

# Hacia la eficiencia energética



**CAMILO MONTES**

Director ejecutivo de la Cámara de la Industria Alimentos de la Andi

Desde 2010 a 2022 hemos pasado de 7.000 a 8.000 millones de habitantes en el planeta tierra. De hecho, se espera llegar a los 10.000 millones de personas para 2050, según las *Naciones Unidas*. Para entonces, será necesario aumentar la producción de alimentos en 70% para abastecer de forma adecuada.

Este panorama supone grandes retos para el país, sobre todo si se tiene en cuenta que en Colombia 5 millones de colombianos sufren o sufrieron desnutrición crónica y 20,7 millones de colombianos adoptan estrategias para afrontar la escasez de alimentos, según informa *FAO*.

En ese sentido, el reto de alimentar a Colombia y al mundo exige que aumentemos la producción de alimentos, pero que además lo hagamos de una forma sostenible. Es respecto a esta última dimensión que debemos recalcar el papel fundamental que juega el uso de energías renovables cuando se trata de fomentar la seguridad alimentaria de la población presente y futura.

Según la *FAO*, los sistemas alimentarios modernos dependen en gran medida de los combustibles fósiles, alrededor de 30% de toda la energía utilizada en el mundo se dedica a sostener el sistema alimentario mundial y se producen más de 20% de emisiones mundiales de gases de efecto invernadero. Por su

parte, la *Upme* indica que el sector de alimentos y bebidas representa 17,6% del consumo de energía del consumo total de la industria manufacturera.

Nuestra labor como industria de alimentos comienza con la producción de materias primas, avanza con el procesamiento de los alimentos y finaliza con el proceso de distribución y comercialización, lo que supone un uso heterogéneo de la energía dependiendo de cada etapa y del portafolio de alimentos de cada empresa.

## **SOMOS UN SECTOR LLAMADO A TRABAJAR EN NUEVOS MODELOS Y SISTEMAS**

Dentro de esta variada matriz energética, la *Upme* (2019) ha identificado que el principal gas energético de la industria de alimentos está relacionado con el uso de calor directo e indirecto (por ejemplo, en calderas y hornos), fuerza motriz, refrigeración (para mantener la cadena de frío) e iluminación, imprescindibles para la producción de alimentos y en los cuales existen grandes oportunidades de eficiencia energética.

Es en ese sentido, nuestra apuesta como industria de alimentos está orientada a la optimización de procesos y reducción de

las pérdidas energéticas, de manera que logremos adoptar medidas que permitan el ahorro energético, a la par que se avanza en acciones para la transición hacia fuentes de energía alternativas.

De hecho, empresas afiliadas a la Cámara ya están trabajando en la adquisición de equipos de monitoreo que miden el consumo de energía en los diferentes procesos, permiten identificar las pérdidas y las oportunidades para el uso eficiente de la energía. Así mismo, desde la industria de alimentos se han adelantado acciones significativas para la transición a fuentes alternativas de energía, tales como la adopción de sistemas fotovoltaicos con paneles solares y adquisición de vehículos eléctricos para el transporte de alimentos, entre otras decisiones.

Sin duda somos un sector llamado a trabajar en nuevos modelos y sistemas alimentarios modernos, soportados en tecnología y la innovación como herramientas para suministrar más alimentos y gestionar eficientemente el uso de la energía en nuestra cadena de valor. Queremos desde la Cámara de la Industria de Alimentos, trabajar con las empresas del sector, el gobierno, la academia y los expertos en ofrecer a los colombianos y al mundo alimentos con baja producción de carbono y eficientes energéticamente.