



Traza la industria de alimentos balanceados acciones para reducir 25% los gastos en energía: CONAFAB

Ciudad de México, a 28 de marzo de 2023.- Con tecnología de medición, seguimiento y una gestión adecuada de los procesos, la industria de alimentos balanceados para animales podría reducir los costos por concepto de energía hasta 25%, lo que tendría un impacto positivo en la operación de las empresas y el medio ambiente.

Actualmente, en el mundo el sector industrial en general consume 40% de la electricidad, sobre todo para la operación de sus motores eléctricos, y la perspectiva es que en 2050 para atender la demanda global será necesario duplicar la producción actual del fluido. Sin embargo, el problema es que la población mundial ya consume el doble de lo que debería; por ello es indispensable tomar medidas que ayuden a garantizar el abasto.

Así lo expuso David Serrano, fundador y gerente de Ingeniería y Construcción Serracosta, al participar en el aula virtual del Consejo Nacional de Fabricantes de Alimentos Balanceados (CONAFAB), “Gestión de energía térmica y eléctrica en planta de alimentos balanceados”.

Por su parte, Juan Pablo Duque, fundador de la empresa Apame, dijo que es más rentable -en cuanto a costo inversión- mejorar los procesos de producción para consumir menos energía, que pagar por la producción de ésta.

Con la identificación de los procesos que más consumen energía en la industria de alimentos balanceados, como los peletizadores -máquinas para hacer estos productos--, la extrusión o los secadores, entre otros, hay oportunidades de mejorar su uso y reducir el tiempo de consumo de energía.

David Serrano expuso que esto es posible con una gestión integral de energía en la industria a través de la norma internacional ISO 50001 2018, cuya guía de implementación e interpretación fue publicada en 2020 por la Secretaría de Energía del Gobierno de México y la Comisión Nacional para el Uso Eficiente de la Energía.

Para su aplicación, detalló el experto, se requiere primero una auditoría que verifique la operación de los sistemas eléctricos y térmicos en los procesos de producción, una revisión de los gastos anuales de electricidad y combustible, y a partir de ahí trazar metas y objetivos, con lo que se pueden monitorear las operaciones y variables relevantes que aumentan o disminuyen los niveles de energía.

Juan Pablo Duque resaltó que la certificación de esta norma representa una ventaja frente a los competidores al cuidar el uso de energía, pero va más allá al adoptar la metodología de ahorro, pues significa una reducción de la huella de carbono y un costo menor en la producción final.



“Las decisiones se toman a partir de datos, a través del uso de herramientas tecnológicas de *data analytics* y *business intelligence*, que dan una apropiada gestión del tiempo, de los equipos y un acompañamiento integral. Tuvimos un cliente que compraba maíz en Brasil porque le salía más barato, pero al final, en las mediciones del uso de equipo, vimos que era más duro al moler y gastaba más energía, lo que aumentaba su costo final y resultaba más caro”, afirmó Duque.

Con estos sistemas, explicó David Serrano, se busca analizar cómo se consume el combustible a lo largo del día según lo que se produzca y se detectan ineficiencias incluso en la calibración del equipo, lo que permite evaluar cómo se pueden disminuir los consumos. “Por ejemplo, con el cambio de un secador, se han logrado 13 % de ahorro de combustible por tonelada de alimento producido”.

Finalmente, Ricardo Velasco dijo que en la industria de alimentos balanceados no se puede controlar el costo de la materia prima como el maíz amarillo, sorgo o cebada, porque intervienen variables globales que lo afectan, pero que hay otras áreas de oportunidad en la industria, como el consumo de energía en el que pueden lograrse ahorros de 25% con una buena gestión.

Acerca de Conafab:

El Consejo Nacional de Fabricantes de Alimentos Balanceados y de la Nutrición Animal, A.C. (CONAFAB) es un organismo que representa a empresas nacionales e internacionales que invierten en la investigación y desarrollo de alimentos inocuos que contribuyan a la seguridad alimentaria. Para mayor información visite: www.conafab.org Twitter: @Conafab

Contacto para prensa:

PRP México

Gabriela Barrios

gabriela.barrios@prp.com.mx

Tel. 5395-9077 / 88