



3 aprendizajes logísticos del aguacate mexicano: el 'oro verde' que fascina al 'foodservice' global

Por Alberto Ponce, Director de Operaciones para Simplot México & Centroamérica.

Si bien los impactos de la pandemia comienzan a disminuir en algunos ecosistemas sociales y económicos, cuando hablamos de logística aún prevalecen enormes desafíos. La emergencia sanitaria nos exigió una nueva óptica, donde la transformación de la cadena de suministro, la incertidumbre global y la creciente digitalización marcaron la pauta de acción y reacción.

Sin embargo, cuando hacemos *zoom* en el universo logístico y nos concentramos en uno de los productos más importantes para el mercado del *foodservice* mexicano y del mundo, podemos observar algunos aprendizajes clave para el futuro de la industria, sobre todo si se trata del llamado “oro verde” mexicano o aguacate. Ese fruto de propiedades únicas que ha fascinado las cocinas de la oferta culinaria global, lo cual acrecienta la demanda y se traduce en un desafío para los operadores de toda la cadena de suministro.

Dicho de otro modo, esto conlleva una enorme responsabilidad de producción, transporte y almacenaje, donde ser lo más eficiente posible, aportar valor a clientes/proveedores, impulsar la reducción de costos y optimizar inventarios ante momentos de crisis como el del Covid-19, se convierten en verdaderos talismanes para el negocio. Por ello, revisamos 3 de los principales aprendizajes que nos dejó la pandemia sobre la logística aguacatera:

1. La importancia del valor agregado

De acuerdo con el [reporte](#) “*Tendencias 2022 en Supply Chain para Alimentos y Bebidas*”, entre las principales acciones que las empresas están enfrentando durante la actual disrupción de la cadena de suministro se encuentra el rediseño de productos.

En el caso del aguacate, la pulpa congelada de éste se posiciona como una excelente alternativa para este rediseño de insumos, con beneficios considerables tanto para proveedores, como para los transportistas y operadores. Y es que es muy diferente el cultivo, traslado y almacenamiento del fruto entero, el cual conlleva mermas debido al hueso —el cual, por ejemplo, puede ser muy grande— a hacerlo en su versión pulpa congelada, la cual conserva sus nutrientes, puede ser utilizada y refrigerada por mucho más tiempo.

2. Inventarios y cadena de frío

La pandemia vino a reconfigurar el tema de los inventarios pues al frenar la demanda, la organización en bodegas, contenedores y silos tuvo que adaptarse rápidamente. El año pasado comentaba [aquí mismo](#) en T21, que uno de los grandes retos ante la incertidumbre, tanto para productores, distribuidores y centros de consumo era el equilibrio de inventarios. Ante ello, una

de las armas de la cadena de distribución del *foodservice* es contar con la capacidad de hacer entregas diarias o continuas a los restaurantes, lo cual ayuda a equilibrar su nivel de inventario.

En el caso del aguacate, el ser ágil es hoy un requisito indispensable, ya que las entregas continuas evitan el requisito de contar con una infraestructura amplia, como bodegas, cámaras de congelación. Asimismo, la cadena de frío es fundamental, ya que al mantenerla bajo control, se eficientan tiempos, costos y la calidad del producto.

3. La adopción tecnológica

Una de las características de trabajar con innovación en todos los aspectos de la cadena de suministro es que la adopción tecnológica estratégica garantiza la viabilidad a largo plazo de las compañías. Ejemplo de ello es la automatización, lo cual implica la implementación de robots, *softwares* y soluciones digitales que optimizan los procesos y elevan la calidad.

Así, hoy en día la descarga de los aguacates se realiza con equipos especiales que abren las compuertas de los tráileres por debajo, lo cual minimiza que el fruto sea estropeado en el “volteo” del mismo. Esto se traduce en inocuidad y un mejor producto. Asimismo, gran parte del proceso de embalaje y preparación es realizado por robots, mientras el talento humano se dedica a actividades estratégicas para la mejora continua.

En conclusión, la logística aguacatera se traduce en un pilar importante para el *foodservice*. Quizá a estas alturas no sea una sorpresa que actualmente 1 de cada 3 aguacates que se consumen en el mundo provenga de México y que, de acuerdo con el [informe](#) “*Perspectivas Agrícolas 2021-2030*”, de la OCDE y la FAO, el aguacate será la fruta tropical más vendida en el mundo para 2030. Esto abre un panorama de crecimiento, retos y desafíos para el sector, lo que desde luego abona en lo positivo para la recuperación económica.

-000-

Alberto Ponce es Director de Operaciones para Simplot México & Centroamérica, la compañía global líder en la producción y distribución de alimentos congelados del mercado foodservice. Alberto sincroniza la cadena de suministro, plantas, equipos comerciales y clientes. Es responsable de la planeación de la demanda, el servicio a cliente, almacenamiento y transportación a nivel nacional; su tarea es garantizar que los productos se encuentren en los almacenes correctos para garantizar su envío en tiempo y forma.

[Alberto Ponce](#)