



# ANVISA, una mirada al futuro de los ingredientes

“Para ANVISA, la parte técnica es y será siempre su eje principal, entendida como la exigencia de disponer del saber científico para el diseño de formulaciones excelentes”.

**E**n el transcurso de los últimos años, la industria alimentaria se ha visto expuesta a numerosas transformaciones con el fin de adaptarse a las necesidades del consumidor final.

Nuevos requerimientos que demandan una transición tanto en la gestión, como en las estrategias y operaciones de las empresas para poder llevar a la realidad el concepto

de sostenibilidad empresarial que se traduce en, además de generar una rentabilidad financiera basada en la mejora productiva, crear valor ambiental, social y económico a medio y largo plazo, contribuyendo así al progreso y al bienestar de las comunidades donde actúan y de las generaciones futuras.

Debido al papel directo que en la fabricación de alimentos desempeña la industria de los ingredientes, estas últimas han sido siempre

un factor esencial en cualquiera de las transformaciones acontecidas en la industria. Por esta razón, el modelo técnico de producción y mezcla de ingredientes debe experimentar una nueva revisión para adaptarse a los nuevos retos productivos y de servicio.

Desde hace más de 45 años, ANVISA ha ido incorporando las innovaciones necesarias en su prototipo de mezclado de ingredientes, con el objetivo no solo de mejorar sus productos, sino también de simplificar y tecnificar al máximo el proceso productivo del cliente.

Recientemente, la compañía ha realizado inversiones significativas de más de 500.000€ tanto en maquinaria como en modificaciones estructurales de su planta productiva, teniendo su efecto en un layout mucho más eficaz y capacitado para un futuro de alta eficiencia en el mezclado.

Formulaciones hiper personalizadas, envasados a medida o una logística de última milla, extremadamente rápida y efectiva, son sólo algunos de los desafíos a los que ANVISA ya está preparada para dar respuesta.

La tecnificación de la planta de producción se traduce en un nuevo impulso en el nivel de automatización de todas las fases del proceso productivo. Esto incluye desde la planificación inicial hasta la etapa final de envasado de las mezclas. Una mejora técnica que tiene influencia en el resto de las áreas: administrativa, compras, consultoría comercial, I+D y atención al cliente, las cuales están implementado, igualmente, mejoras en sus modelos de trabajo.

Para ANVISA, la parte técnica es y será siempre su eje principal, entendida como la exigencia de disponer del saber científico para el diseño de formulaciones excelentes, tecnificación del proceso productivo, altos niveles de conocimiento técnico del área comercial, así como la ejecución de una logística y atención al cliente informatizada al máximo detalle.

De forma específica, la compañía está desarrollando un proyecto digital que va a incluir toda la experiencia de cliente dentro de un único espacio, desde la compra de ingredientes, pasando por la solicitud en línea de asesoramiento técnico-comercial hasta la gestión documental.

Si el futuro de los ingredientes está marcado por la precisión y la sofisticación a nivel técnico, es innegable la importancia de contar con un interlocutor altamente capacitado actuando como nexo de comunicación eficaz entre la compañía que fabrica mezclas de ingredientes y el productor de alimentos. Se trata de adaptar las nuevas alternativas en mezclado a la particular infraestructura productiva de cada uno de los clientes, siendo necesaria la adaptación.

Esta figura de interlocutor se ha materializado en ANVISA en sus perfiles comerciales, orientados a un trabajo de consultoría con conocimiento en los diversos procesos de producción de un alimento, y en las particulares características técnicas de una u otra formulación de ingredientes, cuyo saber permite utilizar la solución más adecuada para cada producto.

Esta consultoría previa a la venta final de ingredientes, se basa en un profundo asesoramiento de nuestro equipo comercial en la fase inicial del proyecto, que puede durar desde una semana hasta varios meses. Los clientes pueden tener la seguridad de que ANVISA les va a prestar siempre el tiempo necesario para asentar las bases técnicas que aporten la mayor tasa de éxito al producto final.

En ANVISA consideramos que el futuro de los ingredientes pasa por disponer de un conocimiento técnico más profundo, así como de la capacidad de saber adaptarlo a las diferentes casuísticas. Esto hace que el sector alimentario actual sea cada vez más complejo pero al mismo tiempo más atractivo e ilusionante ●