

Fecha 19.10.2022	Sección Revista	Página 76
----------------------------	---------------------------	---------------------

INDUSTRIA

INGREDION TRANSFORMA TENDENCIAS ALIMENTICIAS

LA EMPRESA TIENE PRESENCIA EN 120
PAÍSES, MÉXICO ES EL SEGUNDO MÁS
IMPORTANTE POR VOLUMEN DE NEGOCIO

MUNDO EJECUTIVO STAFF

Alrededor del mundo, especialmente tras la pandemia, las personas han buscado cambiar su alimentación, con la reducción del consumo de grasas azúcares, así como el reemplazo de proteínas animales, por lo que Ingredion trae un robusto portafolio de soluciones en salud, nutrición, y soluciones de proteína vegetal.

Ingredion en México, es uno de los principales participantes de la industria, que ve un país con alto potencial de crecimiento. Leopoldo G. Horle, CEO de Ingredion refirió que “se ha vuelto más difícil en los últimos meses, especialmente la obtención de productos importados, por la disponibilidad de fletes marítimos que se han vuelto más difíciles y más caros de conseguir, pero en Ingredion México, el 98% de las ventas son producidas de manera interna y local. Tener un proveedor local como Ingredion puede marcar la diferencia”.

FORMAS DE INNOVACIÓN

Ante esto, la compañía ha invertido esfuerzos en el área de investigación y desarrollo para co-crear alternativas de proteína vegetal que puedan reemplazar por ejemplo el huevo, atún o pollo, sólo por mencionar algunos.

De esta manera es que surgió Culinology, que consiste en que un chef ayuda a los clientes a desarrollar productos que puedan ser utilizados en restaurantes y en las cocinas de las familias mexicanas.

Leopoldo G. Horle precisó que con los productos que están innovando como las proteínas vegetales, reducción de azúcar y edulcorantes bajos en calorías, ingredientes para texturizar alimentos, impulsan la innovación sustentable. “Nos convertimos en el primer y único proveedor de ingredientes en América del Norte en ofrecer una gama completa de harinas 100% sostenibles de proteínas vegetales” comentó el directivo.

Para la industria alimenticia, estos productos también representan ventajas ope-

rativas, por ejemplo, la eliminación de uso de cadenas de frío, alimentos que son menos perecederos, por lo cual las pérdidas por descomposición se reducen y son de más fácil transportación y almacenamiento.

LA GRAN APUESTA DE INGREDION

La empresa impulsa el potencial de su gente, fomenta una cultura diversa, equitativa e inclusiva, e incorpora la estrategia Vida Sustentable “All Life” en todas las acciones Ambientales, Sociales y de Gobernanza (ESG por sus siglas en inglés) de la compañía; también alinea los objetivos operacionales con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU.

Además, tiene el menor consumo de agua de todo su portafolio global, y están invirtiendo en más aplicaciones, como la alulosa para las personas e industria que buscan reducción de azúcares.

La compañía sigue invirtiendo en innovación y desarrollo a través de sus Laboratorios Ingredion Idea Labs. Al cierre de 2021 destinó 43 mdd en su red de 32 centros alrededor del mundo; en México hay dos de ellos.

“El mundo nos ha demostrado que a través de la tecnología no tenemos barreras, así que nuestros portafolios de especialidad están presentes en México, para dar respuesta a todas las industrias que los requieran” concluyó Leopoldo G. Horle. ☺

Reportó ventas anuales de 1,170 mdd en 2021 en México y cerró ventas por 7 mmdd a nivel global

Culinology es la combinación del arte de la cocina con la ciencia de los alimentos



Leopoldo G. Horle, CEO de Ingredion

