



09 y 10 de Diciembre del 2020

# Big Data e Inteligencia de Negocios en Alimentos

#### Dr. Rubén Horacio Olmedo

Investigador ICYTAC - CONICET

Profesor Facultad de Ciencias Agropecuarias – Universidad Nacional de Córdoba

Laboratorio de Tecnología de Alimentos (LabTA-FCA-UNC) — Seguridad Alimentaria

**ARGENTINA** 





### TRANSFORMACION DIGITAL Big Data e Inteligencia de Negocios en Alimentos

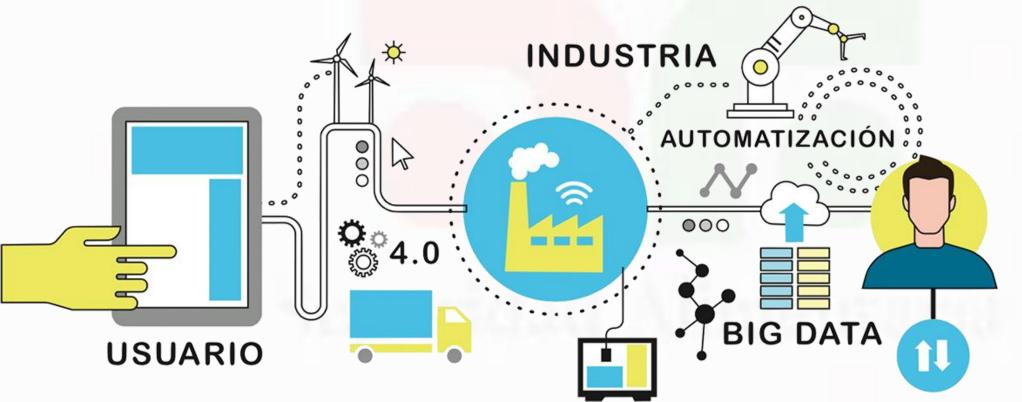


# Dimensiones para abordar (Food Design – Foodtech)





**DESARROLLO** 



**PROCESOS** 



# Que entendemos por Food Desing

#### **Food Desing: Conceptos**

El **Food Design** a modo general es toda intervención funcional y estética sobre los alimentos y su cadena de procesado, que genere una experiencia emocional o racional innovadora en los consumidores.



Es una nueva disciplina del conocimiento de alimentos que se engloba en la dimensión de industrialización de alimentos que implica la entrega o creación de valor a los clientes!



A su vez puede intervenir todos los eslabones de la cadena comercial pero fundamentalmente se desarrollo para la creación de experiencia al usuario del producto



#### **Food Desing: Conceptos**

Relacionado con

la experiencia de

consumo

"Food Design es aplicado en aquellos sistemas de innovación de productos, servicios o experiencias relacionadas con los alimentos, dotándolos de nuevos significados cognitivos, emocionales y sensoriales que retan los actuales patrones alimenticios, sin perder de vista sus beneficios nutritivos, sociales y/o culturales"



Basado en

## Food Desing: Clasificación

1. **Diseño con alimentos** (alteración física o química de los mismos para su consumo)



2. **Diseño de alimentos** (I+D+i de nuevos productos masivos de consumo)



#### Food Desing: Clasificación

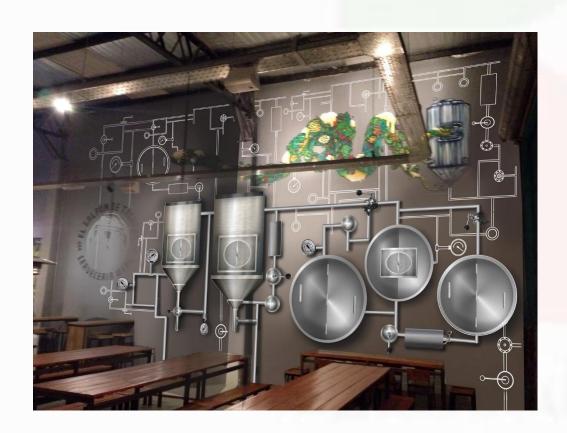
- 3. **Diseño para alimentos** (desarrollo industrial de maquinaria e instalación para alimentos)
- 4. **Diseño basado en alimentos** (utiliza un alimento como modelo en la producción de prod. de consumo)





### Food Desing: Clasificación

- 5. Diseño de espacios asociados a la comida (arquitectónico, escenográfico y ambiental)
- 6. Diseño de platos de presentación (forma, textura, color y sabor de los alimentos para consumo)



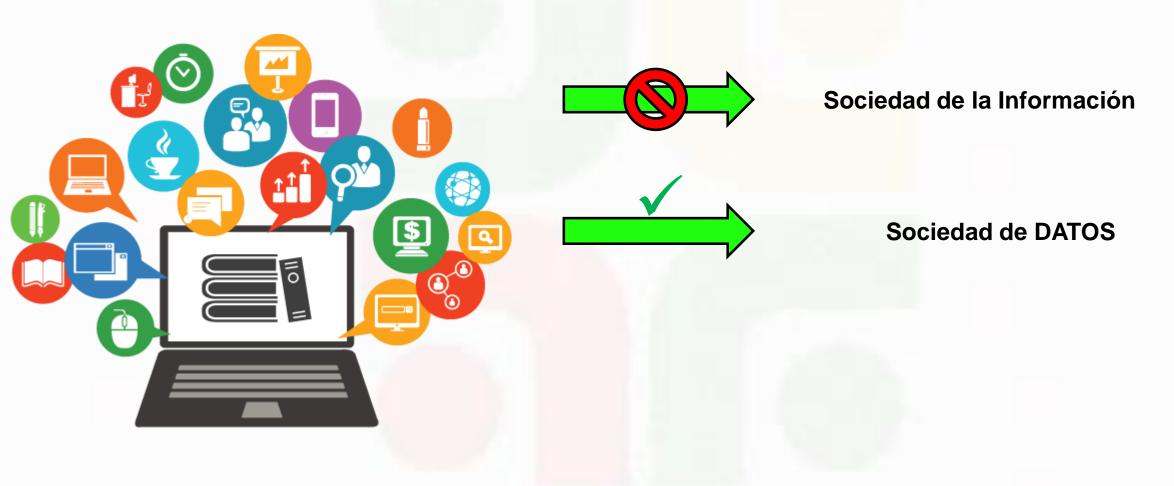


Big Data (BD) e Inteligencia de Negocios (Business Intelligence – BI)



# Que entendemos por BD y por BI

#### Para que Big Data e Inteligencia de Negocios?



Generación y captura de DATOS



Extracción y procesamiento de DATOS



Entendimiento de los DATOS (INFORMACIÓN)



Toma de decisión basada en INFORMACIÓN

#### **Big Data: Concepto**

1. BD se la puede representar como información de mucho volumen procesada a gran velocidad y es muy variada por lo que se requiere de sistemas de información innovadores y efectivos para poder facilitar la obtención de conocimiento y la toma de decisiones (Gartner, 2012)

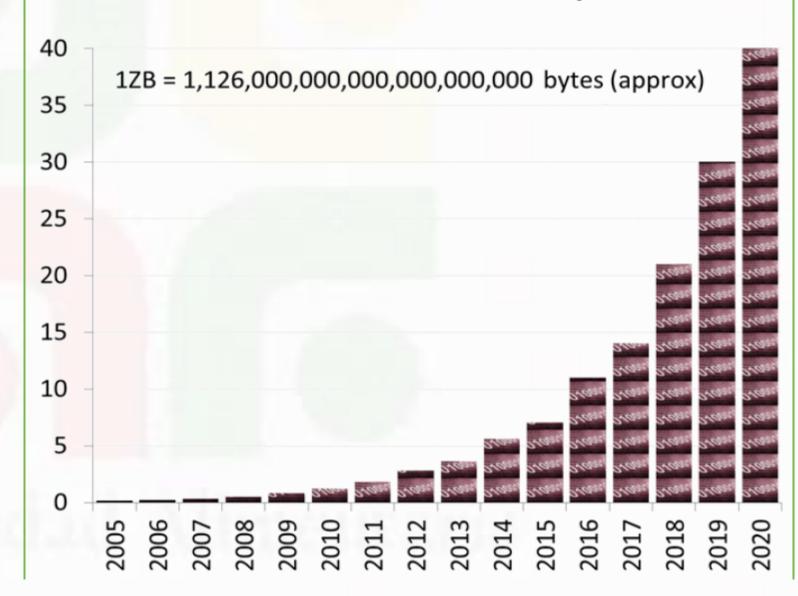
2. Son datos que sobrepasan la capacidad de procesamiento de las bases de datos tradicionales. Los datos se mueven muy rápidos o no cuadran en la arquitectura tradicional de la colección. Pero para poder obtener valores de estos datos deben procesarse de manera tradicional.



#### Big Data: Características – 3Vs de BD

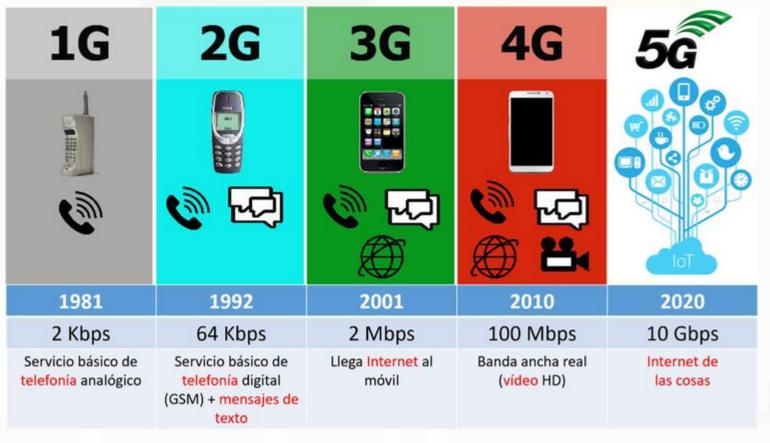
1. **Volumen**: Se refiere a la cantidad de datos que tenemos.

#### All Global Data in Zettabytes



#### Big Data: Características – 3Vs de BD

2. **Velocidad**: datos procesados en el menor tiempo posible e incluso en tiempo real.



#### Big Data: Características – 3Vs de BD

3. **Variedad**: Fuentes de datos y diferentes tipos de archivo o formato. Estructurados o no estructurados.



Posicionamiento global



#### Inteligencia de Negocios: Concepto

Es el conjunto de procesos, aplicaciones y tecnologías que facilitan la obtención rápida y sencilla de datos provenientes de la misma organización para su análisis e interpretación.

#### CONOCER QUE SUCEDE EN TU NEGOCIO

Utilización para obtener ventaja competitiva

- Entrada a nuevos mercados
- Promociones u ofertas de productos
- Eliminación de islas de información
- Control financiero
- Optimización de costes
- Planificación de producción
- Análisis de perfiles de clientes
- Rentabilidad de un producto concreto



#### BD y BI: Datos

#### **DATOS**



#### BD y BI: Comparativa

	BUSINESS INTELLIGENCE	BIG DATA
Tipología de datos	Estructurados	No Estructurados o
		Semiestructurados
Volumen de datos	Grande	Enorme
Generación de datos	Transaccional	Bajo demanda
Para qué sirve	Para encontrar respuestas	Permite descubrir
	concretas a problemas	tendencias y patrones que
	concretos	no siempre se conocen las
		respuestas

Que publico nos compra?



Que compra el publico?



#### Big Data: Desarrollo de Alimentos

Análisis de social media y datos no estructurados permiten identificar las tendencias sociales en los alimentos



Por medio de análisis de actitudes por parte de los consumidores se puede encontrar factores claves emocionales



Las emociones vertidas en la social media permite determinar que gusta y que no gusta. Sumado a un descripción estructurada del usuario.

#### Finding the sweet spot:

the big 4 drivers of F&B's future

Tendencias
de BIG
DATA en
industria de
alimentos



#### Big Data + IA: El caso NotCo

Desarrollo de productos basados en información extraída y procesada a partir de datos de medios sociales



#### Big Data + IA: El caso Cerealto Siro Food



Desarrollo de productos basados en información extraída y procesada a partir de datos de medios sociales

#### Inteligencia de Negocios: Procesos industriales



Caracterizar nuestros usuarios y proveedores (Supply Chain Management)

Entender como se relaciona el contexto externo (Sociedad) para mejorar los procesos internos

#### BD + BI: Campos de aplicación en el Food Design







Análisis sensorial y de sentimientos



Estrategia de relación y marketing



Desarrollo de tecnologías móviles predictivas



Eficiencia en la trazabilidad y la logística

# Sera la situación optima conocer todos los gustos de nuestro grupo de interés (Stakeholders)?

**Publico (adquirientes)** 





## **¡MUCHAS GRACIAS!**

Dr. Rubén H. Olmedo LabTA-FCA-UNC rolmedo@agro.unc.edu.ar @seguridadalimentaria.unc

