



La industria puede gestionar capital humano con IA

Su utilización contribuye a acelerar procesos internos, en un sector marcado por la constante innovación y dinamismo.

Beneficiosos avances:

La irrupción de la tecnología en el mundo muestra considerables avances también en la industria alimentaria. La inteligencia artificial (IA) es capaz de analizar grandes cantidades de datos y generar información valiosa que permita tomar decisiones informadas en materia de contratación, desarrollo y retención de empleados. Todo esto pensando en las dificultades que tiene el sector para encontrar capital humano con las competencias actuales requeridas.

Iván Llanos, académico de la Escuela de Ingeniería en Ciberseguridad de la Universidad de Las Américas (UDLA), sostiene que “la IA se usa para realizar el proceso de contratación, capacitación o gestión de desempeño de una manera optimizada en la industria alimentaria, lo que no solo aumenta la eficiencia de los procesos con la incorporación de esta tecnología, sino que también ha mejorado el ambiente laboral y la calidad de vida de los trabajadores al optimizar los elementos participantes, así como también los procesos involucrados en la industria alimentaria”.

El uso de esta herramienta también contribuye en los procesos existentes en la industria, mejorando la seguridad alimentaria, monitoreando las condiciones de seguridad, implementando capacitaciones con realidad virtual, aumentando la flexibilidad laboral, optimizando la cadena de suministro de los alimentos y desarrollando nuevos productos que buscan potenciar la vida de todos los trabajadores de la industria.

Giselle Castro, ejecutiva de cuentas de Adecco Chile, afirma que “la IA permite a las compañías de alimentos prever las demandas de personal a través del análisis predictivo, fundamentado en información histórica de producción, estacionalidad y patrones del mercado, lo que permite anticipar períodos de alta demanda y asegurar que el capital humano esté disponible en los instantes cruciales”.

Evaluación predictiva de candidatos, automatización de tareas repetitivas, entrevistas virtuales con inteligencia artificial, plataformas de aprendizaje personalizadas, análisis del desempeño y retroalimentación, estudio predictivo de la rotación, gestión de horarios y asignación de tareas son algunos ejemplos de cómo la IA puede gestionar capital humano concretamente en la industria alimentaria.

Valentina Pizarro B.



EXISTEN BARRERAS TECNOLÓGICAS, éticas o de capacitación que deben abordarse para usar correctamente la IA.

BENEFICIOSOS AVANCES:

La industria puede gestionar capital humano con IA

Su utilización contribuye a acelerar procesos internos, en un sector marcado por la constante innovación y dinamismo.

VALENTINA PIZARRO B.

La irrupción de la tecnología en el mundo muestra considerables avances también en la industria alimentaria. La inteligencia artificial (IA) es capaz de analizar grandes cantidades de datos y generar información valiosa que permita tomar decisiones informadas en materia de contratación, desarrollo y retención de empleados. Todo esto pensando en las dificultades que tiene el sector para encontrar capital humano con las competencias actuales requeridas.

Iván Llanos, académico de la Escuela de Ingeniería en Ciberseguridad de la Universidad de Las Américas (UDLA), sostiene que "la IA se usa para realizar el proceso de contratación, capacitación o gestión de desempeño de una manera optimizada en la industria alimentaria, lo que no solo aumenta la eficiencia de los procesos con la incorporación de esta tecnología, sino que también ha mejorado el ambiente laboral y la calidad de vida de los trabajadores al optimizar los elementos participantes, así como también los procesos involucrados en la industria alimentaria".

El uso de esta herramienta también contribuye en los pro-

cesos existentes en la industria, mejorando la seguridad alimentaria, monitoreando las condiciones de seguridad, implementando capacitaciones con realidad virtual, aumentando la flexibilidad laboral, optimizando la cadena de suministro de los alimentos y desarrollando nuevos productos que busquen potenciar la vida de todos los trabajadores de la industria.

Giselle Castro, ejecutiva de cuentas de Adecco Chile, afirma que "la IA permite a las compañías de alimentos prever las demandas de personal a través del análisis predictivo, fundamentado en información histórica de producción, estacionalidad y patrones del mercado, lo que permite anticipar períodos de alta demanda y asegurar que el capital humano esté disponible en los instantes cruciales".

Evaluación predictiva de candidatos, automatización de tareas repetitivas, entrevistas virtuales con inteligencia artificial, plataformas de aprendizaje personalizadas, análisis del desempeño y retroalimentación, estudio predictivo de la rotación, gestión de horarios y asignación de tareas son algunos ejemplos de cómo la IA puede gestionar capital humano concretamente en la industria alimentaria.

EFFECTO ES MAYOR EN PAÍSES POBRES:

Políticas climáticas afectan los precios de los alimentos

La implementación de prácticas agrícolas sostenibles o la reducción de emisiones implican inversiones que se reflejan en el valor.

RICHARD GARCÍA

El impacto de las políticas climáticas en el sector agrícola está generando disparidades significativas en los precios de los alimentos entre países ricos y pobres, según un estudio del Potsdam Institute for Climate Impact Research, publicado en Nature Food.

El informe analiza cómo estas medidas afectan de manera diferenciada a consumidores y productores. En países desarrollados como EE.UU. y Alemania, los alimentos pasan por largas cadenas de suministro, que incluyen múltiples etapas de procesamiento, transporte, empaque, distribución y comercialización. Estos procesos agregan costos al producto final, lo que reduce la proporción del precio que llega directamente a los agricultores (menos del 25%).

En países de bajos ingresos, como los de África subsahariana, los sistemas alimentarios son más simples y locales. Los productos agrícolas llegan al consumidor con menos intermediarios, por lo que los agricultores reciben una mayor proporción del gasto en alimentos (más del 70%).

Las políticas climáticas, como la fijación de precios al carbono o las exigencias de certificaciones sostenibles (huella de carbono, huella hídrica, producción orgánica), agregan costos a las etapas intermedias de la cadena de suministro. En los países ricos, estos costos adicionales no se transfieren completamente al consumidor final, debido a la capacidad de las grandes empresas para absorberlos y la eficiencia de las cadenas de suministro.

En sistemas locales y menos industrializados, los agricultores soportan directamente los costos adicionales. Por ejemplo, la implementación de prácticas agrícolas sostenibles o la reducción de emisiones implica inversiones que pueden ser prohibitivamente altas. Sin cadenas de suministro largas ni actores intermediarios que absorban costos, cualquier incremento se transfiere rápidamente al consumidor.

Para Marcos Mora, académico de la Facultad de Ciencias Agrón-



EL DESAFÍO GLOBAL DE LAS POLÍTICAS es equilibrar la sostenibilidad con la necesidad de alimentar a una población en aumento.

Las políticas climáticas, como la fijación de precios al carbono o las exigencias de certificaciones sostenibles (huella de carbono, huella hídrica, producción orgánica), agregan costos a las etapas intermedias de la cadena de suministro.

micas de la Universidad de Chile, estos hallazgos confirman lo que describe como "un secreto a voces". "Es claro que todas estas restricciones, como la huella de carbono, la producción orgánica o la huella hídrica, implican costos adicionales, desde certificaciones hasta la adaptación de sistemas productivos. Y esos costos se traducen inevitablemente en un alza de precios", asegura.

El estudio subraya que, aunque las políticas climáticas pueden representar desafíos inmediatos, son cruciales para la sostenibilidad a largo plazo. No obstante, Mora recalca que las soluciones no son universales; deben ser "multilaterales y considerar lo local, lo ambiental y lo económico", explica el especialista, quien dirige el Departamento de Economía Agraria en la facultad. Luis Sáez, académico del De-

partamento de Gestión Agraria de la Universidad de Santiago de Chile, destaca el papel de la agricultura familiar campesina e indígena (AFCI) en la seguridad alimentaria. "Estos agricultores tienen más posibilidades de reducir emisiones con prácticas agroecológicas, pero sufren el alza de costos de producción y reciben precios bajos por sus productos", asegura. Además, critica la idea de que las largas cadenas de suministro necesariamente amortiguan los precios al consumidor, señalando que "los insumos utilizados en el procesamiento son de alto costo, emiten muchas emisiones y suelen ser poco saludables".



EXISTEN BARRERAS TECNOLÓGICAS, éticas o de capacitación que deben abordarse para usar correctamente la IA.

BENEFICIOSOS AVANCES:

La industria puede gestionar capital humano con IA

Su utilización contribuye a acelerar procesos internos, en un sector marcado por la constante innovación y dinamismo.

VALENTINA PIZARRO B.

La irrupción de la tecnología en el mundo muestra considerables avances también en la industria alimentaria. La inteligencia artificial (IA) es capaz de analizar grandes cantidades de datos y generar información valiosa que permita tomar decisiones informadas en materia de contratación, desarrollo y retención de empleados. Todo esto pensando en las dificultades que tiene el sector para encontrar capital humano con las competencias actuales requeridas.

Iván Llanos, académico de la Escuela de Ingeniería en Ciberseguridad de la Universidad de Las Américas (UDLA), sostiene que "la IA se usa para realizar el proceso de contratación, capacitación o gestión de desempeño de una manera optimizada en la industria alimentaria, lo que no solo aumenta la eficiencia de los procesos con la incorporación de esta tecnología, sino que también ha mejorado el ambiente laboral y la calidad de vida de los trabajadores al optimizar los elementos participativos, así como también los procesos involucrados en la industria alimentaria".

El uso de esta herramienta también contribuye en los pro-

cesos existentes en la industria, mejorando la seguridad alimentaria, monitoreando las condiciones de seguridad, implementando capacitaciones con realidad virtual, aumentando la flexibilidad laboral, optimizando la cadena de suministro de los alimentos y desarrollando nuevos productos que busquen potenciar la vida de todos los trabajadores de la industria.

Giselle Castro, ejecutiva de cuentas de Adecco Chile, afirma que "la IA permite a las compañías de alimentos prever las demandas de personal a través del análisis predictivo, fundamentado en información histórica de producción, estacionalidad y patrones del mercado, lo que permite anticipar períodos de alta demanda y asegurar que el capital humano esté disponible en los instantes cruciales".

Evaluación predictiva de candidatos, automatización de tareas repetitivas, entrevistas virtuales con inteligencia artificial, plataformas de aprendizaje personalizadas, análisis del desempeño y retroalimentación, estudio predictivo de la rotación, gestión de horarios y asignación de tareas son algunos ejemplos de cómo la IA puede gestionar capital humano concretamente en la industria alimentaria.

SE CULTIVA EN PERÚ y Bolivia, entre los 2.700 y 4.300 m. s. n. m.



CON ALTO CONTENIDO NUTRICIONAL:

Maca negra peruana, los beneficios de un tubérculo milenario

Se encuentra en formato de cápsulas o pulverizado para tomarlo disuelto en agua.

VALENTINA PIZARRO B.

Consumido históricamente por las comunidades andinas, la maca negra peruana es un tubérculo que se alza como una alternativa natural para conseguir energía y bienestar.

Entre sus beneficios están que aumenta el rendimiento físico y de la libido, contiene propiedades antioxidantes que ayudan a combatir el daño celular y presenta efectos positivos sobre la salud mental. También regula el colesterol, ayuda al control de la diabetes y aumenta la actividad del páncreas. Además, recientemente se ha descubierto que posee propiedades antiestrés y antidepresivas.

"En términos de nutrición, aporta muchos beneficios que se dan principalmente por su elevado aporte de carbohidratos, lo que proporciona energía rápida; proteínas, que contienen aminoácidos esenciales que son importantes para la construcción y repa-

ración de tejidos, y es un alimento alto en fibra, ayudando a la digestión y promoviendo la salud intestinal", explica Camila Valdarta, nutricionista de la Clínica Universidad de los Andes.

En el mercado, la maca negra se encuentra en polvo, cápsulas o extractos, y se aconseja consultar a un profesional previo a su consumo. Según los Institutos Nacionales de Salud (NIH, por sus siglas en inglés) de Estados Unidos, la dosis recomendada para adultos se encuentra entre 1,5 y 3,5 gramos diarios, consumida por vía oral en períodos de 6 a 16 semanas como máximo. El consumo de maca negra cruda es recomendado para personas con buena digestión; de lo contrario, se aconseja ingerirla en formato gelatinizada.

"Existen otros alimentos que pueden proporcionar características similares, como el ginseng, raíz de remolacha, la espirulina o la quinoa", afirma Valdarta.

CIFRAS

CONSUMO DE CARNE Y COMIDA A BASE DE PLANTAS EN CHILE

11%

de las personas encuestadas no consume carne animal en Chile y 50% de los jóvenes ha cuestionado su consumo.

45%

de las personas consideran que la comida a base de plantas es más saludable de cara al futuro.

35%

de la población se ha cuestionado alguna vez el consumo de carne animal. El rango etario entre los 16 y 29 años es el que más conciencia ha desarrollado al respecto.

44%

crees que una dieta a base de plantas es más conveniente con el entorno natural, respecto a consumir alimentos de origen animal.

Fuente: Encuesta de Opinión de la ODS (Opinion of the ODS Survey).

MENTE SANA EN CUERPO SANO:

Una dieta equilibrada es clave para superar la depresión

Estudios recomiendan un alto consumo de frutas, verduras, cereales integrales, pescado, aceite de oliva, lácteos bajos en grasa y antioxidantes.

CRISTIAN MÉNDEZ

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), el 28% de la población mundial sufre de depresión. En Chile, por ejemplo, cifras del Ministerio de Salud revelan que el 6,2% de los chilenos está diagnosticado con esta enfermedad, que requiere seguimiento psicológico y psiquiátrico, pero también alimentario. Varios estudios de la Universidad de Harvard destacan que patrones dietéticos saludables no solo benefician la salud física, sino que también la mental. La Dra. Uma Naidoo, perteneciente a esta casa de estudios, enfatiza que no basta con un tratamiento psiquiátrico o la compañía de los seres queridos, ya que hábitos como la alimentación marcan la diferencia en la recuperación de un cuadro depresivo en tratamiento profesional.

La conexión entre alimentación y salud mental se está explorando a través del eje intestino-cerebro, "que conecta lo que comemos con elementos asociados a la depresión, ansiedad y otras enfermedades de origen psiquiátrico", explica Montserrat Victoriano, directora del Departamento de Nutrición y Dietética de la Universidad de Concepción.

La académica asegura que "los estudios que se están realizando a nivel mundial amogan de manera clara que "un patrón dietético caracterizado por un alto consumo de frutas, verduras, cereales integrales, pescado, aceite de oliva, lácteos bajos en grasa y antioxidantes, y un bajo consumo de alimentos de origen animal, se asocia con un menor riesgo de depresión".



LAS VITAMINAS DEL COMPLEJO B juegan un rol fundamental contra la depresión, dada su participación activa en el metabolismo de neurotransmisores.

Además, detalla Victoriano, todas las vitaminas del complejo B juegan un rol fundamental, dada su participación activa en el metabolismo de neurotransmisores. Aconseja incluir frutos secos como almendras y nueces, cereales integrales, huevos, leche y derivados, lo que garantiza niveles suficientes de aminoácidos esenciales, componentes básicos de los neurotransmisores (como la serotonina, la dopamina y la noradrenalina), que intervienen en la regulación del estado de ánimo. "Una deficiencia

puede afectar negativamente; por eso, mantener una dieta equilibrada con proteínas derivadas de productos como pescado, carnes blancas, legumbres y soja son vitales para la salud mental", afirma.

Por último, no se puede ignorar la importancia del ejercicio, que complementa los beneficios de una dieta equilibrada. Incorporar hábitos saludables, tanto en la mesa como en la rutina diaria, es una estrategia efectiva para mejorar la salud mental y prevenir la depresión.