

Les tengo una noticia.....

LAS ESTRATEGIAS DE NEGOCIOS DE LOS ÚLTIMOS 70 AÑOS HAN FALLADO.

Todas las escuelas de negocios del siglo pasado han pasado por alto lo más importante, la dependencia que tenemos de la naturaleza y el planeta.

Nos enseñaron a hacer negocios y producir riqueza sin importar, los recursos, el planeta, la gente ni lo que se destruye con ello.

Nos obsesionamos por el PROFIT y por crear una economía de consumo que nos ha llevado al punto donde estamos. **Estamos viviendo de crédito, de lo que le tocaría a las próximas generaciones.**

El modelo económico capitalista ha estado desligado de la realidad.

Ha creado muchos mitos, como el del crecimiento, desarrollo y noción de trabajo.
Ha prevalecido el sistema extractivista, canibalista y degenerativo.

Necesitamos una urgente y nueva visión de la economía que tenga como base la dependencia que tenemos con el planeta y sus límites, la redistribución de la riqueza y la interdependencia, el valor del capital natural y, el trabajo no remunerado.

El sistema capitalista actual está rebasado.



Michael Porter: “las empresas se quedaron atrapadas en la convicción de que no deberían ocuparse de los problemas sociales, que de eso se tenían que ocupar otros”

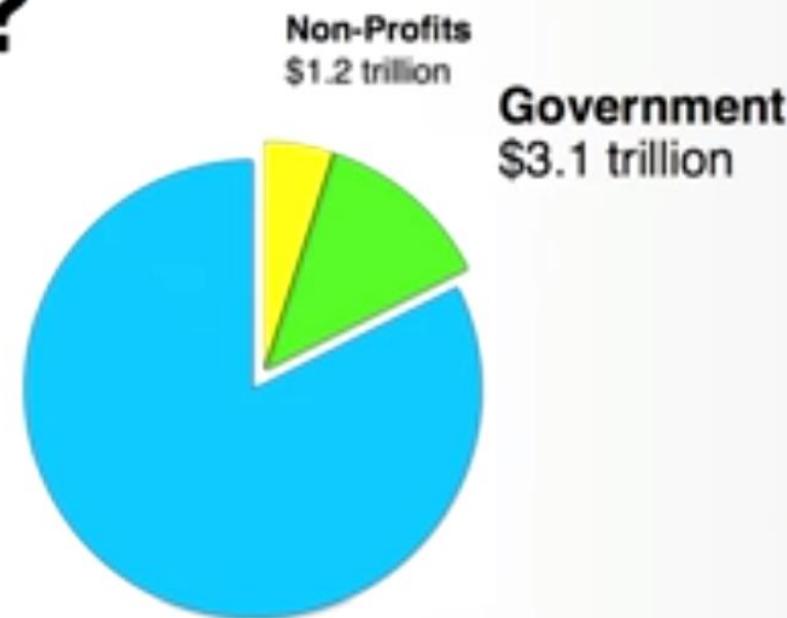
“La gente ve a las empresas como los problemas , como los causantes de muchos problemas, tales como la desnutrición y obesidad, acceso al agua, deforestación y cambio climático, inseguridad alimentaria, asistencia sanitaria insuficiente, contaminación. Y es que hay personajes malos que han hecho mal las cosas, podemos pensar en la industria chatarrara, farmaceutica, banca, etc.”

La sabiduría convencional en economía y la visión de negocio históricamente nos dice que los negocios obtienen ganancias causando problemas sociales.

WHERE ARE THE RESOURCES?

Total revenue by stakeholder,
United States

Corporations
\$20.1 trillion



**PROFIT
IS MAGIC**

CREATING SHARED VALUE:
Social value + Economic value

Les tengo otra noticia.....Hay cosas que la economía convencional no nos ha dicho



Nos han dicho que, la Economía es el proceso de obtención de bienes y servicio que permiten garantizar la reproducción social de una sociedad. Esto es, **todo lo que se hace en una sociedad para poder sostener el metabolismo social.**

Pero, cuales son **las bases materiales que sostienen esa economía**, lo que permite simplemente que estemos vivos?

Las bases materiales que hacen que estemos vivos están en la naturaleza y por tanto nos encontramos con una primer dependencia de la economía: la ECODEPENDENCIA.

*Nadie puede vivir al margen de la naturaleza entre otras cosas porque como seres vivos que somos, **somos naturaleza.***

Nada de aquello que depende el ser humano es ajeno a la naturaleza.

Estas ideas han sido transcritas de materiales de Yayo Herrero y otros autores de la economía circular y ecologista

Prats, F., Yayo Herrero y Alicia Torrego [2017], *La Gran Encrucijada. Sobre la crisis ecosocial y el cambio de ciclo histórico*, Madrid, Libros en acción, pp. 298



Y esa noción de ECODEPENDENCIA **está ligada a la noción del: LÍMITE.**

*Nuestro planeta tierra del que dependemos tiene **límites físicos** en todos los ámbitos de la vida.*

Primer límite son los: recursos “renovables” (muchos de ellos, como el oxígeno en la atmósfera, el ciclo del agua, la capa de ozono, que, requieren mucho tiempo para renovarse, algunos miles o millones de años.

Por tanto son renovables pero tienen límites aunque los ciclos de la naturaleza permitan que se regenere.



Segundo límite son los: recursos NO RENOVABLES , son fundamentalmente minerales que están en la corteza terrestre y que **son susceptibles de ser usados simplemente hasta que se agotan** , por ejemplo, el petróleo, el gas natural, el carbón, el litio, el platino, el cobre, el hierro. Volverlos a incorporar en los ciclos a escala humana es imposible.



Tercer límite son: los **SUMIDEROS DEL PLANETA.**

Se refiere a todos los **procesos biogeoquímicos** que degradan los residuos que se generan de la actividad de todos los seres vivos. Por supuesto también de los seres humanos que son los que más residuos generan.

Estos residuos son reabsorbidos de nuevo , reprocesados e introducidos de nuevo en los ciclos de la naturaleza a través de éstos sumideros y cuando éstos residuos son demasiados entonces se produce la:

CONTAMINACIÓN DEL SUELO, AGUA O ATMÓSFERA.



Entonces, si nuestro planeta tierra tiene límites físicos, nada se puede plantear CRECER en forma indefinida.

Aquí radica un primer gran problema de la economía convencional capitalista, dado por la **PRETENSIÓN DE ésta economía de CRECER INDEFINIDAMENTE EN UN PLANETA QUE TIENE LÍMITES**, sin considerar la primer dependencia, LA ECODEPENDENCIA.



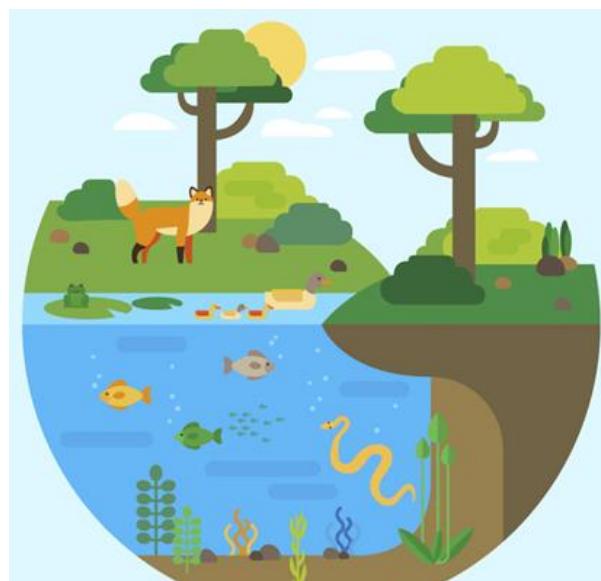
Una segunda dependencia es, la **INTERDEPENDENCIA**.

- * Dependemos para estar vivos de otras personas, hasta para nacer.
- * La vida se desarrolla en interdependencia con otras personas.
- * Somos seres sociales y profundamente materiales en el plano material.

ECO dependencia e **INTER**dependencia es un rasgo simplemente del EXISTIR.

La Economía convencional en que se basa el capitalismo actual se desarrolla de espaldas o en contraposición a éstas dos relaciones.

El crecer de ésta manera sin ser conscientes de ésta ecodependencia e interdependencia, es lo que nos ha llevado a ésta situación de crisis global.



OTRO GRAN PROBLEMA

En el modelo económico capitalista que prevalece hoy, solo tiene valor económico aquello que puede ser expresado *EN TÉRMINOS MONETARIOS*, aquello que puede ser expresado en precio.

Esto implica una **REDUCCIÓN de valor**, y, provoca que queden fuera del campo de estudio aspectos que tienen que ver con la **ecodependencia y la interdependencia**.



Todos esos procesos vitales de la vida y todos esos recursos de la naturaleza no pueden ser expresados en términos monetarios.

A veces se intentan expresar en términos monetarios, por ejemplo la **Economía Ambiental**, defiende que se les puede asignar precio a muchos de éstos procesos para que contabilicen dentro de la economía pero **no deja de ser una trampa, porque puedes recabar dinero pero el daño no se repara.**



Tampoco se puede pagar el deterioro de la capa de ozono, ni pedir que se arregle la polinización , ni polinizar a mano, ni pedir que alguien repare la fotosíntesis cuando las dinámicas del cambio climático empiezan a ser más complicadas.

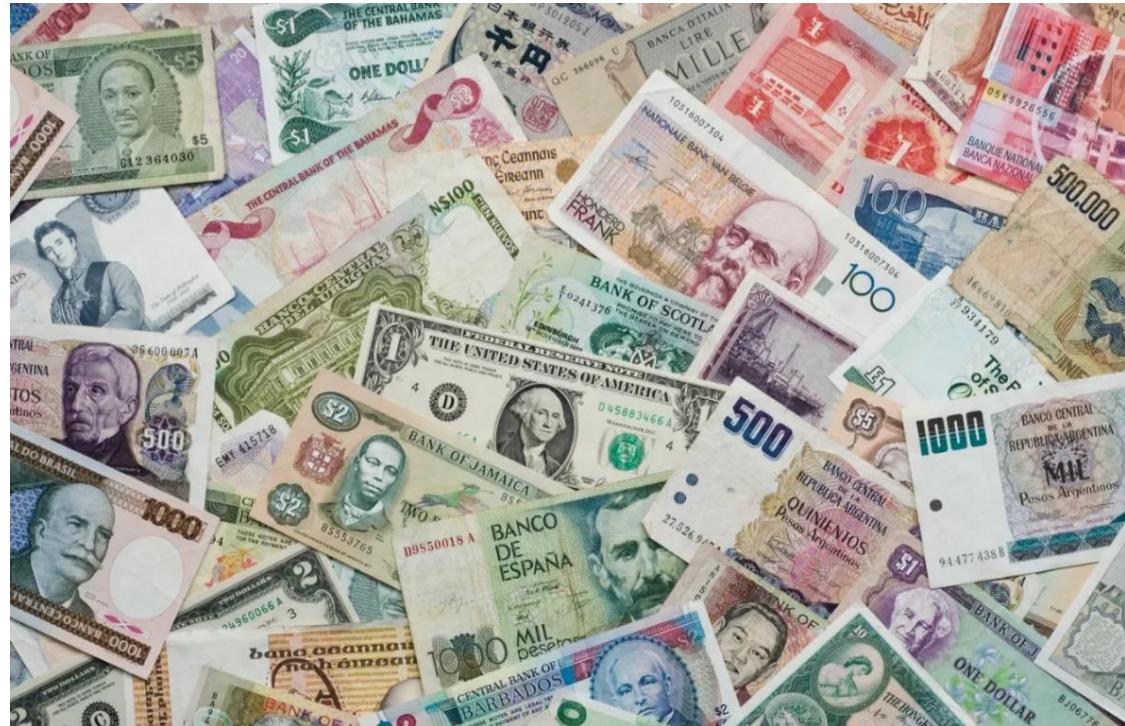
En muchos casos se puede poner precio a los procesos de la naturaleza y se puede con ello abrir nuevos negocios ambientales, **pero no se puede reparar el daño que muchas de las veces es irreversible o tarda miles de miles de años la naturaleza en restaurar.**



EL PRECIO NO AGOTA TODAS LAS DIMENSIONES DE VALOR



La producción pasa a ser solo aquello que se hace en la esfera mercantil mediando por el dinero, con lo que crecen los agregados monetarios y se acumulan en la serie de indicadores con lo que se mide la economía, por ejemplo el **PRODUCTO INTERNO BRUTO (PIB)**, que es el indicador del modelo económico para saber si una economía crece o no crece.



Al contabilizar la sola variable que crea valor en el mercado que es la monetaria y no descontar en ningún lado aquello que destruyo, lo que deseo es que crecer al máximo posible.

De ésta manera, se ha llegado a configurar algunos instrumentos económicos inadecuados desde el punto de vista de la supervivencia de las personas y del planeta.

Porque el PIB al ser contabilizado de ésta manera no es solo que no contabilice cosas que son esenciales para la vida, al no contar como riqueza tampoco cuenta su deterioro.

Y lo peor es que al mirar solo la dimensión monetaria, sí podemos contabilizar la propia destrucción como si fuera riqueza.



Un río limpio en la economía de hoy no vale nada pero un río contaminado sí, porque hay que pagar para descontaminarlo.

La paz como un problema en el conflicto bélico no tiene porque sumar en el PIB pero la guerra suma mucho porque la guerra es uno de los mayores negocios que hacer crecer la economía.

La salud entendida simplemente como ausencia de enfermedad no tiene porque sumar al interno del PIB pero la que hace crecer mucho en la economía es la enfermedad y el interés de la industria farmacéutica no es que la gente esté sana sino que la gente compre medicamentos y por tanto que la gente se enferme.

Incluso algunos países incluyen en su contabilidad actividades ilícitas, ante la desesperación que la economía crezca como sea.

***(La nueva metodología para el cálculo del PIB impulsada por Europa obligará a todos los Estados miembros a incorporar a los cálculos de su Renta Nacional Bruta los flujos procedentes de actividades ilegales como la prostitución, producción y tráfico de drogas o el contrabando. Con esto bajará el déficit y la deuda)**

Por ahora se trata de Italia, Estonia, Austria, Eslovenia, Finlandia, Suecia, Noruega y Holanda.)

***<https://www.abc.es/economia/20140613/abci-claves-consecuencias-incluir-drogas-201406122204.html?ref=https%2F%2Fwww.google.com%2F>**

Esta idea de producción es la que ha servido para lo que la economía ECOLÓGICA HA DENOMINADO **EL MITO DEL CRECIMIENTO** y es esta idea de que la economía crezca a costa de lo que sea, que es bueno y la única forma de crear BIENESTAR



Este mito del crecimiento nos lleva a un SEGUNDO MITO, que es el **MITO del DESARROLLO.**

Y los países que tuvieron MAYOR crecimiento económico se autodenominaron **PAÍSES DESARROLLADOS.**

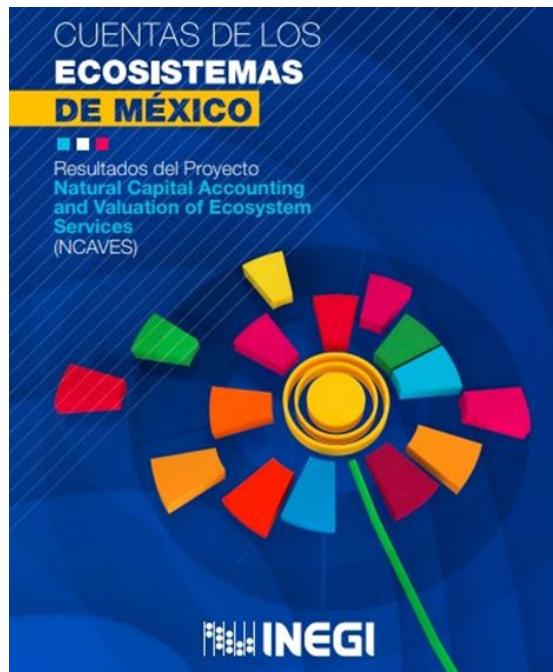
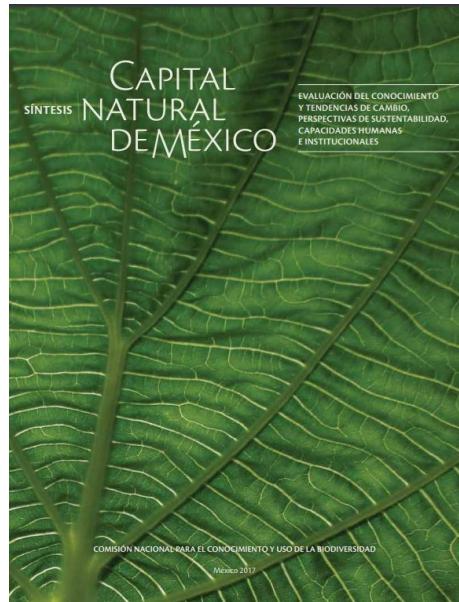
Los que tenían otros modelos económicos distintos pasaron a ser **SUBDESARROLLADOS**

Estos países “desarrollados, hace muchísimo tiempo agotaron sus materias primas y la base material que tienen en sus propios territorios y por tanto **el crecimiento económico y el llamado desarrollo se construye en base a una economía caníbal** porque se sostiene y crece a partir de los consumo de los recursos y minerales de otros países y de la contaminación exportada a terceros países.



**“Una economía saludable debería ser diseñada para prosperar, no para crecer.
Y debe ser regenerativa y redistributiva”** Kate Raworth

Necesitamos repensar la forma del progreso



<https://www.biodiversidad.gob.mx/pais/capitalNatMe>
X

**Ahora sí
empecemos?**



RETOS Y OPORTUNIDADES PARA LOS AGRONEGOCIOS EN EL FUTURO

Dra. Ma. del Carmen López Reyna



Agosto 6, 2022

Parentesis.....

Enfermedades no contagiosas han hecho sinergia con el COVID 19, efecto de problemas culturales, sociales, económicos, políticos y ambientales



...más del 90% de las muertes por coronavirus han ocurrido en personas que padecen afecciones médicas previas.

Sobrepeso y obesidad, más del 50% de los casos de contagio y finalmente ...de muerte

Por eso se define **Sindemia**, no Pandemia, que requiere atender en conjunto.

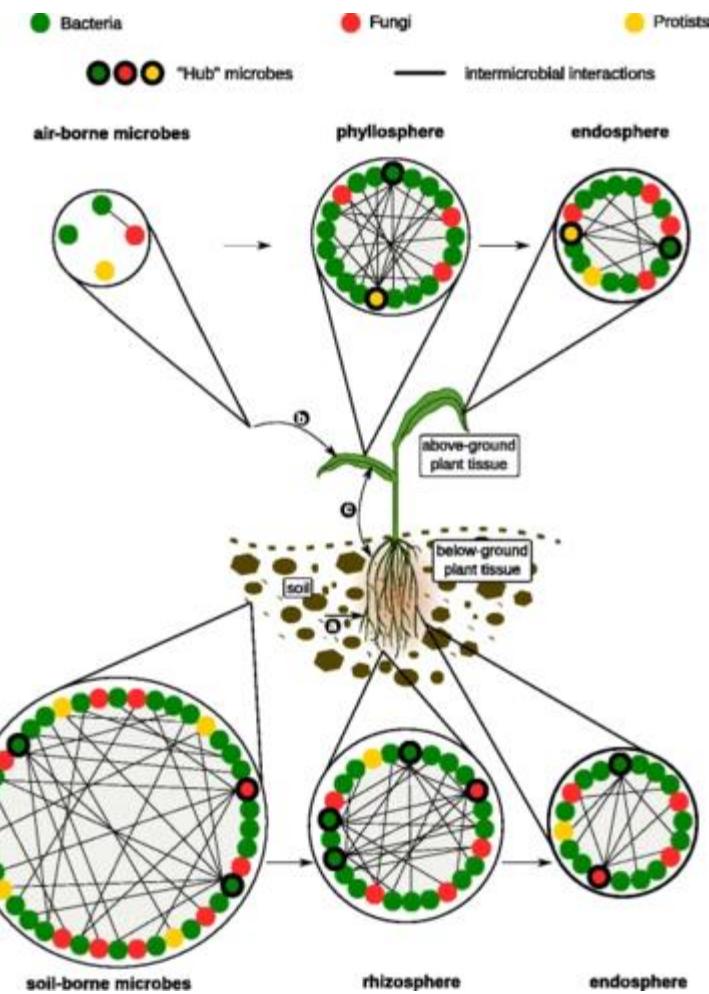
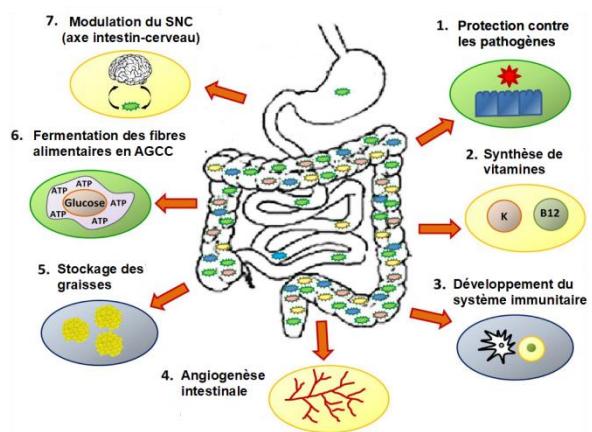
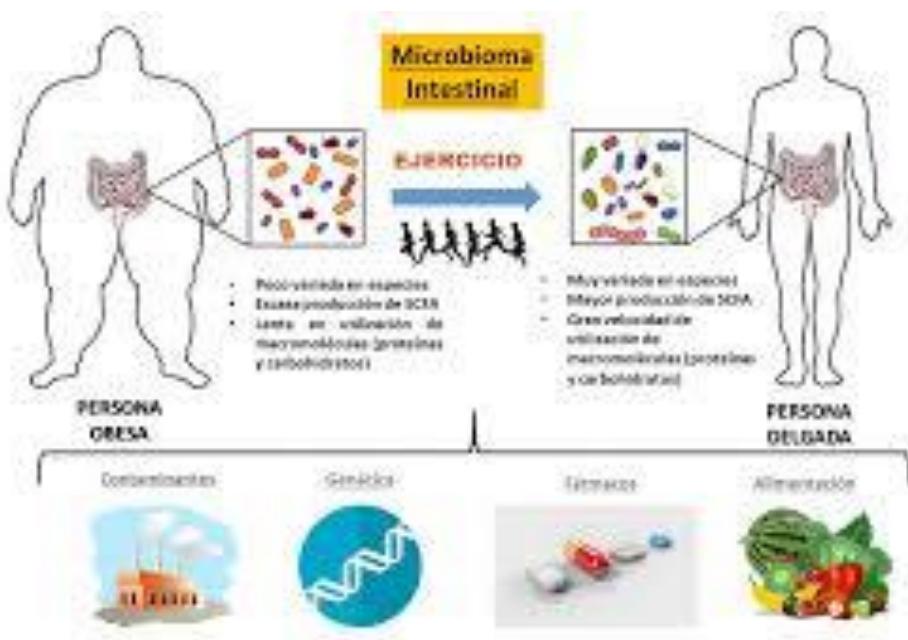
**Somos lo que comemos, y sobre todo
somos lo que asimilamos, aprovechamos,
digerimos**



Hasta el 70% del sistema inmunológico depende de la microbiota

!Nutrición, microbiota y salud intestinal depende de lo que comemos y lo que comemos depende de como fue producido!





La Sindemia es un problema sicosocial: Para tratar al coronavirus hay que tratar la pobreza (pensamiento sistémico no lineal, así como otros problemas, irse al origen). No es un tema puramente biomédico. Se requiere atender los temas subyacentes que hacen posible esta.



Merrill Singer



ESTO VA A DOLER.....

41 MILLONES DE PERSONAS MUEREN ANUALMENTE EN EL MUNDO A CAUSA DE LAS ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES.

COVID 19 HA CAUSADO LA MUERTE DE 3.250,000 PERSONAS EN EL MUNDO

**9 MILLONES DE NIÑOS MUEREN ANUALMENTE CON MENOS DE 5 AÑOS, POR DESNUTRICIÓN Y FALTA DE SERVICIOS DE SANIDAD, PRINCIPALMENTE EN ASIA Y ÁFRICA
42% DE LA POBLACIÓN MUNDIAL NO TIENE ACCESO A LOS SERVICIOS BÁSICOS**

821 MILLONES DE PERSONAS SUFREN HAMBRE DE FORMA CRÓNICA (SE PREVEE QUE POR LA RECESIÓN ECONÓMICA POR LA PANDEMIA SE INCREMENTE HA 130 MILLONES EN TODO EL MUNDO.

113 MILLONES DE 53 PAÍSES EXPERIMENTAN INSEGURIDAD ALIMENTARIA AGUDA

AMÉRICA LATINA 4.2 MILLONES NO TIENEN QUE COMER



**Agronegocios, de que
hablamos?**

Hablar de Agronegocios es hablar de: todas las actividades económicas que en alguna parte de su proceso hacen uso de **productos derivados del campo**.

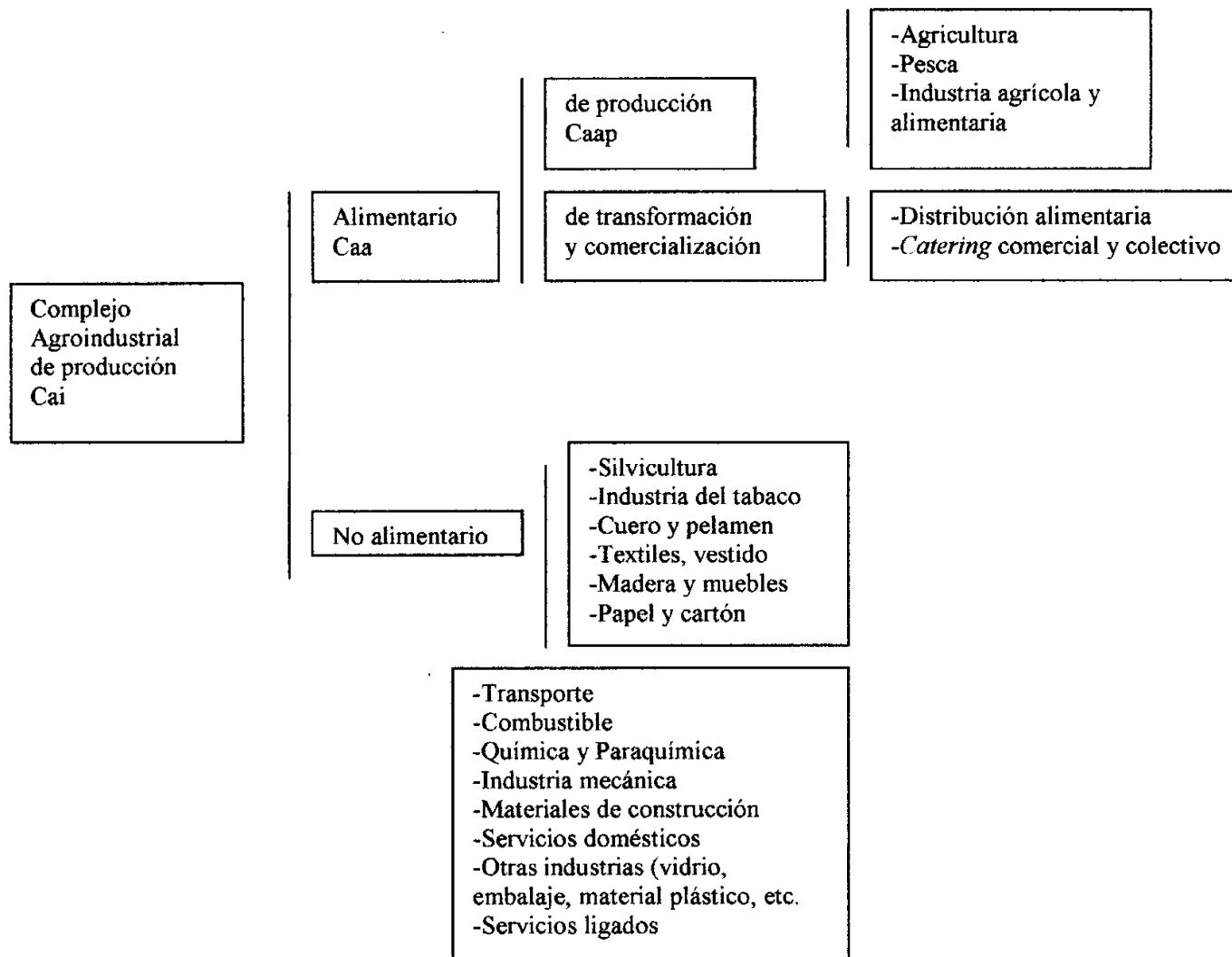
Esto tiene que ver con todas las actividades de la **industria agroalimentaria** y otras de derivación agrícola (**agroindustrial**) y con todo el Sistema Agroalimentario.

En los productos destinados a la alimentación tiene que ver con todos los sectores que van desde los insumos primarios para la producción **hasta el consumo**.

Y tiene que ver con los **productos y servicios**

Y con **todo un sistema** de agentes, actividades e interrelaciones económicas, sociales, políticas y legales

SISTEMA AGROALIMENTARIO (SAA)



Fuente: L. Malassis y G. Guersi, 1995. Traducido por López Reyna Ma. del C.

El sistema alimentario mundial es el segmento más grande de la economía mundial y, también es el sistema de salud más grande del planeta. Y está cambiando rápidamente. Su tamaño e importancia para la salud humana, ambiental y económica significa que es el sistema más importante para la humanidad.

Ray Goldberg, 2021

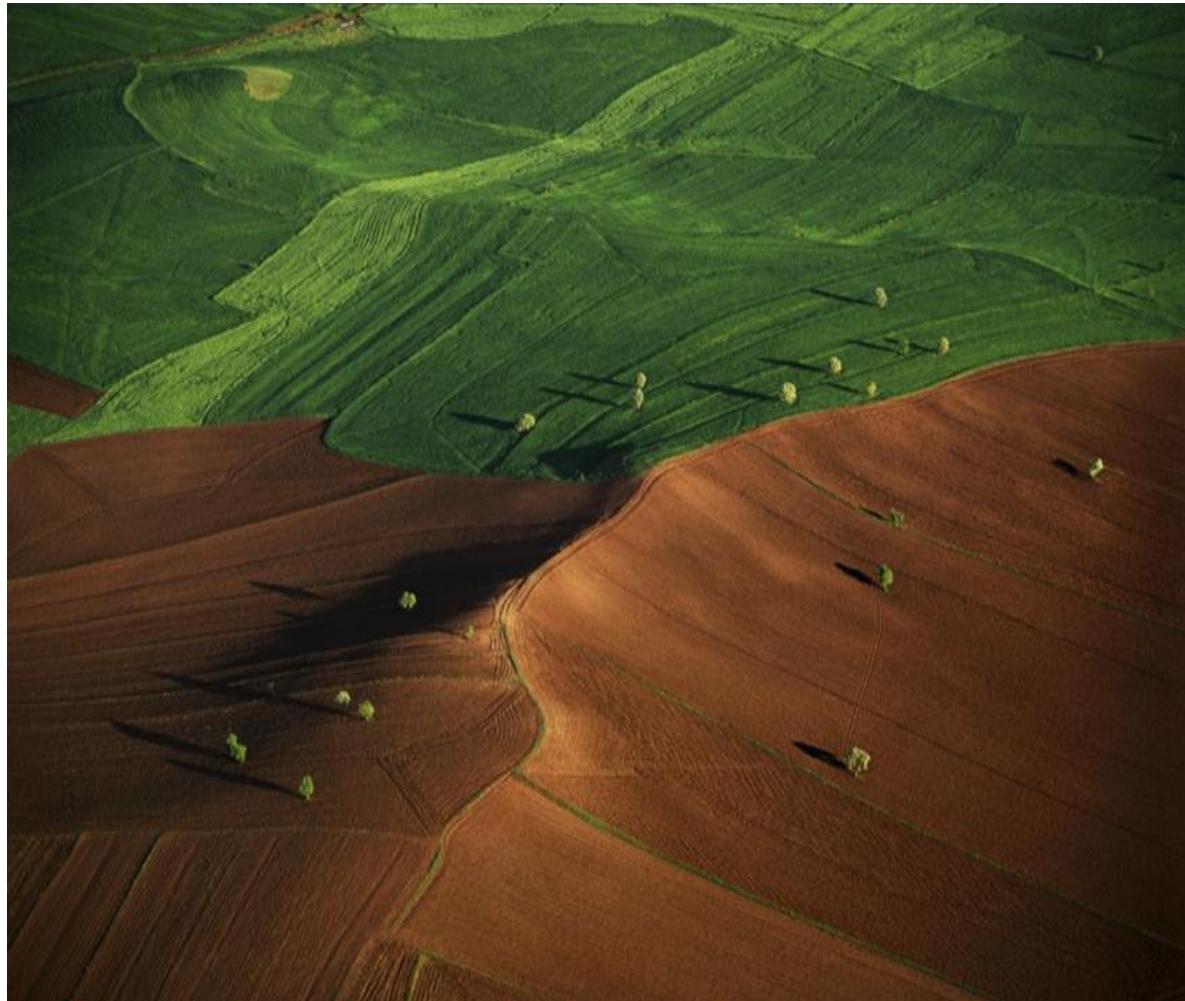
Casa, vestido y sustento



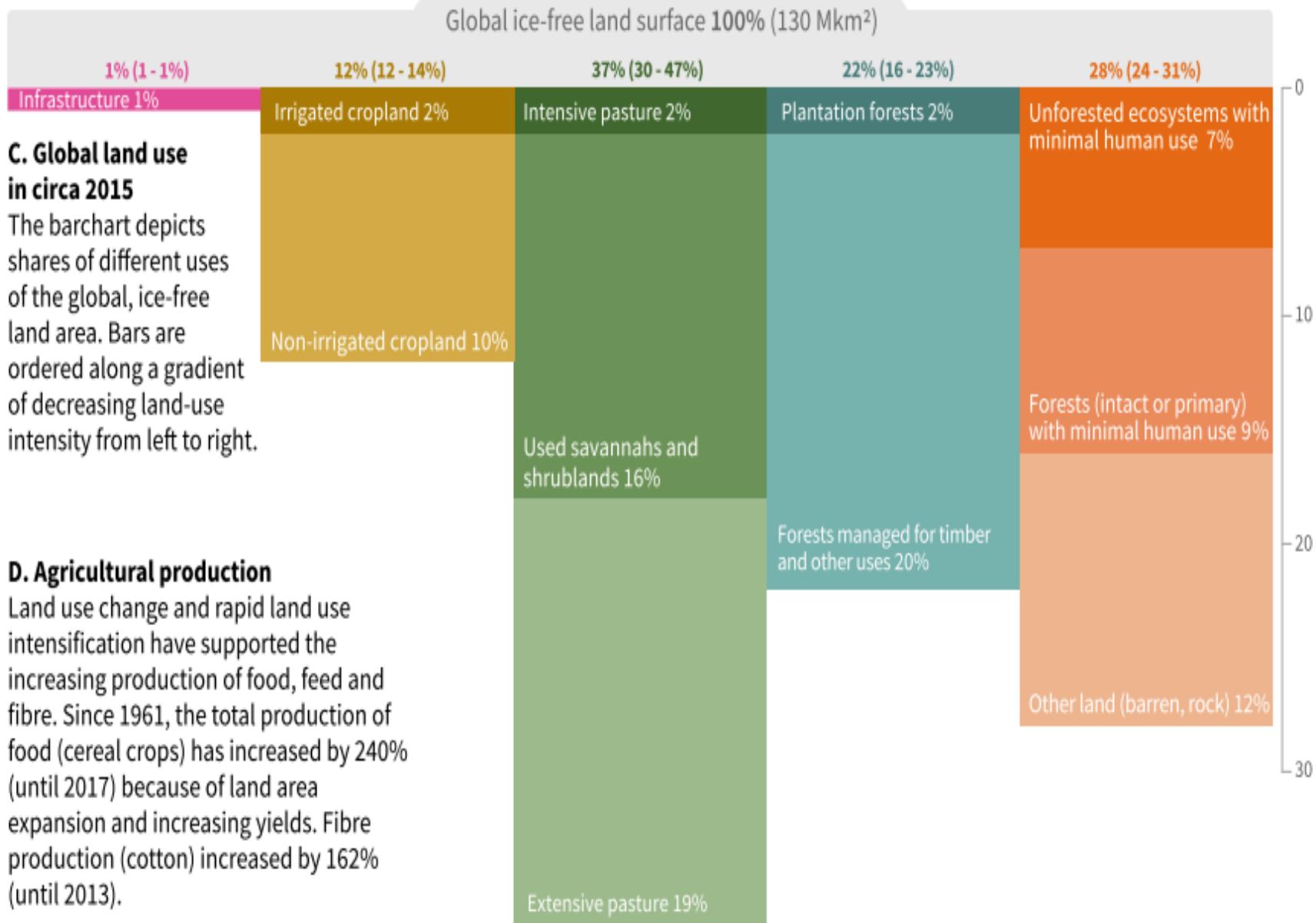
**HABLEMOS DEL ENTORNO
INTERNACIONAL DEL
SISTEMA
AGROALIMENTARIO.....**

•

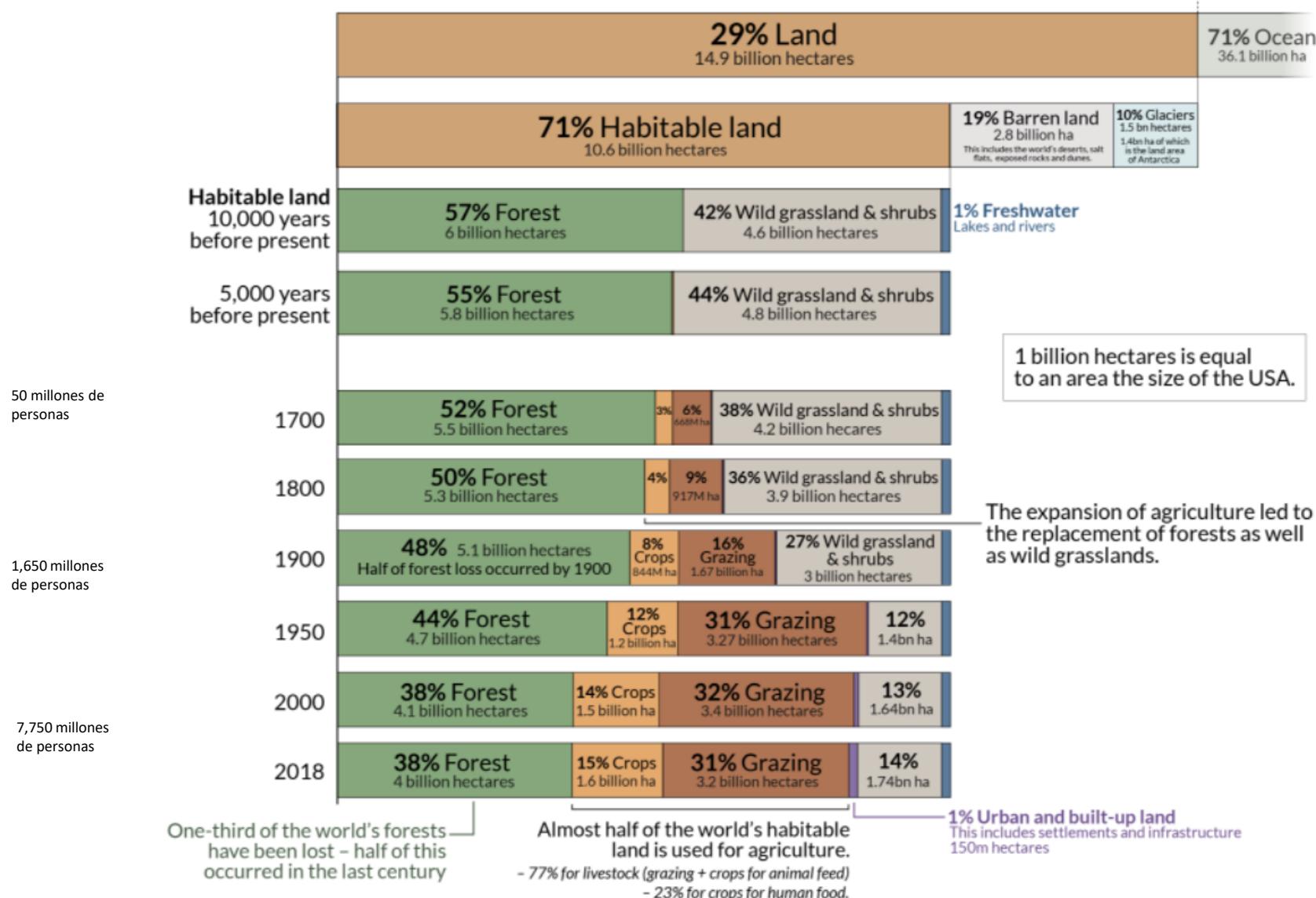
La humanidad YA ocupa el 70% de la superficie terrestre libre del hielo..... Y el 90% del agua dulce se usa en agricultura



https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/2019/08/4.-SPM_Approved_Microsite_FINAL.pdf 37



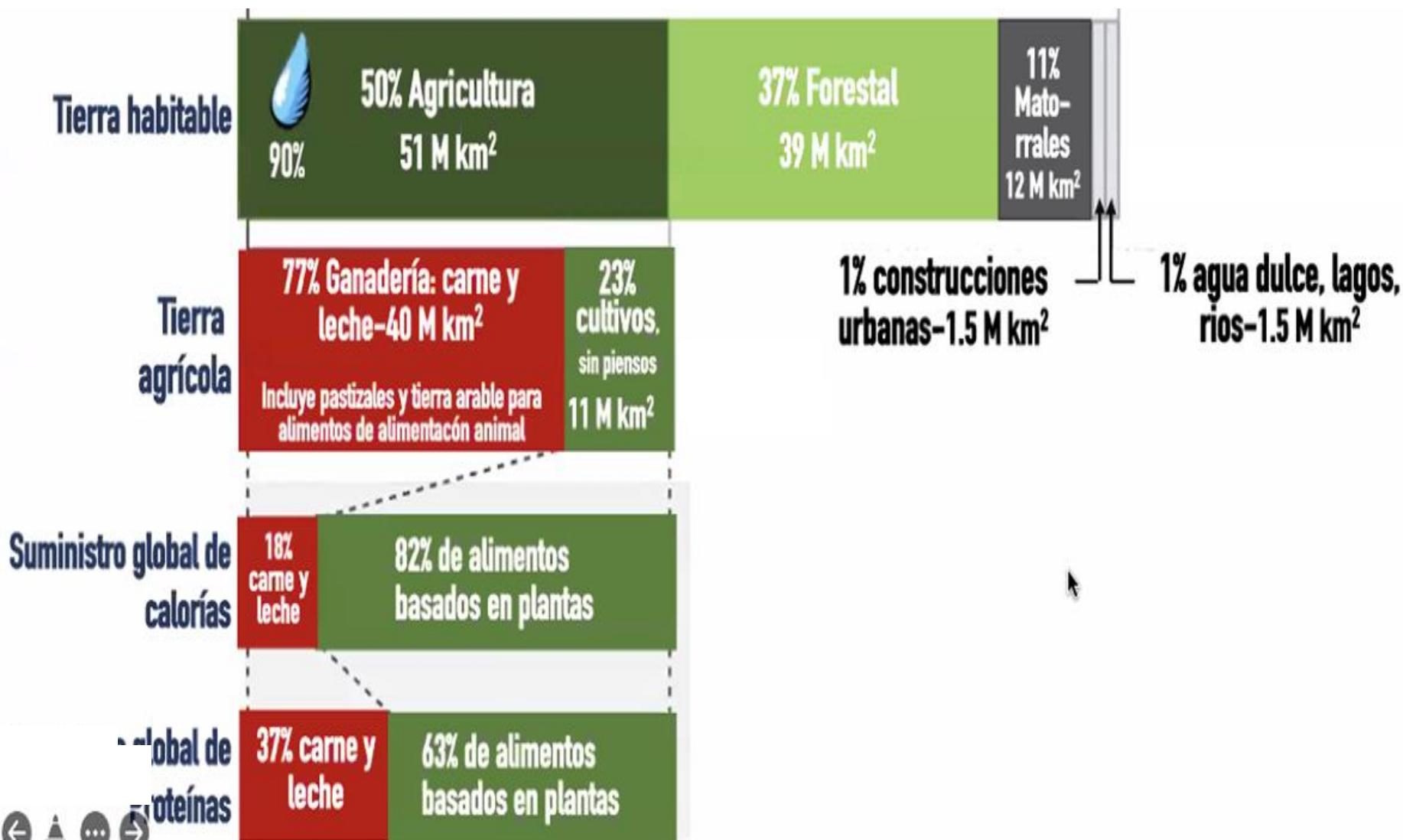
The world has lost one-third of its forest since the last ice age



Data sources: Forests data from UN Food and Agriculture Organization (FAO); and Williams, M. (2003). Deforesting the earth: from prehistory to global crisis. Agriculture data post-1950 from UN FAO; pre-1950 data from The History Database of the Global Environment (HYDE)

OurWorldinData.org – Research and data to make progress against the world's largest problems.

Licensed under CC-BY by the author Hannah Ritchie.



¿La guerra mundial por la producción de alimentos ya está en curso? La guerra a futuro se ganará con alimentos y agua?

Recomendación: Video
“tierra de cultivo el oro verde” cap.1 y 2

Lo supremo en el arte de la guerra consiste en someter al enemigo sin darle batalla”. Sun Tzu
Algo así como la ofensiva de China en el sector agroalimentario?

Varias empresas han conseguido inimaginables extensiones de terreno en los cinco continentes:
Australia 1% de su superficie.

Shanghai Pekin Group, compró la empresa australiana S. Kidman & Co, con 185,000 cabezas de ganado y el control sobre una extensión de terrenos de pastoreo de unos 100,000 km cuadrados. Syngenta – 43,000 millones de dólares (una de las carteras de semillas más importantes de la industria, con 6,800 variedades registradas

Africa – más de 3 millones de hectáreas y grandes inversiones en la producción de materias primas. Más de 100,000 millones invertidos en una docena de países africanos.

América Latina – más de 50,000 millones de dólares los préstamos concedidos a cambio de grandes extensiones y de superar a la UE como socio comercial.

El 72% de las exportaciones de América Latina a China son bienes primarios.

Europa – más de 29,000 kilómetros cuadrados de tierras de cultivo ucranianas, para inmensas extensiones de cultivos y granjas que abastecan de cereales y ganado al mercado chino (9% de toda la tierra cultivable de Ucrania).

España – recientemente compró por 61 millones de euros la empresa Albo, a través del gigante pesquero Shangái Internacional Ocean Resources.

LOS ALIMENTOS MUEVEN AL MUNDO Y EL AGUA



AGUA EN NUESTRO PLATO

De toda el agua en la Tierra, solamente un 0,003% está disponible para nuestras necesidades.

Alrededor del mundo, la agricultura es responsable del 70% del consumo de agua, lo que aumenta a un 95% en algunos países en desarrollo.

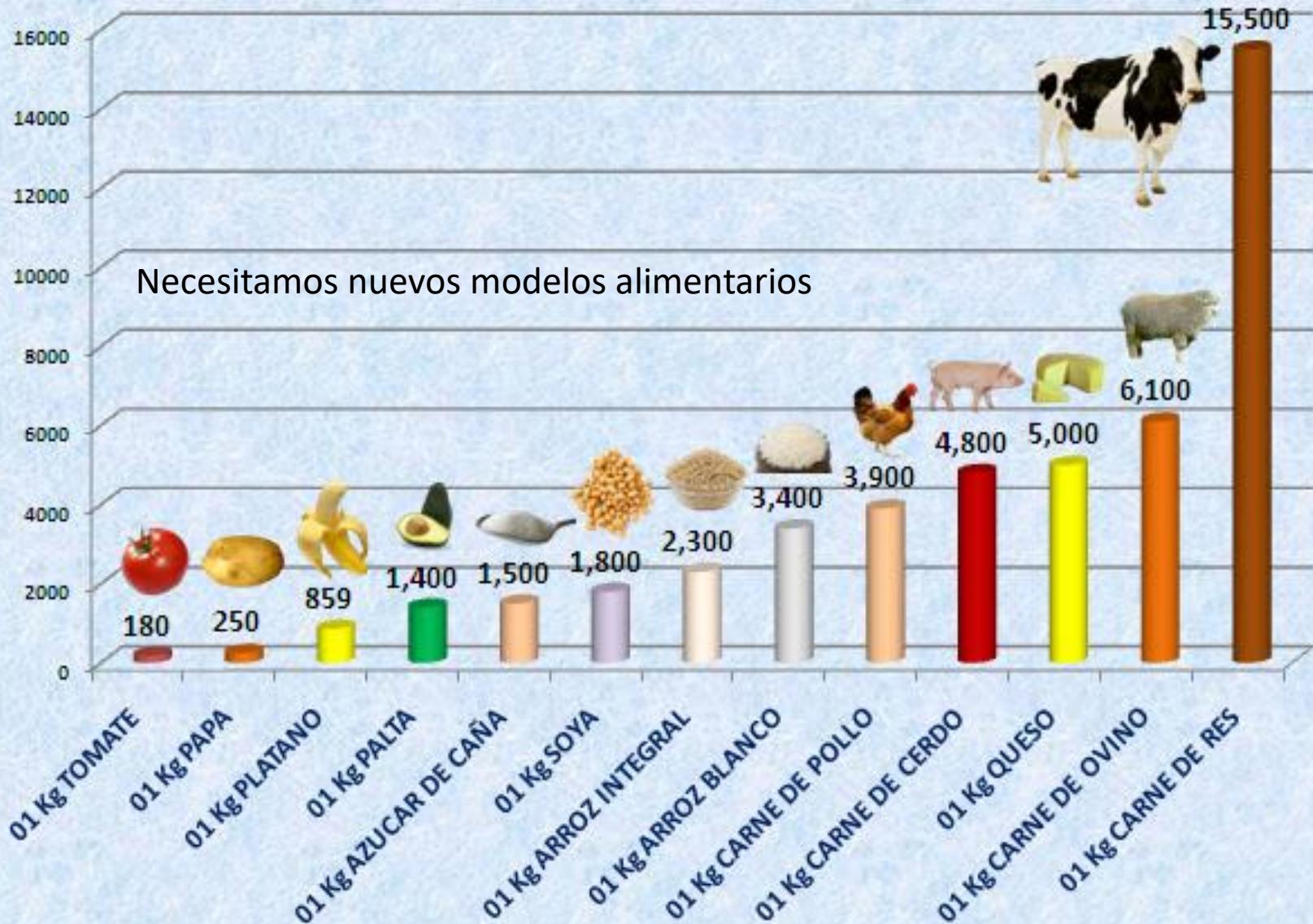
- Se espera que la población crezca en un 34% entre el presente y 2050, lo que se vería reflejado en un aumento estimado de un 70% en la demanda de alimentos, mientras que la demanda de carne aumentará en un 100%, creando así todavía más presión sobre los recursos de agua. ***A mayor desarrollo económico mayor consumo de carne.***

AGUA PARA COMER

Se necesitan entre 2.000 y 5.000 litros de agua para producir los alimentos que una persona consume en un día.

HUELLA HÍDRICA

(Lts de Agua empleada para producir...)



En el intercambio comercial entre países también implica un flujo de agua virtual entre ellos.

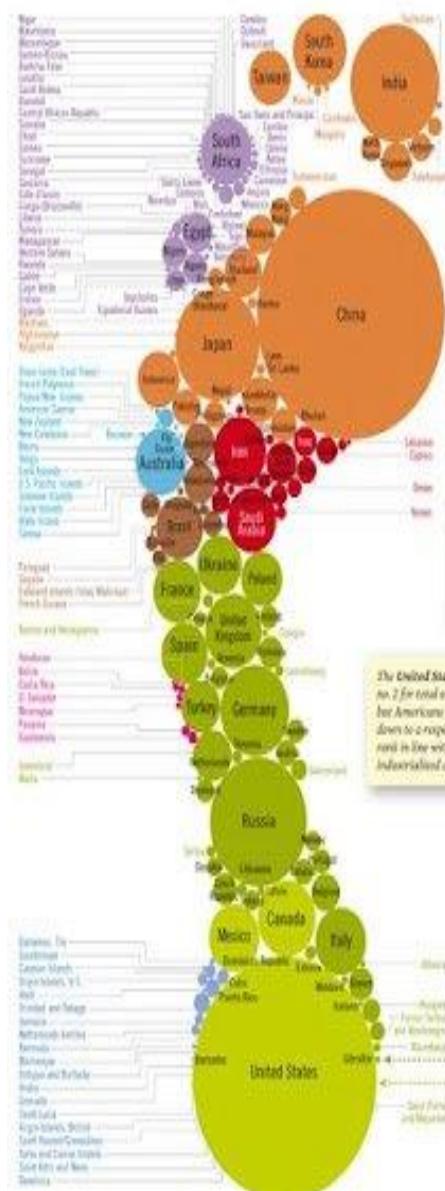


HUELLA DE CARBONO

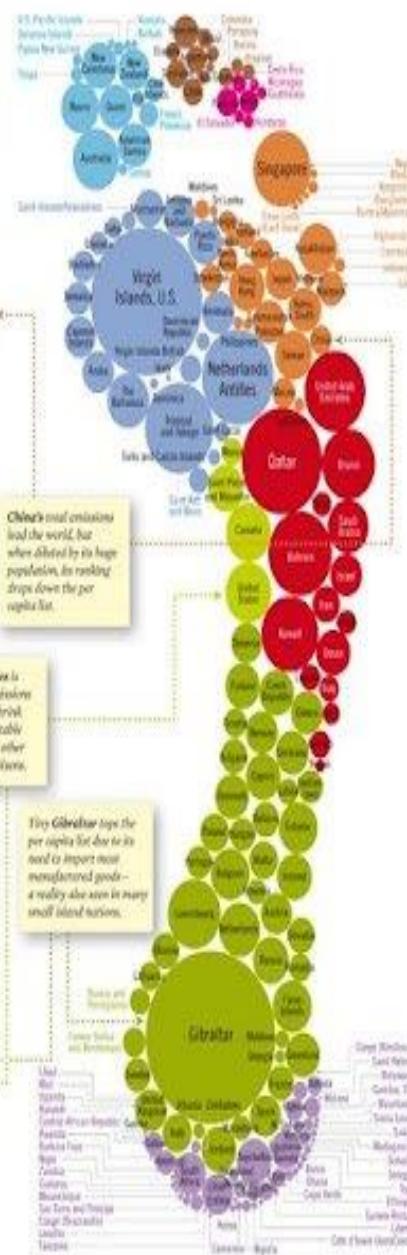


La mayoría de las actividades que realizamos como organización implican un consumo energético que se traduce en emisiones a la atmósfera de gases de efecto invernadero, principalmente dióxido de carbono (CO₂), que se conoce como huella de carbono. En 2017, las operaciones de las plantas de producción emitieron el 52.9% del total de emisiones registradas, tanto por el uso de energía directa (principalmente gas natural, gas LP y combustóleo) como de energía indirecta (electricidad).

Total Carbon Emissions by Nation



Per Capita Carbon Emissions by Nation

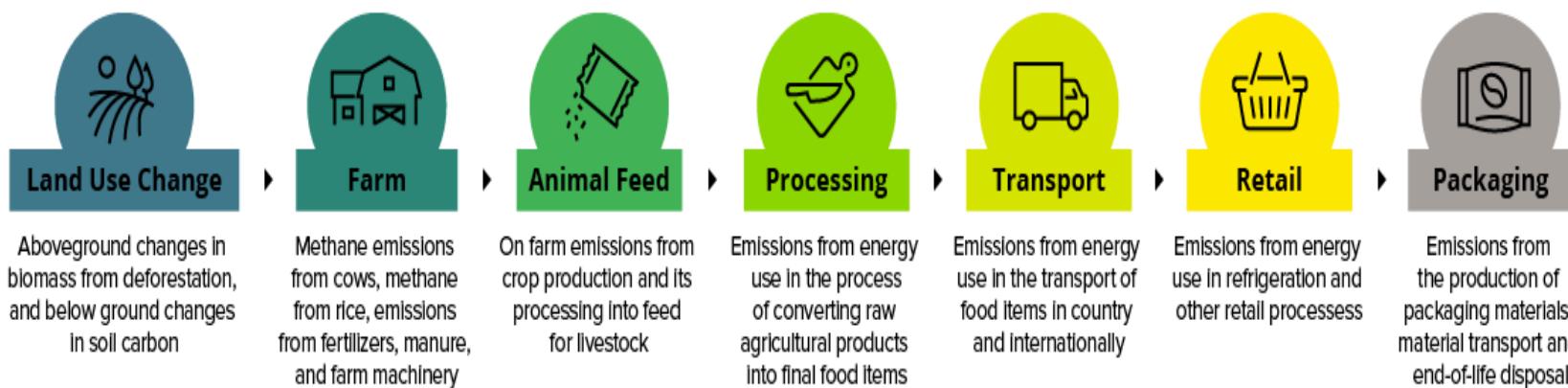


149



FOOD / Greenhouse gas emissions across the supply chain

There is a vast difference in greenhouse gases (GHG) that are produced across various food types.



<https://www.sustainmeals.org/post/in-english-you-want-to-reduce-the-carbon-footprint-of-your-food>

<https://ourworldindata.org/food-ghg-emissions>

Los alimentos con mayor impacto ambiental (huella de carbono)

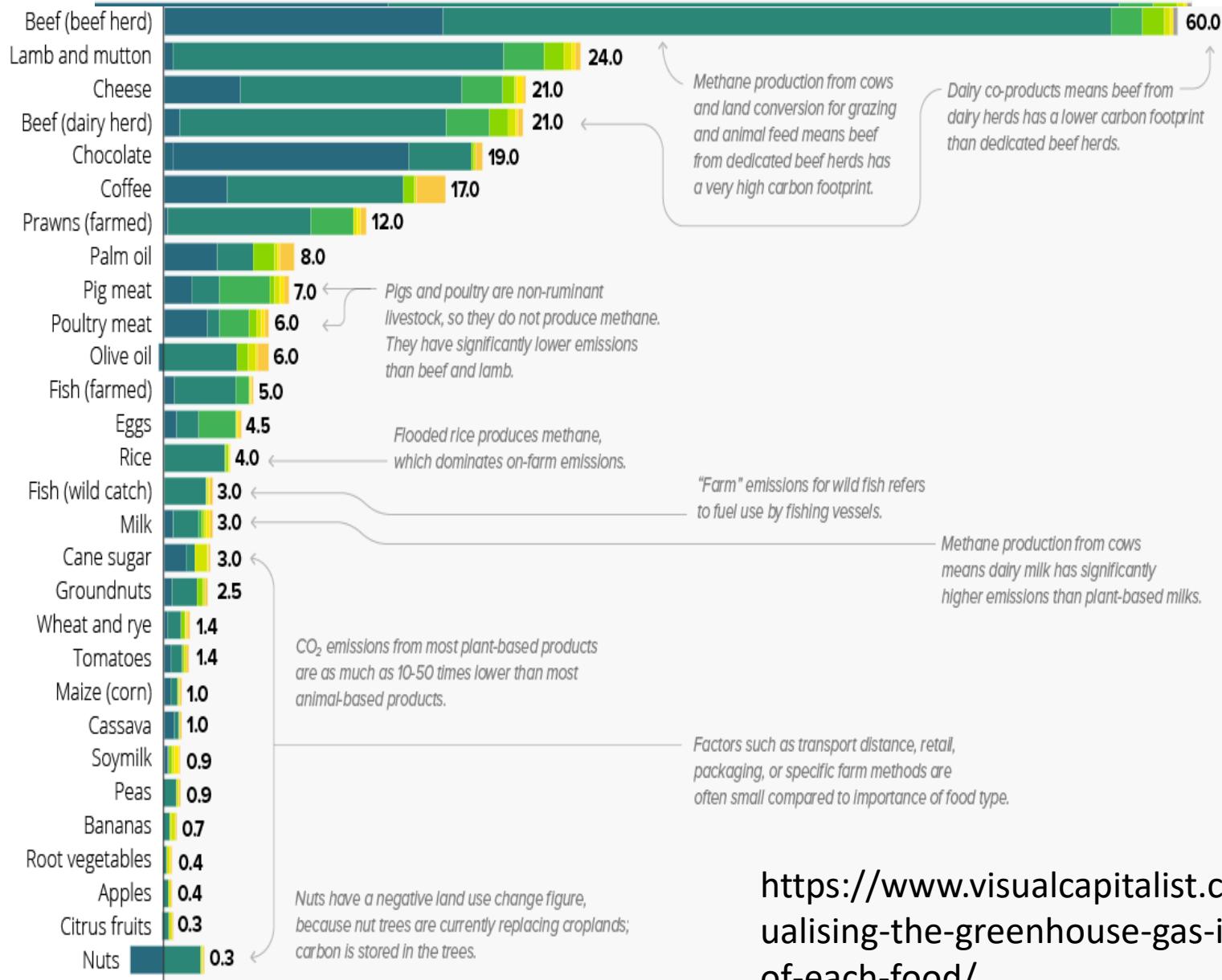
Tipo de comida	Emisiones de GEI por 1 kg producido
Carne de res (ganado vacuno)	60 kgCO2e
Cordero y cordero	24 kgCO2e
Queso	21 kgCO2e
Carne de res (ganado lechero)	21 kgCO2e
Chocolate	19 kgCO2e
café	17 kgCO2e
Langostinos (de cultivo)	12 kgCO2e
Aceite de palma	8 kgCO2e
Carne de cerdo	7 kgCO2e
Carne de ave	6 kgCO2e

<https://www.visualcapitalist.com/visualising-the-greenhouse-gas-impact-of-each-food/>

Publicado en febrero 2020

GHG emissions per kilogram of food product

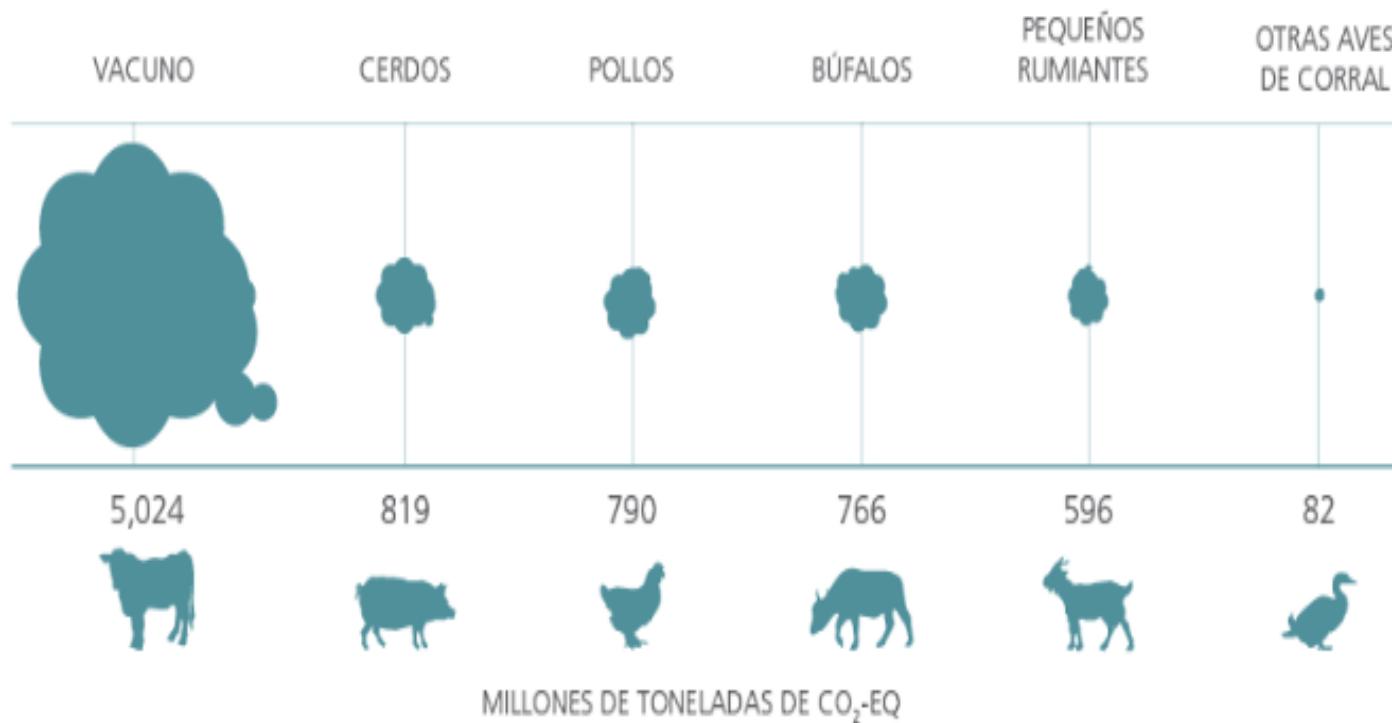
(kg CO₂-equivalents per kg product)



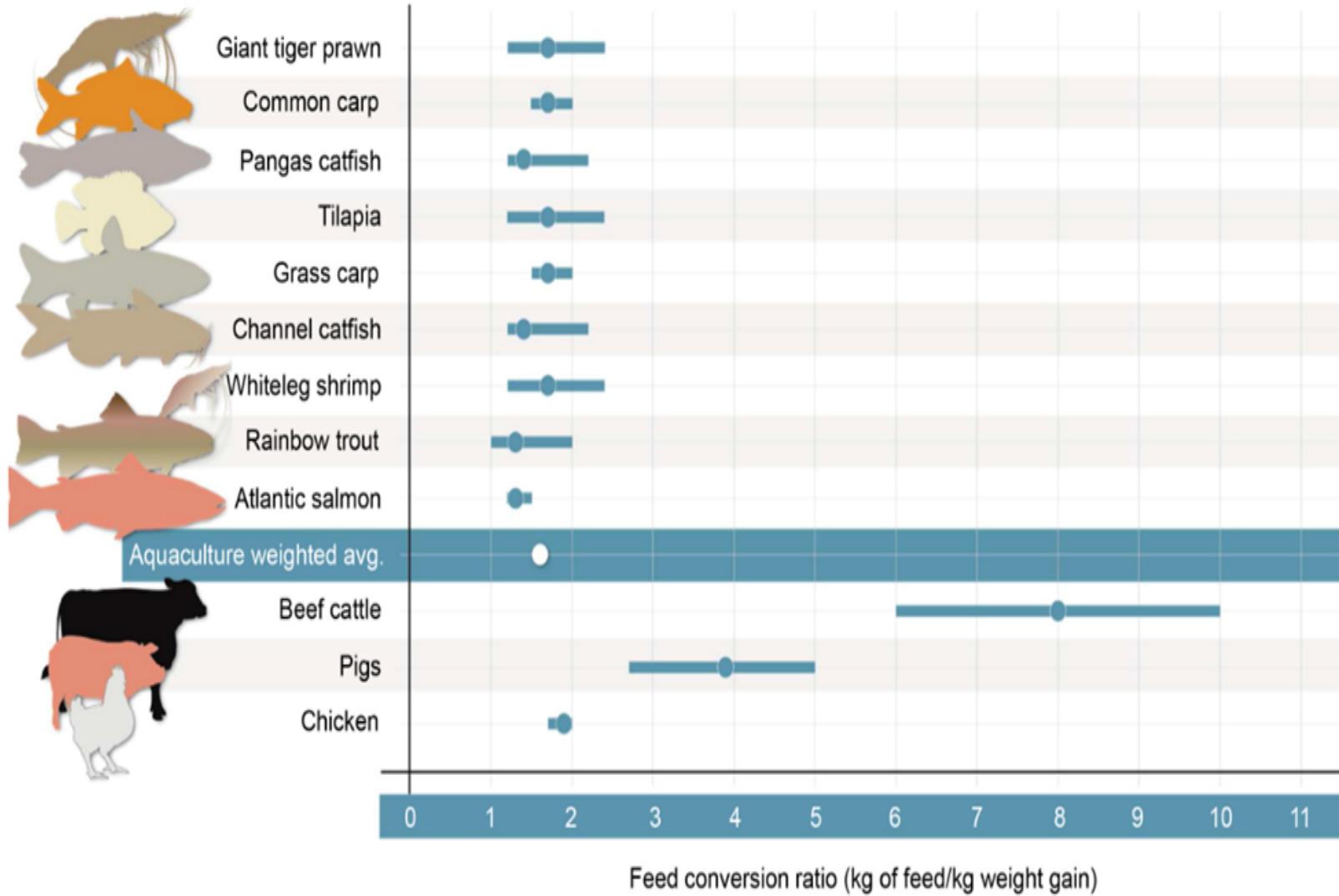
<https://www.visualcapitalist.com/visualising-the-greenhouse-gas-impact-of-each-food/>

Emisiones por especie

El ganado vacuno es el mayor emisor de GEI con alrededor de 5,0 gigatoneladas de CO₂-eq, que representan el 62% de todas las emisiones. El ganado vacuno de carne y el ganado vacuno de leche emiten cantidades similares de GEI. Los cerdos, las aves de corral, los búfalos y los pequeños rumiantes tienen niveles de emisión menores, que representan entre el 7% y el 11% de las emisiones totales.



Estimación global de emisiones por especie. Incluye las emisiones atribuidas a los productos comestibles y a otros bienes y servicios, como la tracción animal o la producción de lana. El vacuno de carne produce carne y otros productos. El vacuno lechero produce leche, carne y otros productos.



Proporciones de conversión de alimento para especies de cultivo acuáticas y terrestres seleccionadas. Los puntos representan los medios y las barras indican el rango. Los valores más bajos significan una mayor eficiencia.

Etiquetas de huella de carbono

Productos en todo el mundo informan en su etiqueta de sus emisiones de CO2 para que los consumidores elijan los menos contaminantes



Zumo de la marca "A": 360 g de emisiones de CO2. Zumo de la marca "B": 800 gramos. El consumidor concienciado con el medio ambiente y la lucha contra el cambio climático elegirá el primer producto. Para conocer esa información, diversas iniciativas en todo el mundo han puesto en marcha las etiquetas de huella de carbono. Su objetivo es concienciar a consumidores y empresas de la necesidad de productos que generen las menores emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) posibles.

La cadena de supermercados estadounidense Wal-Mart anunció desde el 2009 un programa de etiquetado de carbono para sus productos. En España, EROSKI ha puesto en marcha la campaña "Reduce tu huella de CO2".



Sí, sobre todo si se produce de ésta manera.

MAS CARA QUE LACTEOS, AVES, CERDO Y HUEVO

Comer carne de res sí es dañino... para el ambiente

El ganado vacuno requiere 28 veces más tierra, 11 veces más agua de riego y seis veces más fertilizante nitrogenado y genera cinco veces más emisiones de gases de efecto invernadero

Nelly Toche y Manuel Lino

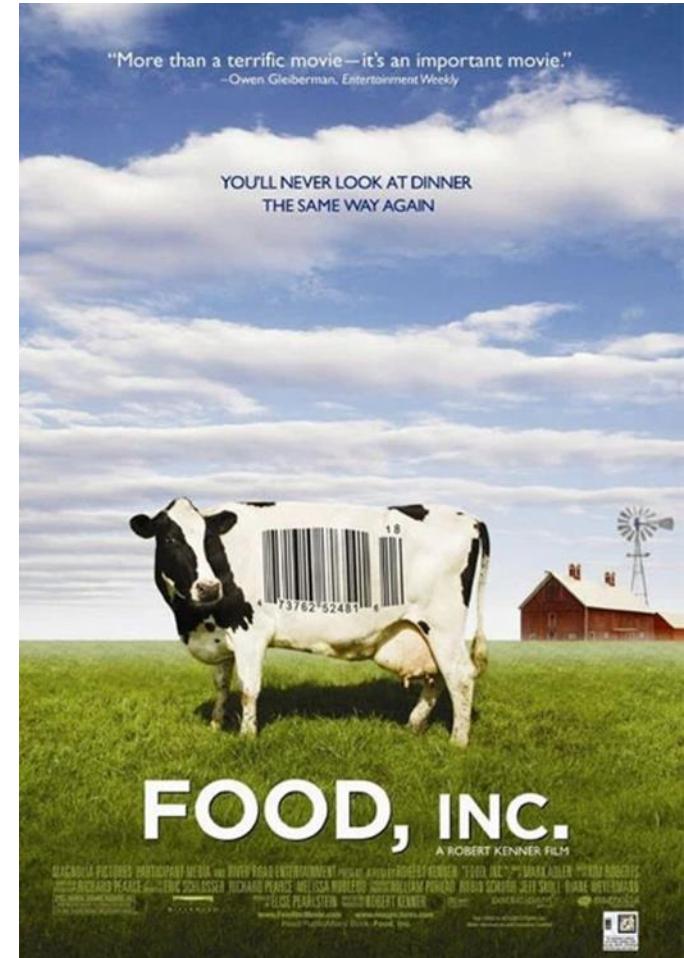
EL ECONOMISTA

HAY QUIENES aseguran que el

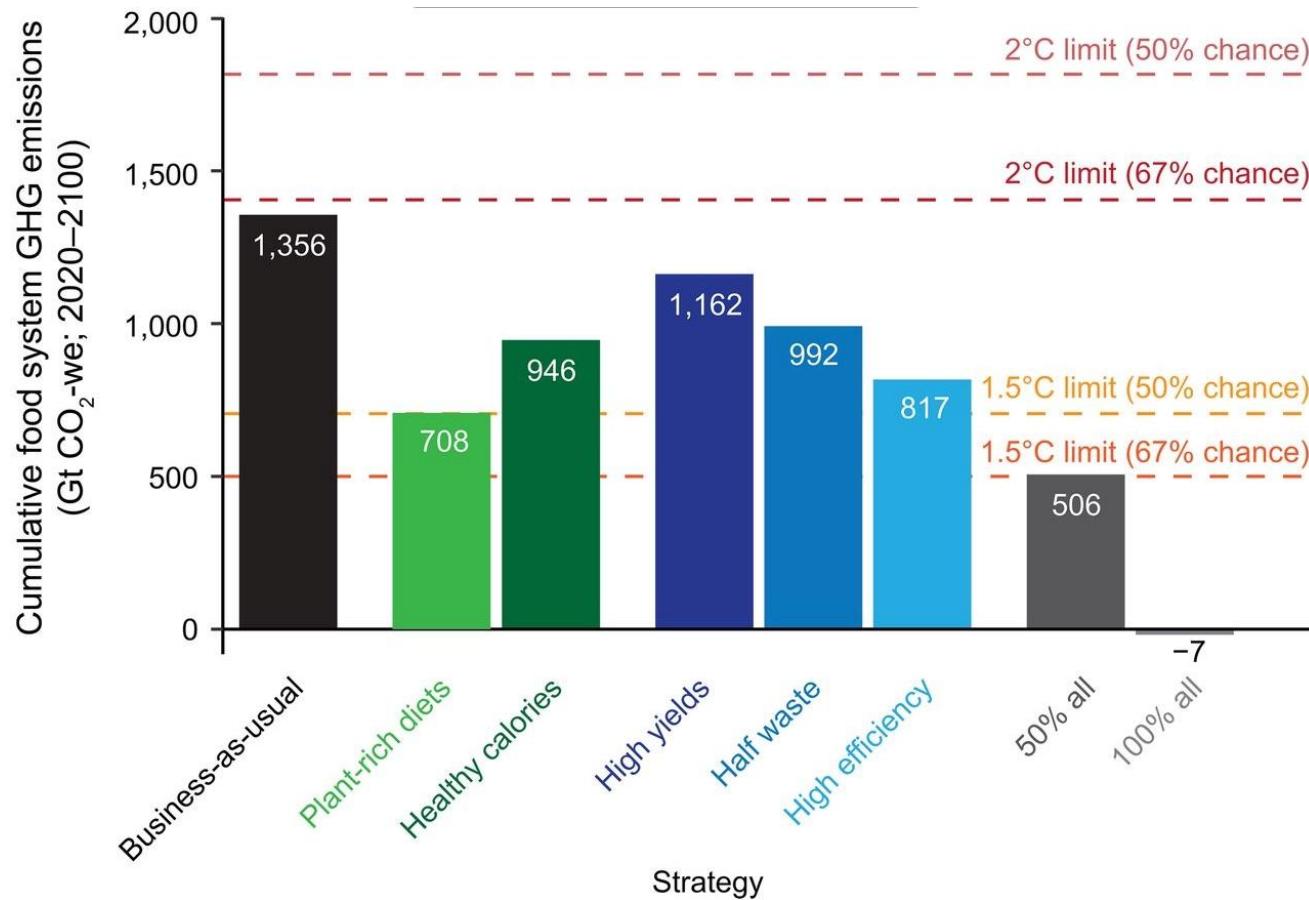
vegetales.

costos ambientales a la carne de vaca, sino a la de cerdo, las aves de corral o los huevos de gallina.

Esto se traduce en una fuente importante de emisiones de ga-



Emisiones de GEI acumulados del sistema alimentario mundial proyectados de 2020 al 2100 y algunas estrategias para reducirlas y lograr alcanzar el objetivo de no incrementar la temperatura global por arriba de 1,5°-2° a finales de siglo.



Las emisiones del Sistema alimentario mundial podrían impedir el logro de los objetivos del cambio climático de 1.5 y 2° C.

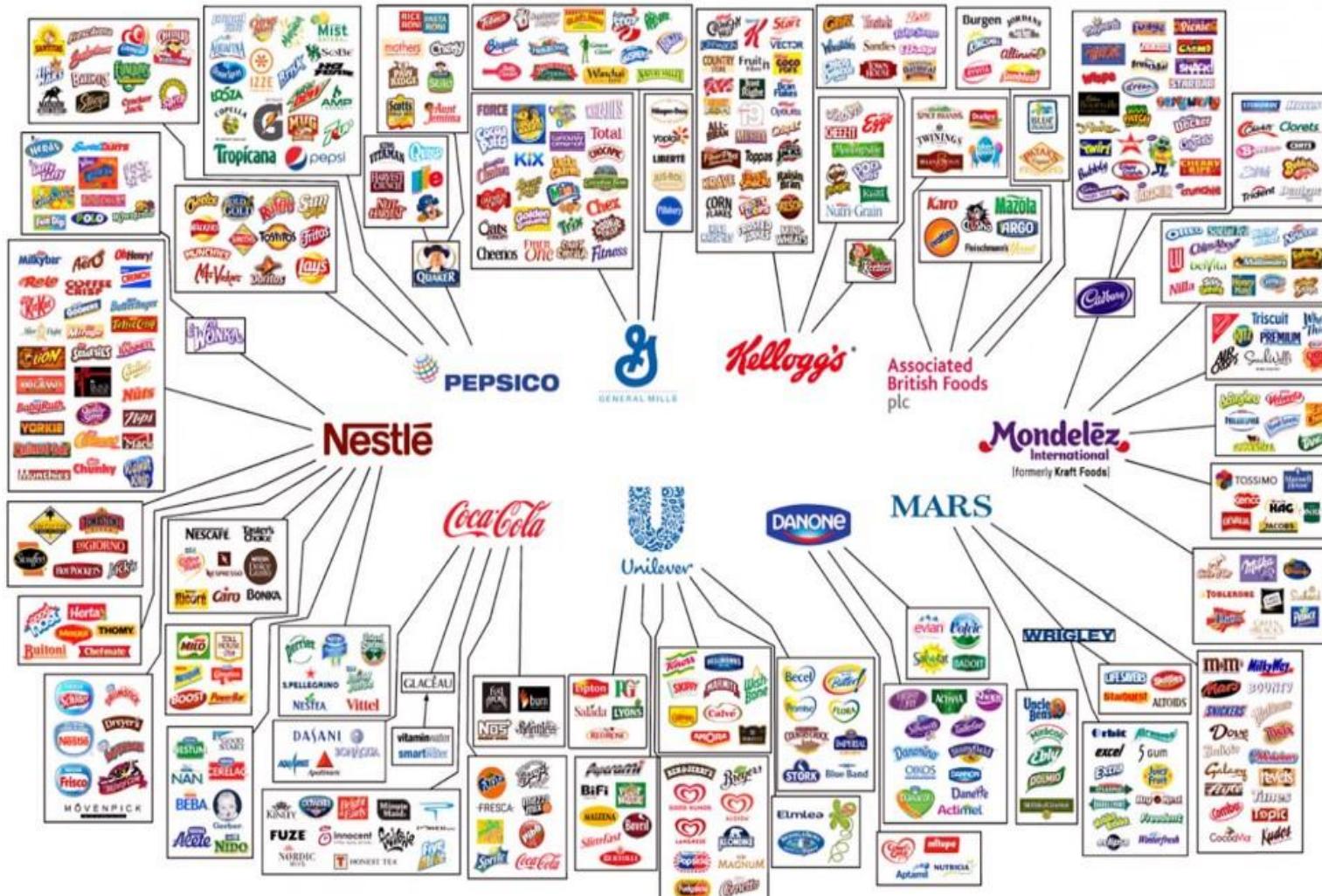


**QUIENES SON LOS DUEÑOS
DE LOS ALIMENTOS?**

Industria alimentaria, quienes son los dueños?

10 multinacionales controlan hoy el 70% de los productos alimentarios que llegan a tu mesa.
Controlan más de 500 marcas
450 billones de dólares de facturado

Video DW- El negocio con la pobreza



Quien gobierna todas las semillas en el mundo ?

63% en manos de 6 multinacionales

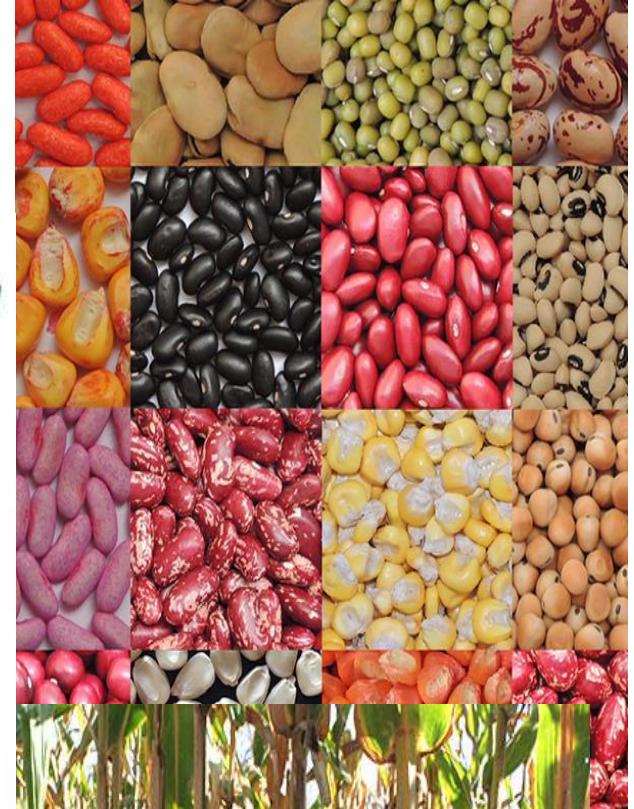
ChemChina (Syngenta) – china

Bayer (Monsanto) – Alemana

Dow (Dupont) Americana

Estas mismas tienen el 74% del Mercado de los agroquímicos

**Recomendación: ver Video –
Cartel de semillas. DW**





EL CÁRTEL DE LAS SEMILLAS



Subscribe

microbioma_ES-1.png

El negocio con las semillas híbridas industriales | DW Documental



Donald Davis
Bioquímico

El negocio con las semillas híbridas industriales | DW Documental.

Estudio el caso de 43 variedades mejoradas de hortalizas y en especial del jitomáte y encontró que a mayor rendimiento de las semillas y mejoramiento en la vida en anaquel, menor la cantidad de nutrientes y menor sabor

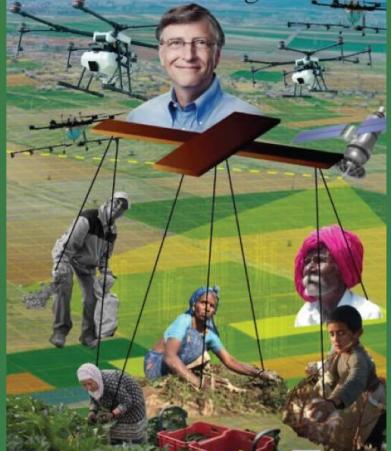
El 16% de los trabajadores del sector semillas son niños menores de 14 años
Trabajan 12 millones de niñas

India, Tailandia,
Chile, España

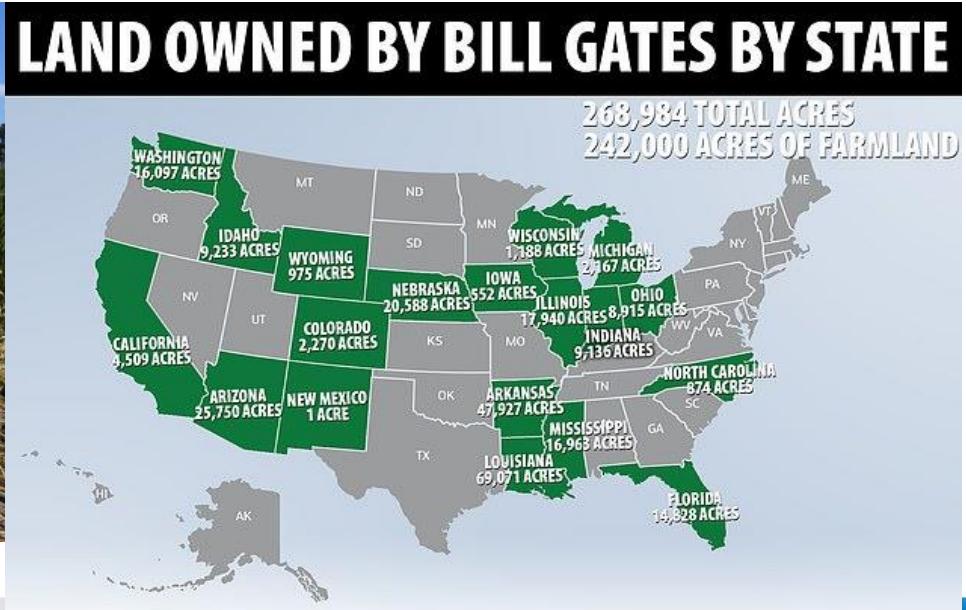


El negocio
con las
semillas
híbridas
industriales |
DW
Documental.





Ag One: The Recolonisation Of Agriculture



Quien gobierna los Agroquímicos

Las mismas 6 empresas que controlan las semillas tienen el 74% del mercado de los agroquímicos.



Quienes son los protagonistas del comercios de cereales granos y la mayor parte de materias primas agrícolas?



Cuatro grandes comercializadoras de granos alimenticios: Archer Daniels Midland (ADM), Bunge, Cargill y Louis Dreyfus, (llamadas las ABCD).

Son responsables del 70 % del comercio global de productos agrícolas básicos, como soja, carne de res y aceite de palma, responsables de la deforestación en países como Brasil, Paraguay, Argentina e Indonesia.

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0185084916300317>

Las llamadas ABCD (Archer Daniels Midland (ADM), Bunge, Cargill y Louis Dreyfus) controlan la mayor parte del comercio internacional de cereales y granos, y tienen gran influencia sobre la determinación de los precios internacionales de los alimentos. Se ubican entre las más grandes compañías a nivel mundial, pero son empresas tradicionalmente familiares. Además de las actividades de comercio, transporte y almacenamiento de granos, en el financiamiento de la producción, a través de la entrega de paquetes tecnológicos e insumos (semillas, fertilizantes y agroquímicos); sus empresas subsidiarias en numerosos países consumen gran parte de las materias primas que comercializan; almacenan en instalaciones propias; transportan en sus propios ferrocarriles y barcos; son productores ganaderos y avícolas; tienen gran importancia en la producción de alimentos para animales y en los mercados de biocombustibles; son propietarias o arrendatarias de tierras; y son entidades financieras que participan activamente en los mercados de derivados.

Fertilizantes quienes son los protagonistas?

10 empresas controlan **41%**, con un facturado de 65 billones de dolares (Yara, Agrium Inc, Mosaic, PotashCorp, C F Industries ,Sinofert Holdings , K+S Group, Israel Chemicals, Uralkali, Bunge Ltd.



Industria farmacéutica animal quienes son?

-7 empresas controlan 72% del mercado global.

Sector industrial de la genética animal - 4 empresas controlan el 97% de los recursos

Empresas de maquinaria agrícola - 4 empresas controlan 56% del mercado , con un facturado de 116 billones de dólares al año, poseen instrumentos robotizados, están adquiriendo el software (tecnología de gestión de los datos, monitoreo y vigilancia satelital) y están pensando de adquirir el giro de software de base biológica de semillas y pesticidas).

La empresa de semillas, fertilizantes, agroquímicos y maquinaria hoy más que nunca están más que ligadas.

*Monsanto colabora con tres principales empresas mundiales de maquinas agrícolas (Deere&Co., CNK Industrial e AGCO).

*Deere mantienen alianza estratégica con cinco de las seis grandes empresas de pesticidas y semillas.

BARICENTRO DEL PODER EN EL MERCADO EN LA GRANDE DISTRIBUCIÓN ORGANIZADA

(Concentración del Retail)

Lugar	Nombre	País	Ingresos (mdd)	Ganancias (mdd)
1.	Wal-Mart Stores	EU	476,294	16,695
2.	Costco Wholesale	EU	105,156	2,061
3.	Carrefour	Francia	98,688	1,812
4.	Schwarz	Alemania	98,662	N/D
5.	Tesco	Reino Unido	98,631	1,529
6.	The Kroger	EU	98,375	1,531
7.	Metro Ag	Alemania	89,393	588
8.	Aldi Einkauf	Alemania	81,090	N/D
9.	The Home Depot	EU	78,812	5,385
10.	Target Corp.	EU	72,596	1,971
11.	Walgreen's	EU	72,217	2,450
12.	CVS Caremark	EU	65,618	4,592
13.	Casino Guichard	Francia	63,468	2,023
14.	Groupe Auchan	Francia	62,444	1,109
15.	Amazon	EU	60,903	274
16.	Edeka Zentrale	Alemania	59,704	N/D
17.	Aeon	Japón	57,986	835
18.	Woolworth's	Australia	54,457	2,258
19.	Seven&I Holdings	Japón	54,258	1,890
20.	Lowe's	EU	53,417	2,286
21.	Rewe	Alemania	51,109	266
22.	Westafrmers	Australia	50,711	2,076

Walmart sigue siendo el rey en la industria global del retail, con ingresos de 476,294 millones de dólares (mdd) en 2018, 352% más que el segundo lugar, Costco, de acuerdo con el estudio Top 250 Retailers 2018, de Deloitte.

De acuerdo con el estudio, que se basa en los reportes del año fiscal 2015 de las compañías, la minorista estadounidense tuvo ganancias por 16,995 mdd.

Entre los primeros 25 retailers, diez son de Estados Unidos, cinco de Alemania, otros cinco de Francia, dos de Australia, dos de Japón y uno del Reino Unido.

Por otro lado.....

Cada minuto, más de 11 niños/as menores de 5 años de edad no lograrán sobrevivir al hambre. Y hace tan sólo meses atrás, la FAO denunciaba que cerca del 30% del total de la producción mundial de alimentos era arrojado a la basura como desperdicio por las sociedades “híper satisfechas”. Entonces, el hambre no es fruto de la falta de alimentos, sino de la inmoral especulación y distribución de la comida mundial.



La paradoja del rico Epulone , el protagonista de la parábola evangélica.

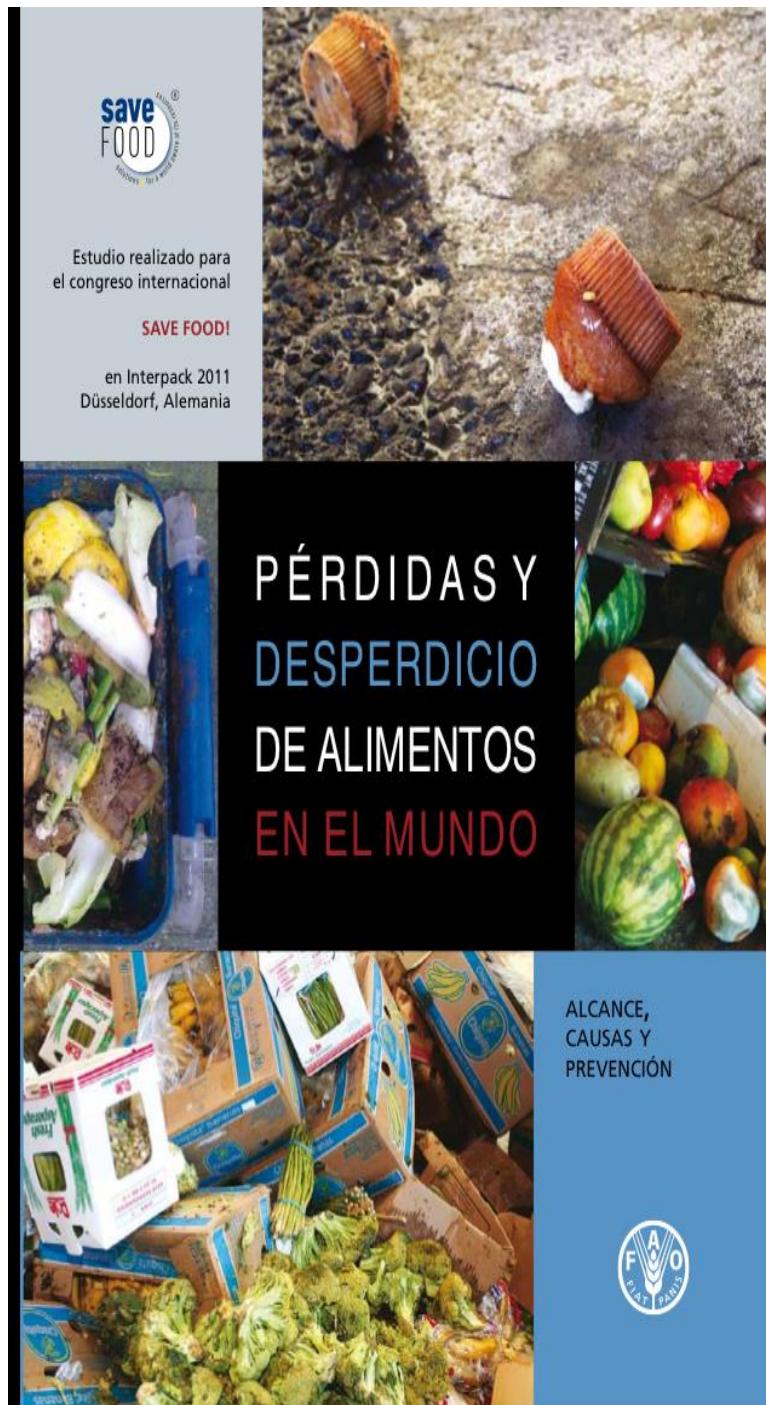
Mientras hay 900 millones de personas que sufren hambre (ONU, 2015), hay 1,4 billones de hombres y mujeres en el mundo con problemas de sobrepeso y obesidad, dos productos de un mismo sistema.

El 80% de los que no logran alimentarse viven en el campo.



desmotivaciones

Unos mueren de hambre,
y otros de obesidad.



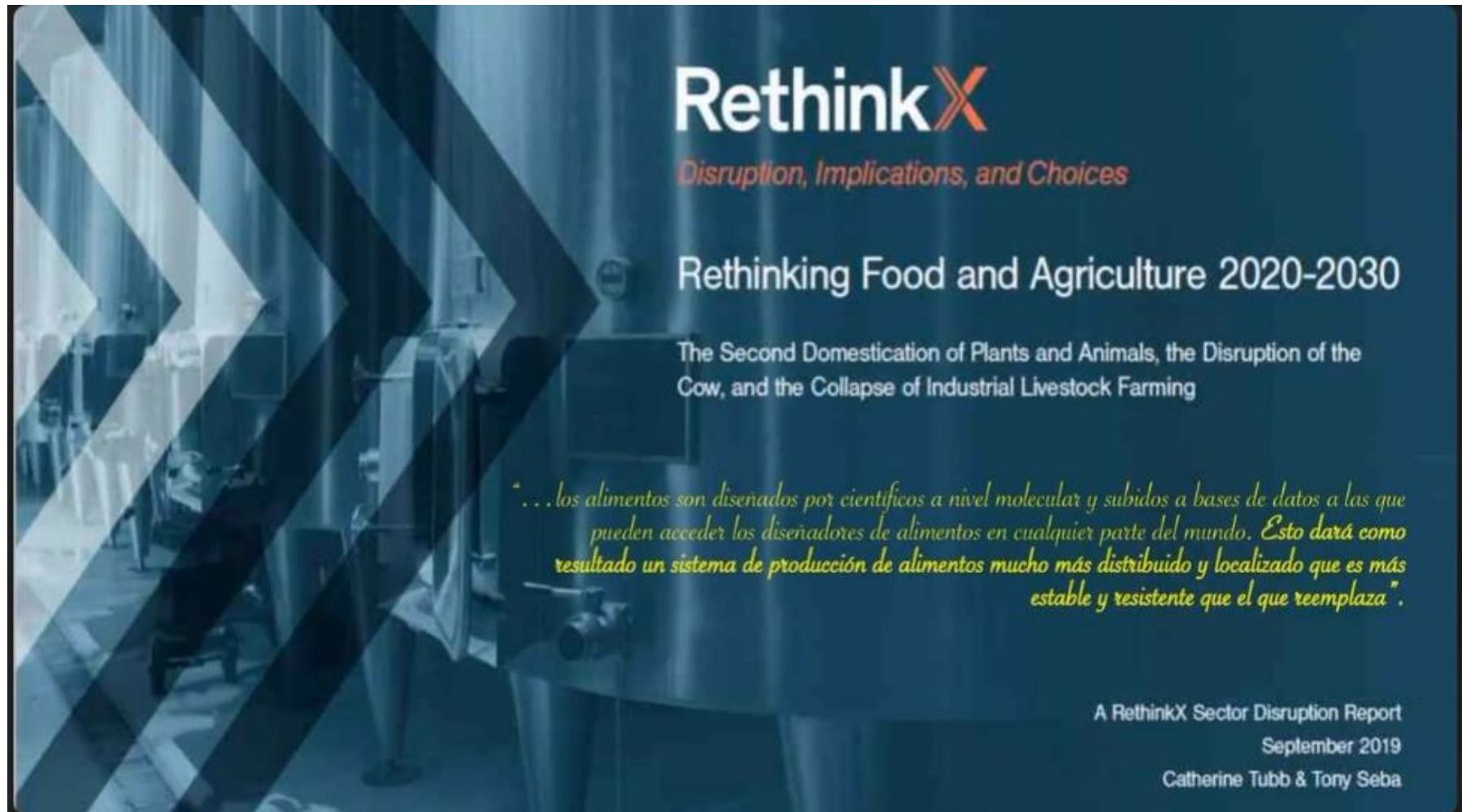
¡Es cierto que para el año 2050 necesitaremos producir cerca de un 70% más de alimentos, sin embargo, el problema no es ni será la **DISPONIBILIDAD** de éstos sino, de **ACCESIBILIDAD**¡





¡Necesitamos repensar los sistemas agroalimentarios, la forma de producir, de transformar, de comercializar, de distribuir y de consumir. Necesitamos repensar los modelos de consumo alimentario, por la supervivencia del ser humano y del planeta!

Es un momento de oportunidades para el sector agroindustrial y de alimentos pero, necesitamos repensar todo



RethinkX
Disruption, Implications, and Choices

Rethinking Food and Agriculture 2020-2030

The Second Domestication of Plants and Animals, the Disruption of the Cow, and the Collapse of Industrial Livestock Farming

“...los alimentos son diseñados por científicos a nivel molecular y subidos a bases de datos a las que pueden acceder los diseñadores de alimentos en cualquier parte del mundo. Esto dará como resultado un sistema de producción de alimentos mucho más distribuido y localizado que es más estable y resistente que el que reemplaza”.

A RethinkX Sector Disruption Report
September 2019
Catherine Tubb & Tony Seba

Latinoamérica presenta grandes oportunidades, pero también grandes retos





- Latinoamérica, riqueza en recursos naturales, megabiodiversidad, cultura, tradiciones, paisajes, recursos hídricos, riqueza culinaria, historia y un gran capital natural.

Pero.....

De los 800 millones de pobres extremos que hay en el mundo, 75% vive en zonas rurales y depende de la agricultura (BM, 2016)



Por otro lado.....



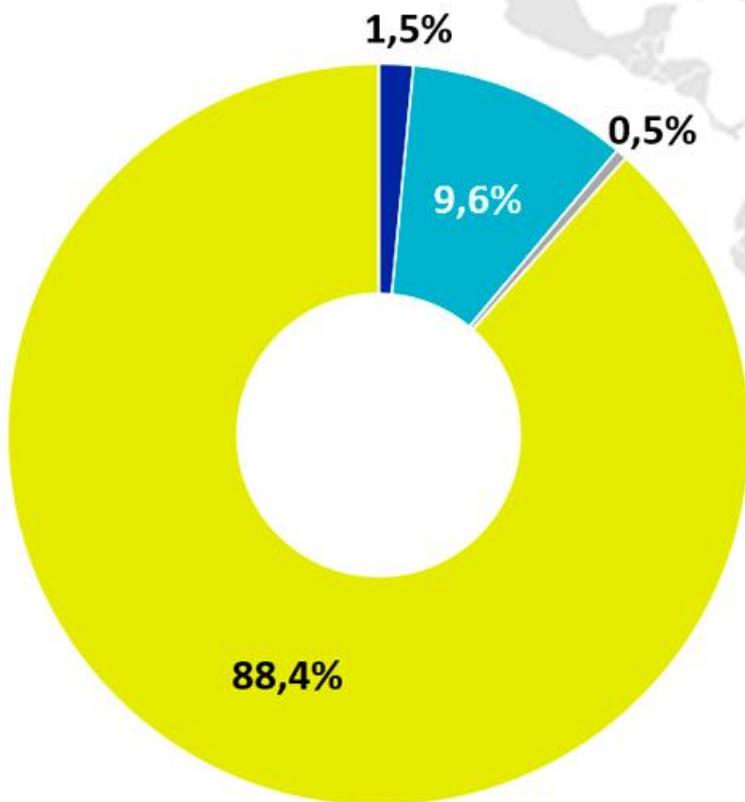




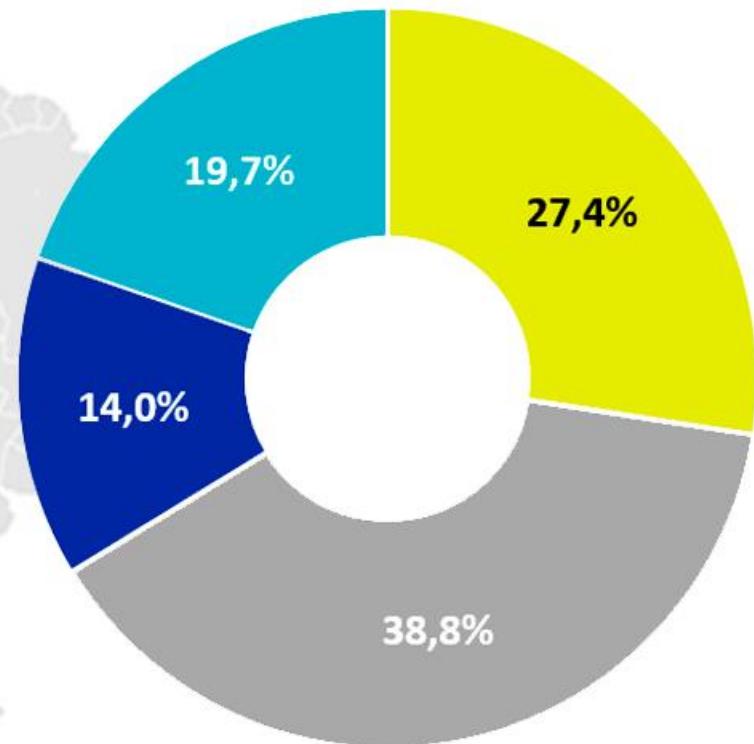


Distribución y participación Mipymes Latinoamérica

Distribución del número de empresas



Participación en el empleo



■ Microempresas ■ Grandes empresas ■ Medianas empresas ■ Pequeñas empresas

*Datos con corte a diciembre 2020

Con información de:



CEPAL

**La pregunta es: CÓMO HACER
FRENTE A ESTE MERCADO POR
DEMÁS CONCENTRADO Y
COMPETIDO? Sobre todo la
pequeña y mediana empresa?**

**Algunas estrategias pueden ser, BM con base en IP,
Desarrollo de marcas colectivas y DO, Esquemas de
colaboración, integración, comunicación,
asociación..... Pero.....**



**Les tengo una
propuesta....**

**4 nuevas Ps para
diseñar los negocios**

Necesitamos crear riqueza partiendo de nuevas premisas: Persona, Planeta, Propósito y Redistribución del Profit.

PERSONA

El marketing de per sé, fue creado para satisfacer objetivos comerciales. Se ve al ser humano no más allá de quien compra y da dinero. Se apoyaba en el advertising para persuadir en la compra.

Hoy necesitamos ver al consumidor como persona y enfocarnos en lo que realmente quiere, necesita y desea.

CUALES SON LAS NECESIDADES PRIORITARIAS DE LAS PERSONAS HOY DÍA?

LA PIRÁMIDE DE MASLOW



Hoy necesitamos pensar en el bienestar de la persona.

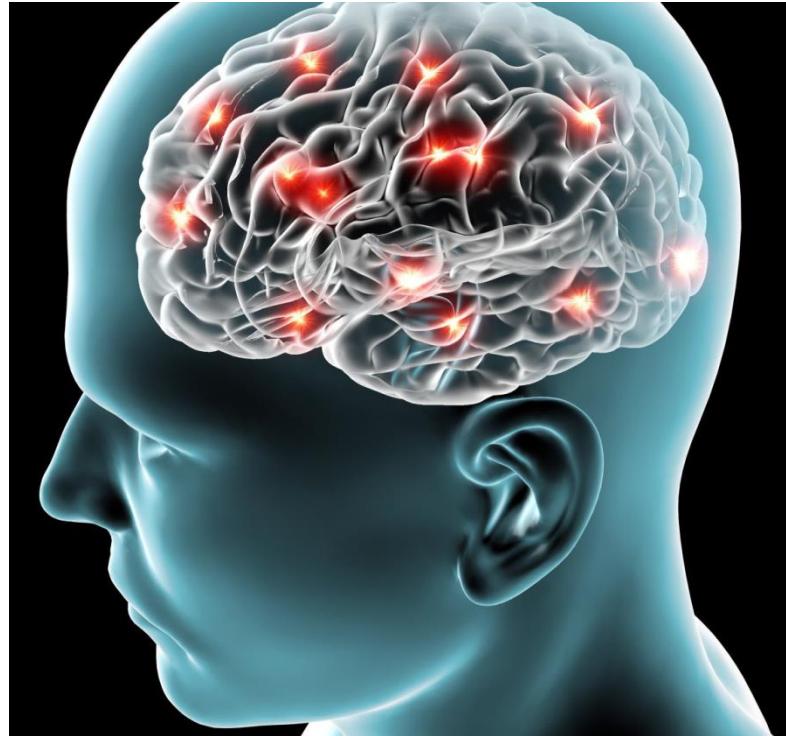
Necesitamos saber que piensa, que siente, que necesita, que le hace feliz, que teme, que le duele, que le ofreces, y como necesita que se lo entregues.

Necesitamos centrarnos en resolver sus problemas y satisfacer sus necesidades.

*Muchas empresas tradicionalmente siguen evaluando a sus clientes a nivel racional y por tanto su investigación es muy limitada.

Hay que comprender la diferencia entre lo que las personas dicen que quieren y sus deseos explícitos y lo que quieren implícitamente.

Hay que hacer uso de las Neurociencias aplicadas a los negocios. Y hay que hacer uso de lo que nos brinda, la *antropología, la semiología, la biología, la sociología y la psicología*.



85%

**del proceso de decisión es
INCONSCIENTE**

 SEARCH

BROWSE BY TOPIC:

[Business History](#)[Entrepreneurship](#)[Finance](#)[Globalization](#)[Leadership & Management](#)[Marketing](#)[Operations](#)[Organizations](#)[Social Enterprise & Nonprofit](#)[Strategy](#)[- All Topics -](#)

BROWSE BY INDUSTRY:

[Consumer Products](#)

RESEARCH & IDEAS

The Subconscious Mind of the Consumer (And How To Reach It)

Q&A with: **Gerald Zaltman**

Published: January 13, 2003

Author: **Manda Mahoney**

*Editor's Note: Harvard Business School professor Gerald Zaltman's latest book, *How Customers Think: Essential Insights into the Mind of the Market*, delves into the subconscious mind of the consumer—the place where most purchasing decisions are made. The question: How can marketers understand unconscious consumer thinking? HBS Working Knowledge staffer Manda Mahoney questioned Zaltman about the new book, published by Harvard Business School Publishing.*

Mahoney: You state that 95 percent of all cognition occurs

Executive Summary:

Harvard Business School professor **Gerald Zaltman** says that 95 percent of our purchase decision making takes place in the subconscious mind. But how does a marketer reach the subconscious? Zaltman explains in this Q&A.

[EASY PRINT VIEW](#)[E-MAIL TO A FRIEND](#)

95 %

DE LAS DECISIONES DE COMPRA SON SUBCONSCIENTES!
GERARLD ZALTMAN

PLANETA



PLANETA

“El mundo de los negocios jamás consideró el recurso más importante de su modelo: el planeta”

El mundo de los negocios y del marketing han sido creados para hacer dinero, para crear riqueza mediante la explotación comercial, sin considerar los principios de la naturaleza y los recursos del planeta.

Hoy deben diseñarse las condiciones de sustentabilidad para que regresar al planeta lo que le han quitado y así garantizar la vida.

Necesitamos que todos los involucrados en los negocios lo entiendan.

El mundo al que conocemos está por llegar a su fin, y estamos en una carrera a toda velocidad para que esto ocurra en no más de 30 años.

En el 2017 el planeta entró en déficit

Que significa?

Hoy necesitamos 1.7 planetas para satisfacer nuestras necesidades básicas en un año*

ESTAMOS VIVIENDO A CRÉDITO

Significa que un humano que nazca en el 2030 encontrará un planeta devastado

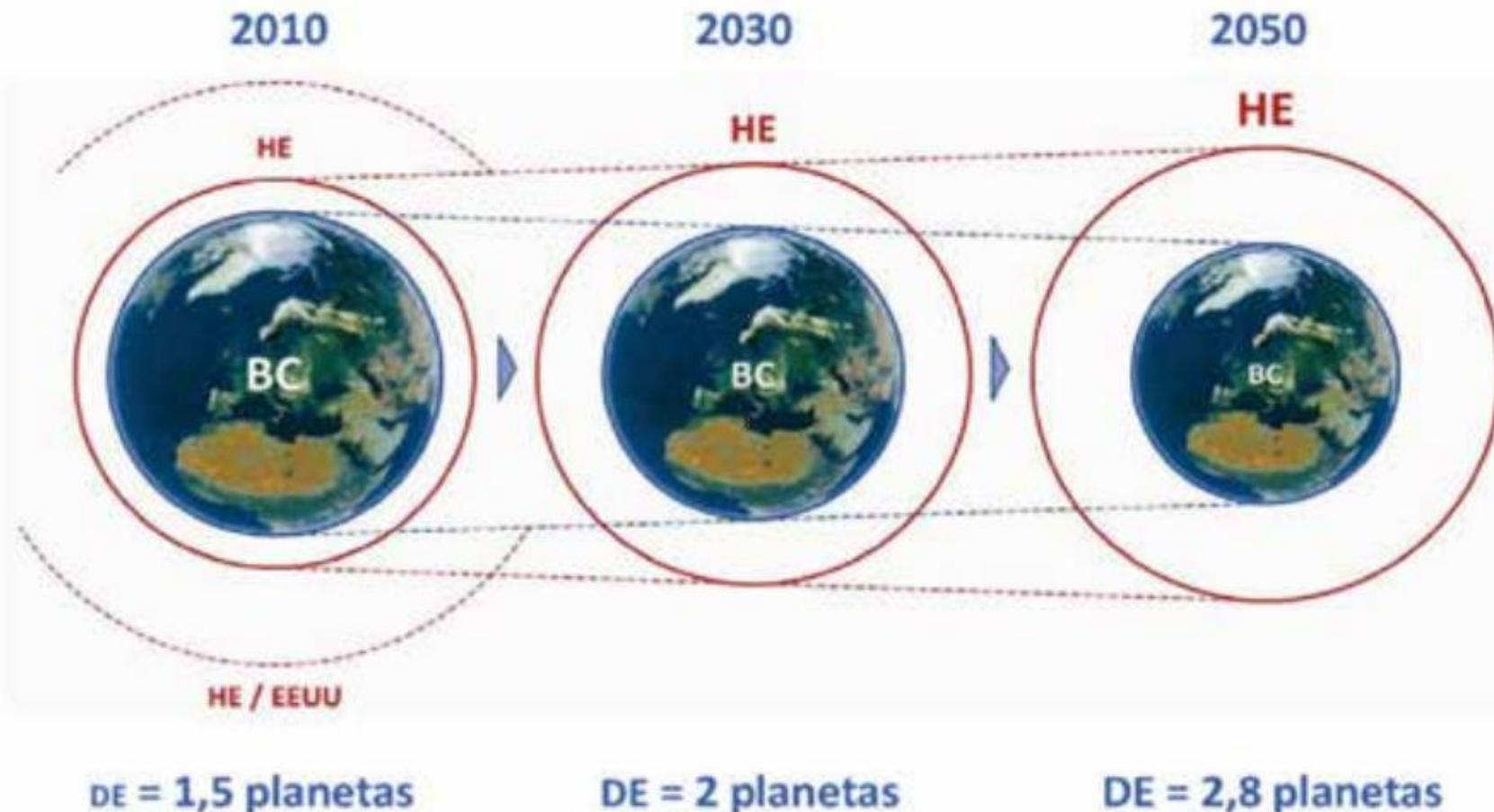
Significa que estamos consumiendo los recursos de las siguientes generaciones.

Que significa? Es como si

Así como nos fue advertido hace muchos años sobre la posibilidad de una pandemia por un nuevo virus y teníamos que estar preparados, tenemos alertas desde hace más de 20 años sobre el estado del planeta y no hemos hecho nada, no les ha importado ni a los líderes empresariales, ni políticos, incluso siguen abrazando el mismo modelo capitalista.

*Según reporte de la WWF

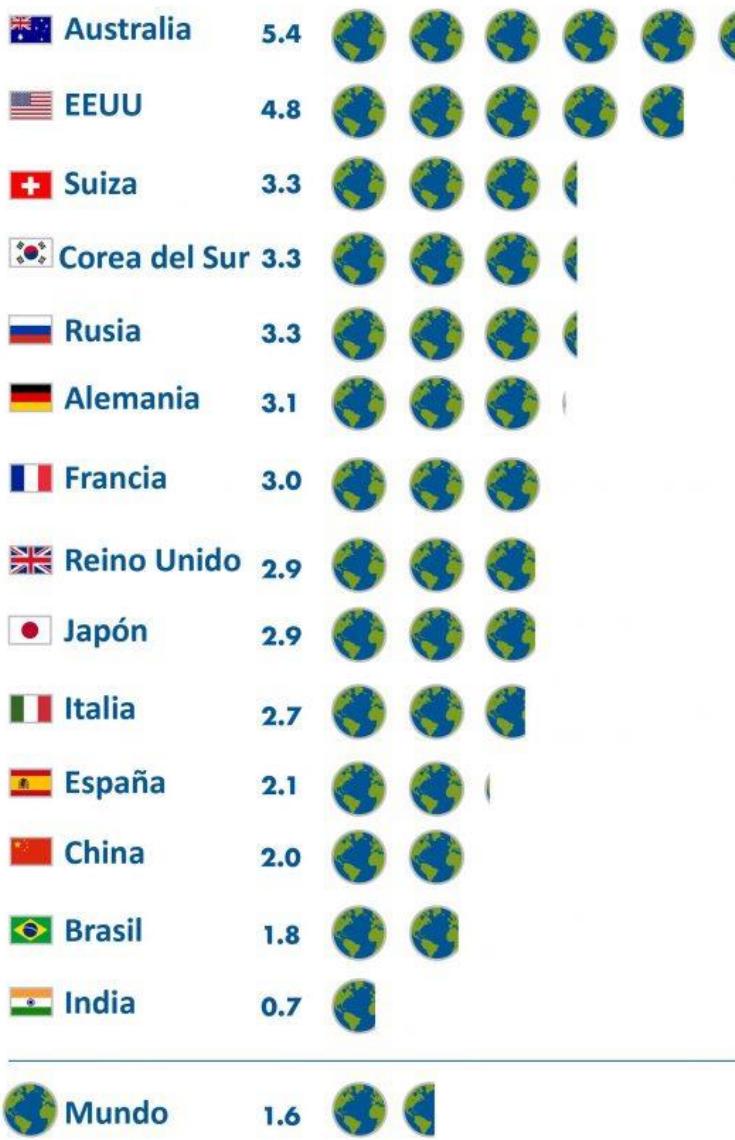
El desbordamiento de la huella ecológica con relación a la biocapacidad del planeta



HE: Huella Ecológica / BC: Biocapacidad / DE: Desbordamiento Ecológico
Fuente: Elaboración propia a partir de WWF (2010), *Informe Planeta Vivo 2010*.

Consumo de recursos en relación con la capacidad de regeneración de la tierra

¿Cuántos planetas necesitaríamos si la población mundial consumiera como...?



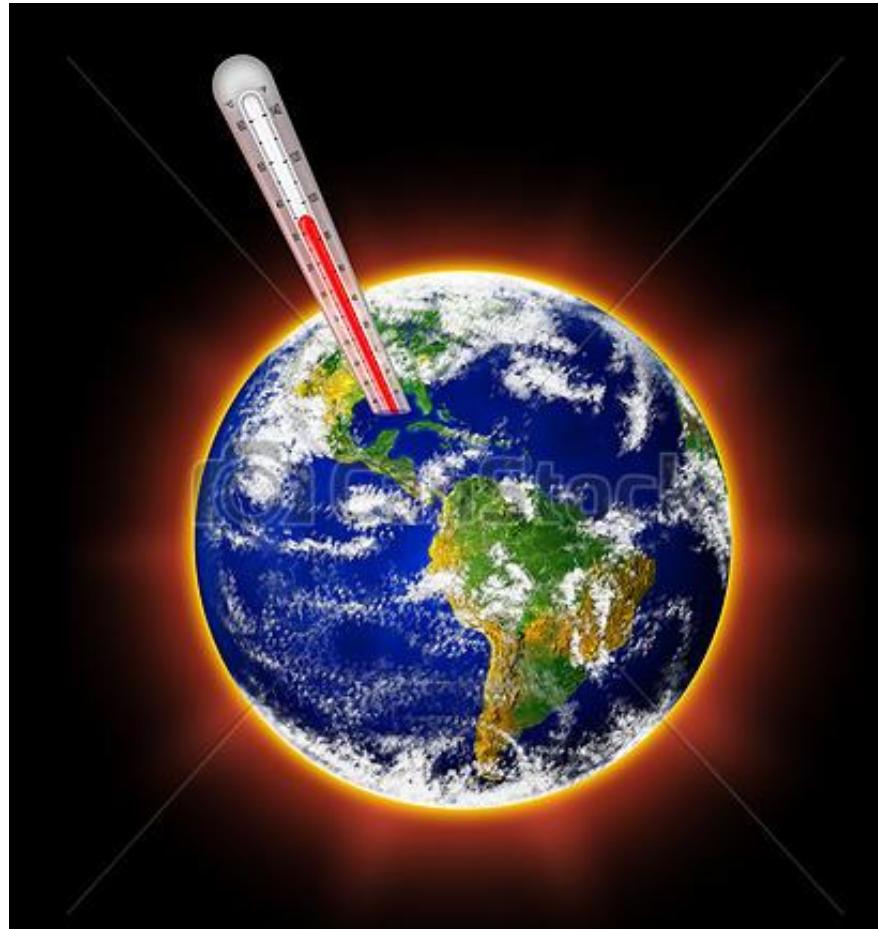
El planeta está en números rojos

«Estamos viviendo a costa de los recursos naturales de las futuras generaciones», El precio de esta deuda ecológica lo estamos viendo cada día alrededor de todo el mundo, en la forma de deforestación, de sequías prolongadas, de olas de calor, de erosión del suelo o de pérdida de biodiversidad o fenómenos climáticos extremos más frecuentes.



Estamos a 1.5 grados para llegar al fin

El planeta sube 1.5 grados de temperatura y no podremos producir alimentos de la misma manera y especies animales y vegetales terrestres se extinguirán, eso significa que tenemos menos de una década, tan solo 9 años para corregir, para actuar, para salvar el planeta, advirtió el Panel Intergubernamental sobre el Cambio Climático de la ONU (IPCC).



Y el tiempo para actuar se nos está acabando, se asegura en el último informe del IPCC (Grupo Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático), el que ha sido descrito como **"un último llamado" para salvar a la Tierra de una inminente catástrofe.**

De hecho, según el reporte, actualmente **vamos camino a un aumento de 3 °C**, muy por encima del máximo de 2 °C contemplado por los Acuerdos de París sobre cambio climático.



Y son las nuevas generaciones quienes están más conscientes y preocupados por su futuro y están luchando para detenerlo.





NO HAY FUTURO
SIN PLANETA





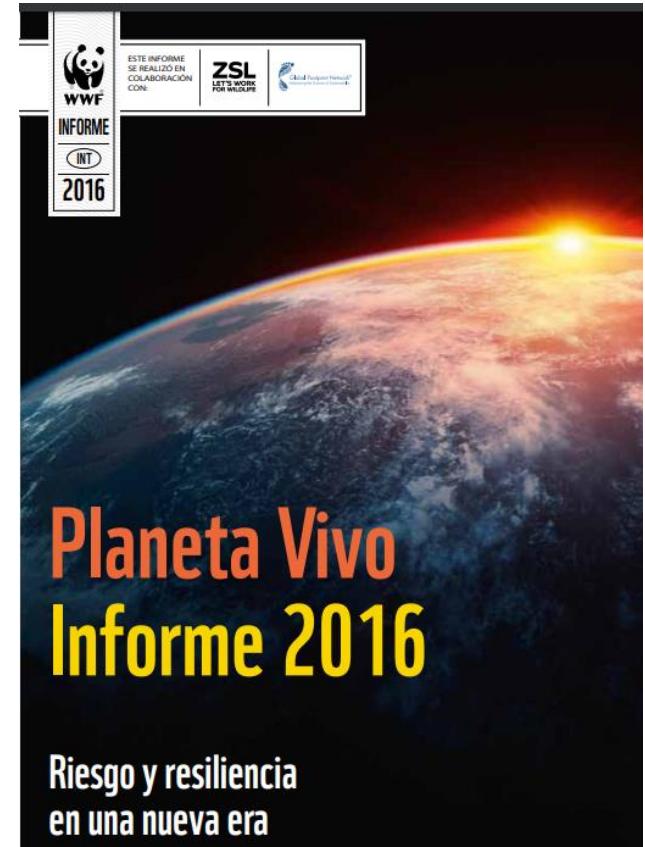
**Hemos rebasado 3 límites
planetarios.....**

Este *Informe Planeta Vivo* de WWF se publica en una coyuntura crítica, tras el notable éxito del Acuerdo de París sobre el cambio climático alcanzado en 2015 y el acuerdo sobre los Objetivos de Desarrollo Sostenible para las personas y el planeta. El informe de 2016 es una evaluación fundamental del estado del planeta y su lectura commociona. Sintetiza la enorme evidencia de que el sistema de la Tierra está sometido a una amenaza creciente: el clima, la biodiversidad, la salud de los océanos, la deforestación, el ciclo del agua, el ciclo del nitrógeno, el ciclo del carbono.

La conclusión es dura: ya no se puede confiar en la estabilidad planetaria que nuestras especies han disfrutado durante 11.700 años y que permitió el surgimiento de la civilización.

Johan Rockström

Director ejecutivo del
Centro de Resiliencia de Estocolmo



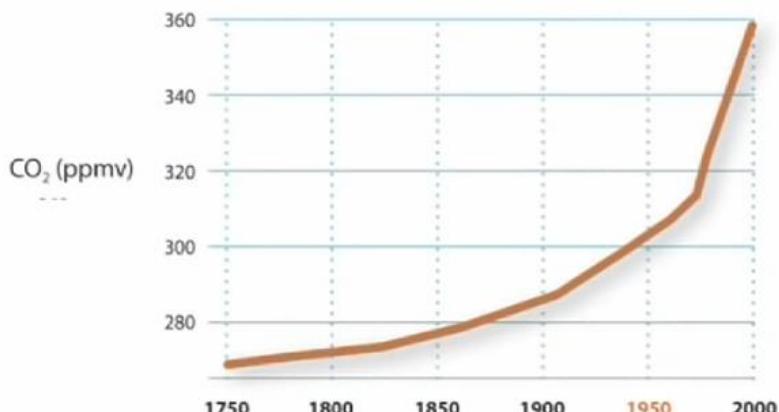
INGRESAMOS A UNA NUEVA ERA

Las actividades humanas están empujando nuestro planeta a un territorio inexplorado. De hecho, existe evidencia sólida de que **entramos a una nueva época geológica generada por las acciones humanas: “el Antropoceno”**.



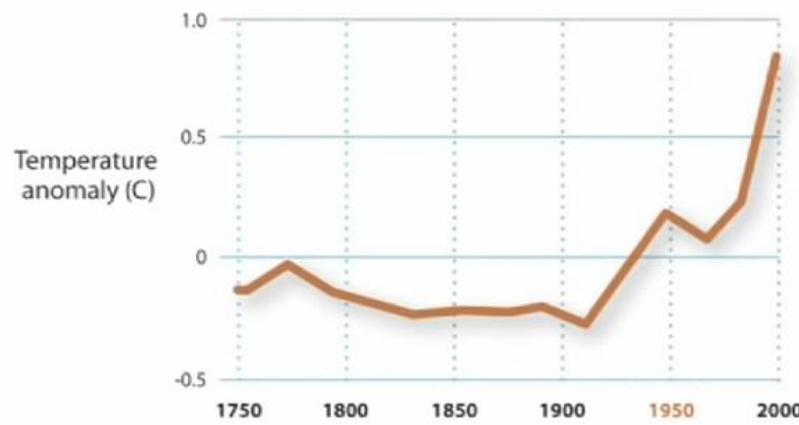
Johan Rockström
Director ejecutivo del
Centro de Resiliencia de Estocolmo

Atmospheric CO₂ concentration



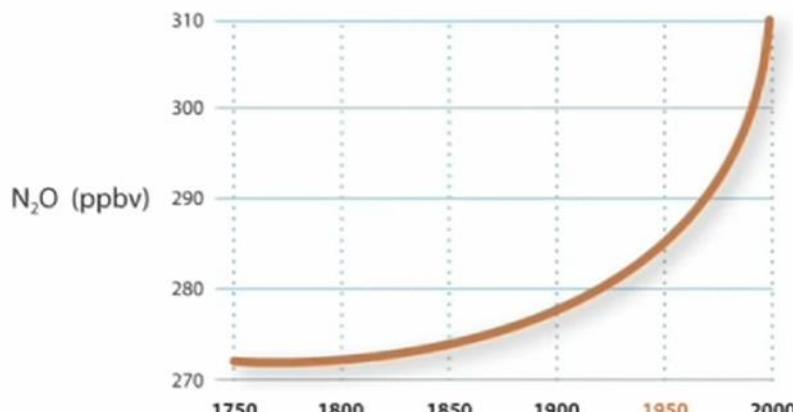
Etheridge et al. Geophys Res 101: 4115-4128

Northern hemisphere temperature



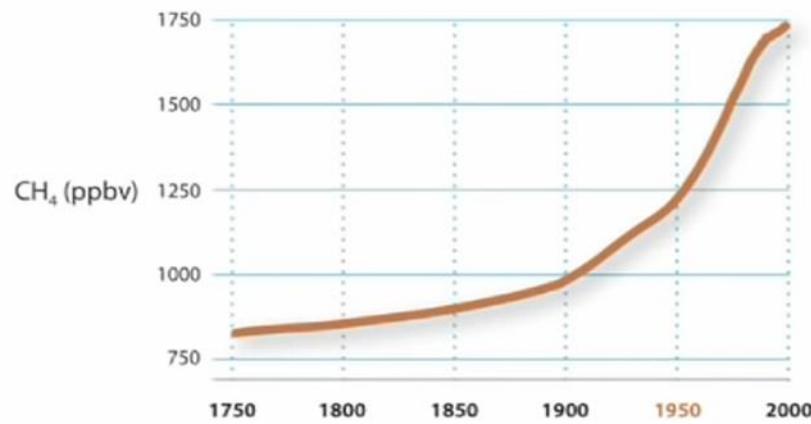
Mann et al Geophys Res Lett 26(6): 759-762

Atmospheric N₂O concentration



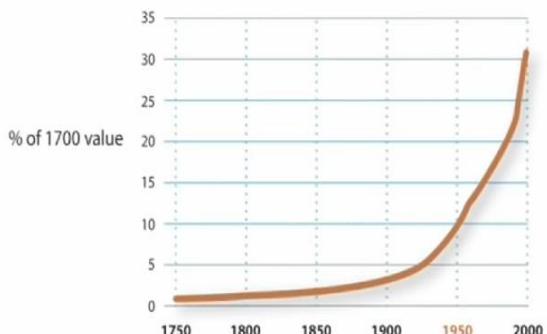
Machida et al Geophys Res Lett 22:2921-2925

Atmospheric CH₄ concentration



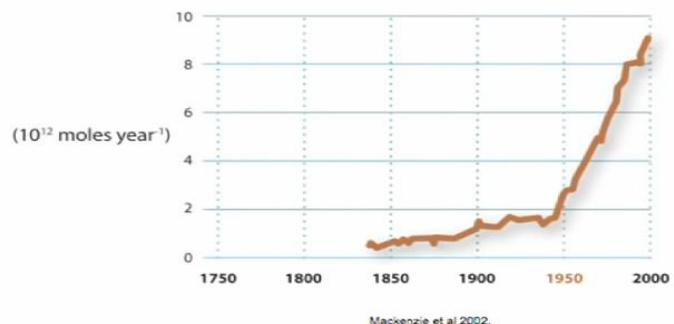
Blunier et al J. Geophys Res 20: 2219-2222

Tropical rainforest and woodland loss



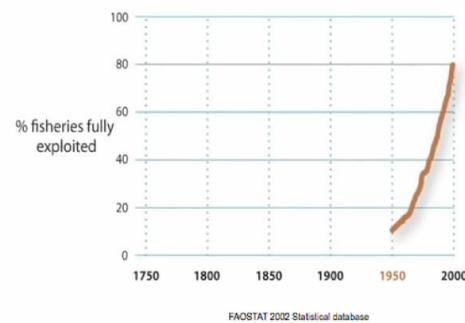
Richards, *The Earth as transformed by human action*, Cambridge University Press

Coastal zone nitrogen flux



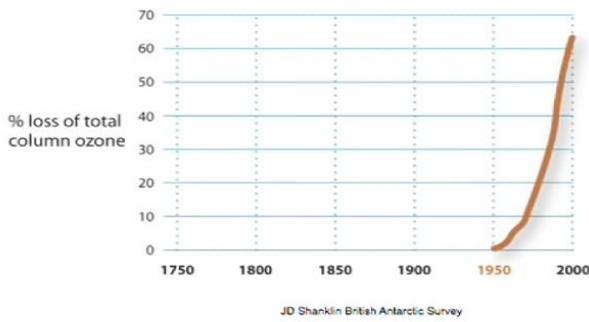
Mackenzie et al 2002.

Ocean ecosystems



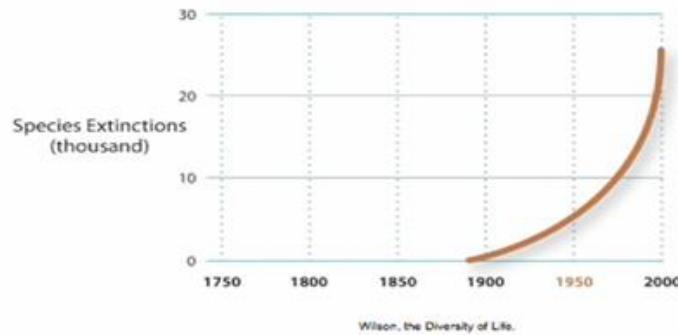
FAOSTAT 2002 Statistical database

Ozone depletion



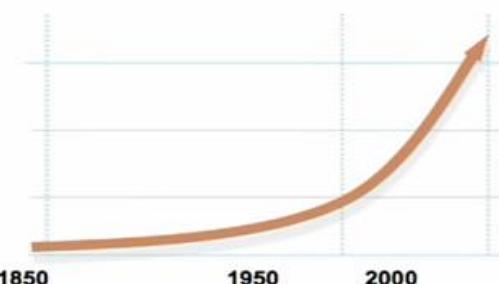
JD Shanklin British Antarctic Survey

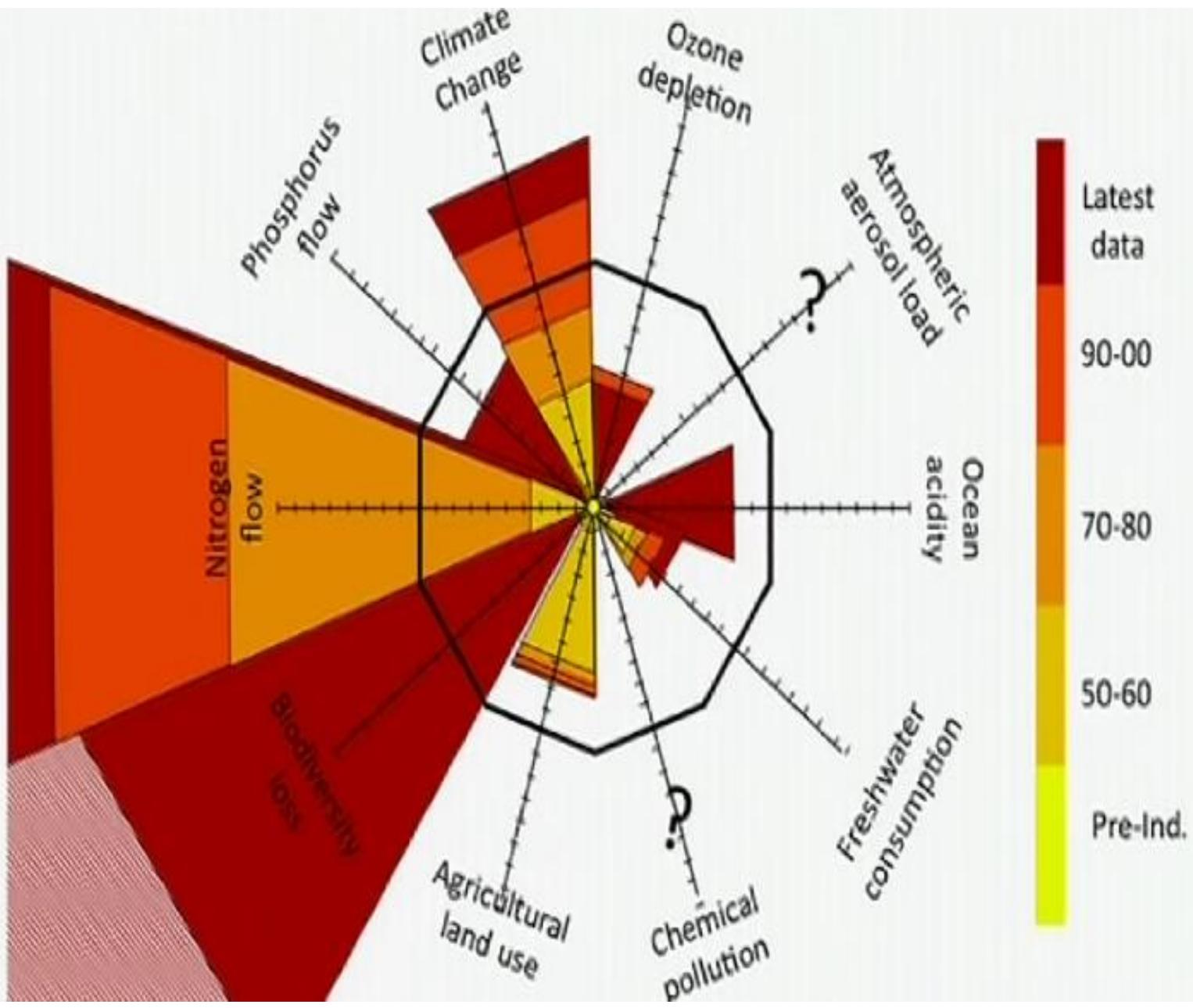
Species extinctions



Wilson, *The Diversity of Life*.

The great acceleration





Y la basura?

Cuanta basura se produce en el mundo?

2,100 mill de toneladas al año a nivel mundial, según la BBC Mc Grath

323 mill (16%) solamente es reciclada

Estados Unidos es el mayor generador de basura por habitante.

Está directamente relacionado la cantidad de basura generada con la cantidad de ingresos y al “desarrollo económico”.



Se producen 400 millones de toneladas de plástico al año y solo el 9% se recicla.

El 70% de la basura del plástico está en vertederos o tirados en el mar o medio ambiente

En 2050 habrá más plástico en el mar que peces



Las empresas y corporaciones que más están contaminando los mares del mundo

- | | |
|---------------------------|-----------------------|
| 1. Coca-Cola | 6. Procter & Gamble |
| 2. PepsiCo | 7. Unilever |
| 3. Nestlé | 8. Pefetti van Melle |
| 4. Danone | 9. Mars Incorporated |
| 5. Mondelez International | 10. Colgate-Palmolive |

*Fuente: Greenpeace,
Break Free From Plastic*

¿A dónde se va la basura del mundo?

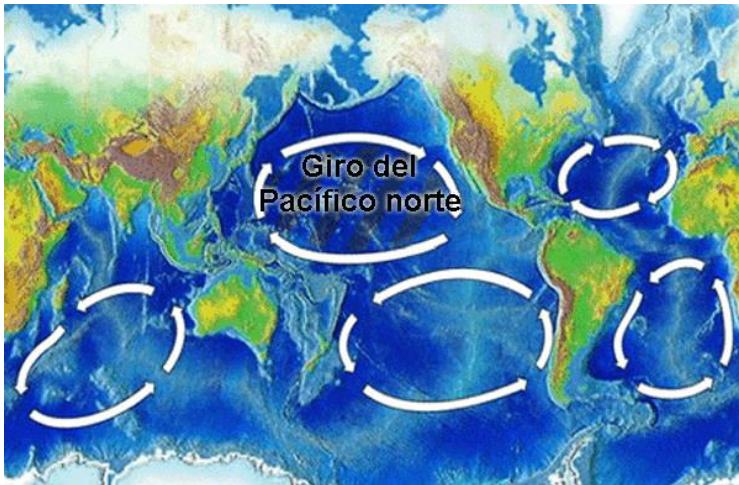
Al séptimo continenteiii



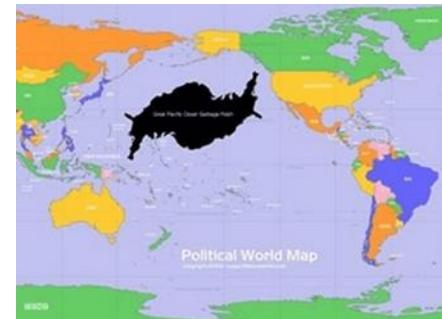
Se calcula que existen 46,000 piezas de plástico flotando por cada kilómetro cuadrado de océano; cualquier producto de plástico es roto en cientos de pedazos pequeños por las corrientes de agua y regado a lo largo y ancho del mar y las playas. Por ejemplo, en Hawái existen playas donde en los primeros centímetros de playa hay más pedazos de plástico que granos de arena.

La basura cubre el 40% de la superficie de los océanos

La isla de basura o también conocida como el séptimo continente.



Los expertos calculan que **esta isla tiene una superficie de 1.500.000 km²**, lo equivalente a tres veces la superficie de España, con 4 metros de profundidad.



El ser humano ha creado 3000 nuevas estructuras químicas que no se encuentran de forma normal en la naturaleza, son sintéticas, creadas por el hombre y por lo tanto incapaces de degradarse por ningún organismo, dando lugar a un acúmulo en el medio ambiente.

PAÍSES MÁS CONTAMINANTES

Gases de efecto invernadero

Conoce las naciones que liberan más CO2 en el mundo y sus nuevos compromisos para reducir contaminantes.



PRÓXIMO EVENTO

Conferencia Mundial de la ONU sobre Clima (COP21)

París, Francia

Del 30 de noviembre al 11 de diciembre 2015

Asistirán al menos 138 jefes de Estado y de Gobierno. Se espera un compromiso vinculante internacional para la reducción de emisiones contaminantes.



*millones de toneladas de CO2

Que más le hacemos al planeta?, Hemos fomentado la cultura del consumismo, hemos creado *zombies consumistas*

El marketing por más de 70 años de practica solo ha provocado el consumo masivo a costa de que? De gente explotada en los lugares donde se producen los productos y a costa del planeta.

Recomendación: ver Video de DW <https://youtu.be/5x6a9EFXmaQ>

<https://youtu.be/hCM4w3lybd4>



Black Friday
Buen fin

Antoine Repessé, 2011, diferentes residuos producidos por un consumidor al año





Y cuando pescamos?

Más de un tercio se va a la basura

.....LLEVAMOS MUCHOS AÑOS DE

**SOBREEXPLOTACIÓN PESQUERA QUE EL
PLANETA NO TIENE FORMA DE REPONERLO**

**35% del pescado nunca
es comido; se va a la
basura**





“ La cantidad de pescados capturados en el medio silvestre ha cambiado desde fines de la década de 1980 y un tercio de las especies comerciales están sobreexplotadas.



Recomendación: Seaspiracy



Los Verdes Argentina
@SomosLosVerdes



El 90 % de los caladeros del mundo se encuentran colapsados, El océano sólo puede soportar la mitad de los barcos pesqueros que operan actualmente. Es fundamental terminar con los subsidios a la pesca industrial en #2020
[#sobrepesca](#)



2:36 PM · Jan 4, 2018



El modelo capitalista en el que vivimos necesita rediseñarse por completo.

“Esa es la importancia de que la P de planeta sea parte de la ecuación de todas las compañías”.

Jonathan Álvarez



Las empresas deben de ser capaces de regresar al planeta lo que le están quitando, **eso debe necesariamente existir en los nuevos modelos de negocio.**

Las empresas y sus modelos de negocio deben rediseñarse en función de la P de Planeta.

Una estrategia que pueden adoptar las empresas es la **economía circular y regenerativa y la eficiencia de la transformación.**

PROPOSITO

“Esto debería ser el inicio de todo”.

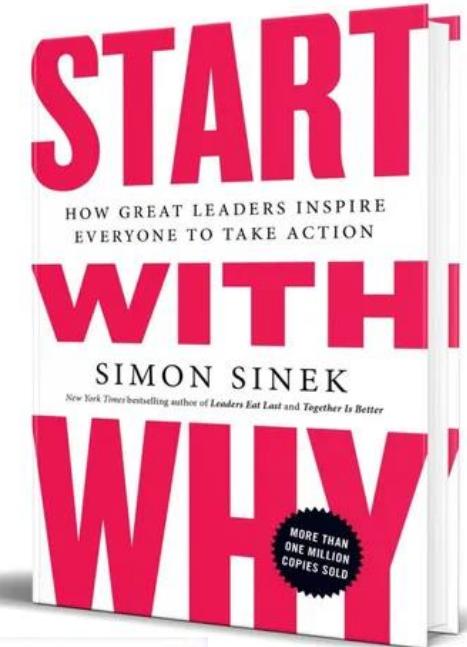
“Tu empresa, tus acciones, tus ideas , lo que haces todos los días deberían partir desde el propósito”

“Esto cambia de postura revolucionaria para siempre la forma en como emprendemos en este planeta” Jonathan Álvarez

El propósito existe más allá del pensamiento, no es lo que piensas o sientes que eres es, simplemente lo que eres

En la empresa lo importante es que todos los stakeholders comulguen con el ello, quienes somos, porque existimos

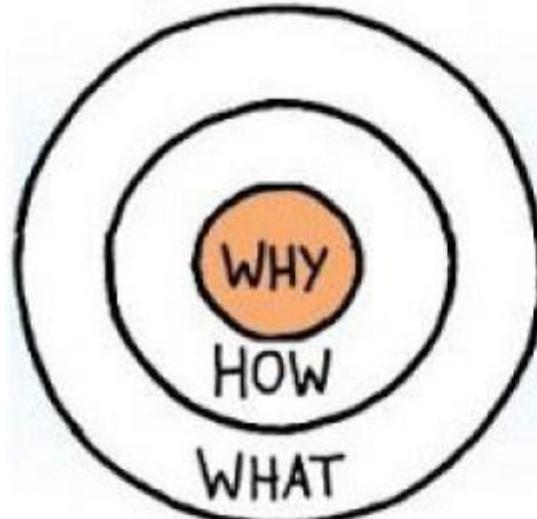




New York Times bestselling author of *Leaders Eat Last* and *Together Is Better*

MORE THAN
ONE MILLION
COPIES SOLD

Act, Think & Communicate from the **INSIDE OUT!**



WHY - Your Purpose

Your motivation? What do you believe?

HOW - Your Process

Specific actions taken to realize your Why

WHAT - Your Result

What do you do? The result of Why. Proof

Que los diferenció?, que tenían bien claro su propósito y, no era Profit



Simon Sinek codificó un patrón que coincide con el actuar de éstas personas, le llamó **círculo dorado**.

Todas las personas y organizaciones saben que es lo que hacen, algunos saben como lo hacen y muy pocos porque hacen lo que hacen.

Why no es ganar dinero, porque eso solo es un resultado.

Why se refiere al propósito, **cual es la causa o creencia por el que haces lo que haces?**

Porqué existe la compañía

Cómo, cuál es la razón para levantarte cada mañana

Las personas u organizaciones que inspiran parten de aquí, de dentro hacia afuera.

Tradicionalmente nuestra manera de comunicarnos, de actuar y de pensar es de afuera hacia dentro, de manera difusa.

Decimos lo que hacemos, porqué somos diferentes o mejores y con ello esperamos un comportamiento de una compra o un voto.

Y tiene una causa biológica.

El Qué, tiene que ver con el cerebro racional, el del lenguaje, el del raciocinio.

El Cómo y Porqué, tiene que ver con la parte emocional, con el comportamiento, los sentimientos, la confianza y la lealtad, no tiene un lenguaje, es un sentir.

“La gente no compra lo que haces sino porqué lo haces”

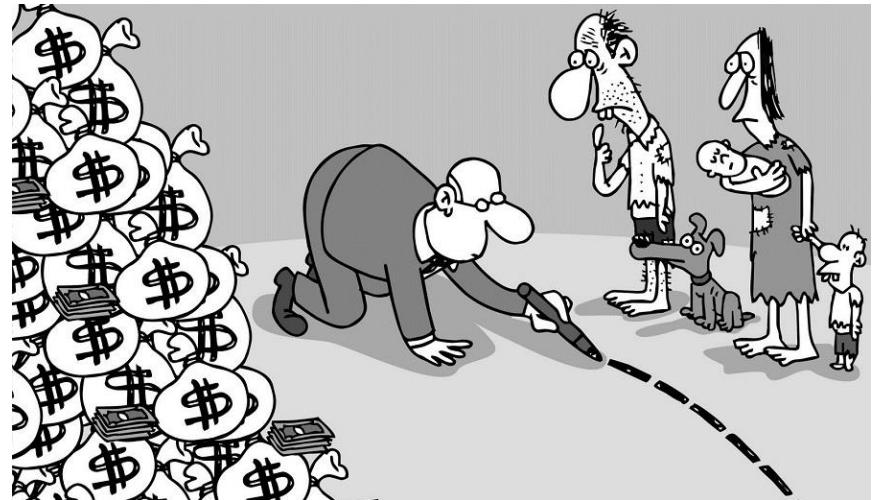
Hoy más que nunca nos queda claro que debemos antes que nada enfocar nuestros negocios partiendo desde el propósito y transmitirlo de manera genuina para que la gente puede conocerlo y compartirlo y juntos trabajar con el qué. Para no vender productos y servicios sino compartir creencias, pensamientos, sueños, convicciones, visiones.

Redistribución del Profit

Partiendo de la redistribución de los recursos y la distribución equitativa de la riqueza.

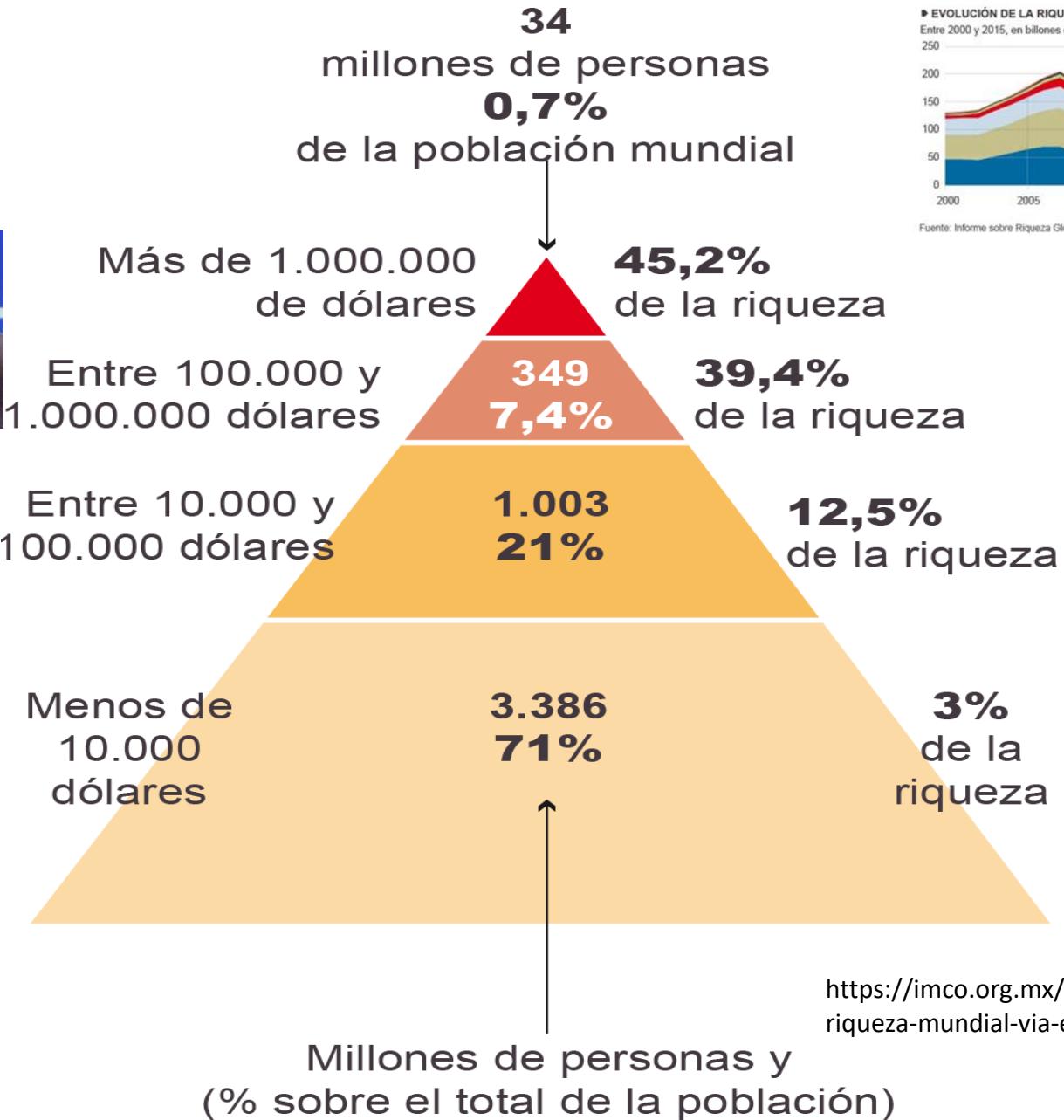
Lo mismo ocurre con la distribución de la riqueza global, en manos del 1% de la población. ¿Qué tipo de sistema hemos construido? Es una situación a punto de explotar que hace que la gente cada vez sienta más rabia y se plantea por qué trabaja tan duro mientras unos pocos siguen acumulando toda la riqueza.

Hay que cambiar el rumbo. Ahora tenemos la oportunidad perfecta de preguntarnos cómo hacerlo. La respuesta pasa por no volver al mundo de antes, sino por crear uno nuevo.



LA PIRÁMIDE DE LA RIQUEZA GLOBAL

2,153
millonarios –
80% de las
riquezas del
mundo



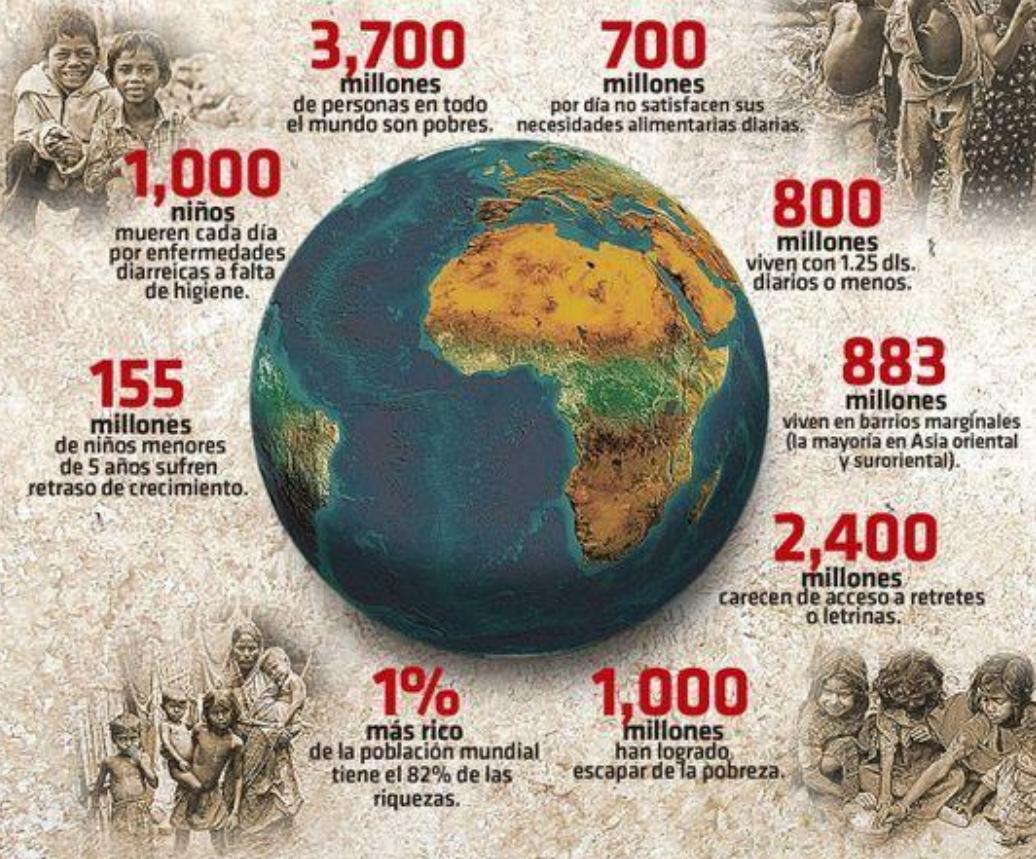
Fuente: Informe sobre Riqueza Global 2015 de Credit Suisse.

<https://imco.org.mx/distribucion-de-la-riqueza-mundial-via-el-pais/>

Un tema ligado a los Derechos Humanos

POBREZA MUNDIAL

"Unirse a los más excluidos para construir un mundo donde los derechos humanos y la dignidad sean universalmente respetados" es el tema con el que este año se celebra el Día Internacional para la Erradicación de la Pobreza. Conoce la situación mundial.



REGIONES MÁS POBRES

Asia meridional

Africa subsahariana

(países pequeños, frágiles y afectados por conflictos).

PRINCIPALES ACCIONES

- Acelerar el crecimiento económico sostenible e inclusivo.
- Invertir en las personas para generar capital humano.
- Garantizar urbanización sostenible.
- Fomentar la resiliencia frente a perturbaciones y amenazas de alcance mundial.
- Abordar la desigualdad de ingresos.

CACAO UN NEGOCIO AMARGO

COSTA DE MARFIL 40% del cacao consumido en el mundo

Consumo 7 millones ton anual

Mano de obra infantil, 6 años trabajando, vendidos por 300 euros para trabajar al menos 3 años

Aplican glifosato y mas agroquímicos sin protección

Trabajan sin paga 6 años, después les asignan un lote, obtienen 18 kg – 210 euros al año

No conocen el chocolate ni saben para que se utiliza el cacao

Talan la selva, lo dedican a éste monocultivo 15 años y se agota, entonces se van moviendo a otras áreas

Han talado el 90% de los bosques y selvas de Costa de Marfil para sembrar cacao

Menos bosques, menos lluvia y más pobreza

Venden a Cargill principalmente y otras exportadoras, Cargill comercializa materias primas agrícolas. Le vende a Nestle, Mars y más

Recomendación: ver el documental sobre el caso del árbol del Hule, la Agroindustria, la Palma de Aceite, el Trigo y Soya, el Carbón, y el Cacao en Ghana.







Además de todo.....La cuarta revolución industrial y la concentración del poder

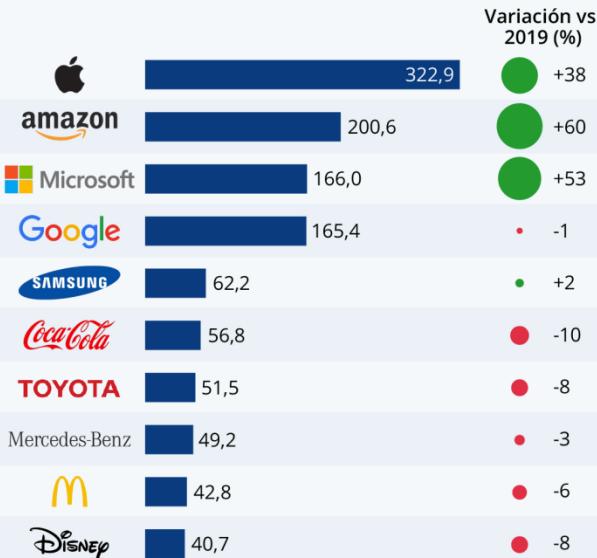
Aquellas empresas que logren la supremacía tecnológica concentrarán un poder como nunca ha existido.

Vamos a un mundo en el que el poder estará mucho más concentrado de lo que está actualmente.

Según señala un estudio de la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Comercio y el Desarrollo, **China y Estados Unidos detentan ahora mismo el 90% de las 70 principales plataformas digitales, el 75 % de la tecnología Blockchain, el 78% de las patentes de inteligencia artificial, el 75% del gasto de computación en la nube y el 50% del gasto global del internet de las cosas.** Es decir, su peso es absolutamente abrumador en aquellas tecnologías que están transformando la economía mundial. Todo esto nos hace pensar que vamos a un mundo en el que cada vez menos países y un menor número de empresas concentrarán en sus manos un poder como no se ha visto nunca en la historia.

Las marcas más valiosas del mundo

Marcas con el mayor valor del mundo en 2020 (en miles de mill. de dólares)



Fuente: Interbrand



statista

Para el 2021, de las 10 empresas más ricas del mundo, 7 son de tecnología

Ranking de empresas por valor en Bolsa

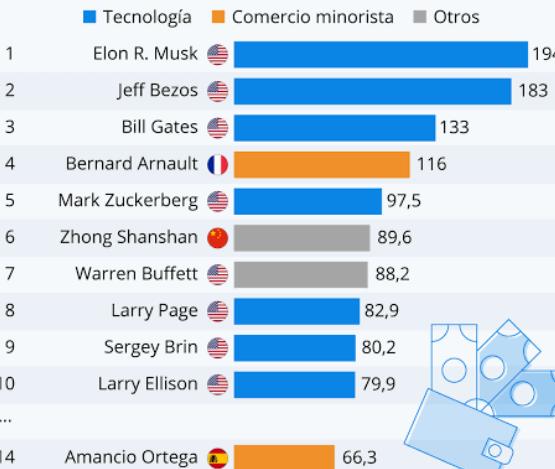
Capitalización En millones de euros

A 29 de diciembre de 2020

Nº	EMPRESA	Sector	País	CAPITALIZACIÓN	Var. anual en %	Dif. puesto s/2019
1	Apple	Tecnología	EE UU	1.870.337	85,3	+1
2	Aramco	Energía	A. Saudí	1.525.859	2,8	-1
3	Microsoft	Tecnología	EE UU	1.382.288	43,6	0
4	Amazon.com	Tecnología	EE UU	1.359.557	79,8	+1
5	Alphabet	Tecnología	EE UU	970.093	31,2	-1
6	Facebook	Tecnología	EE UU	643.026	34,9	0
7	Tencent	Tecnología	China	535.327	50,2	+1
8	Alibaba	Tecnología	China	521.398	11,4	Nueva
9	Tesla	Motor	EE UU	514.920	696,0	+190
10	Berkshire	Finanzas	EE UU	439.299	1,5	-3

Las mayores fortunas del planeta

Patrimonio neto de las personas más ricas del mundo por sectores en 2021 (en miles de mill. de dólares)



Datos del 12 de enero de 2021

Fuente: Bloomberg Billionaires Index



1	Exxon Mobil	United States
2	JPMorgan Chase	United States
3	General Electric	United States
4	Royal Dutch Shell	Netherlands
5	ICBC	China
6	HSBC Holdings	United Kingdom
7	PetroChina	China
8	Berkshire Hathaway	United States
9	Wells Fargo	United States
10	Petrobras-Petróleo Brasil	Brazil



statista

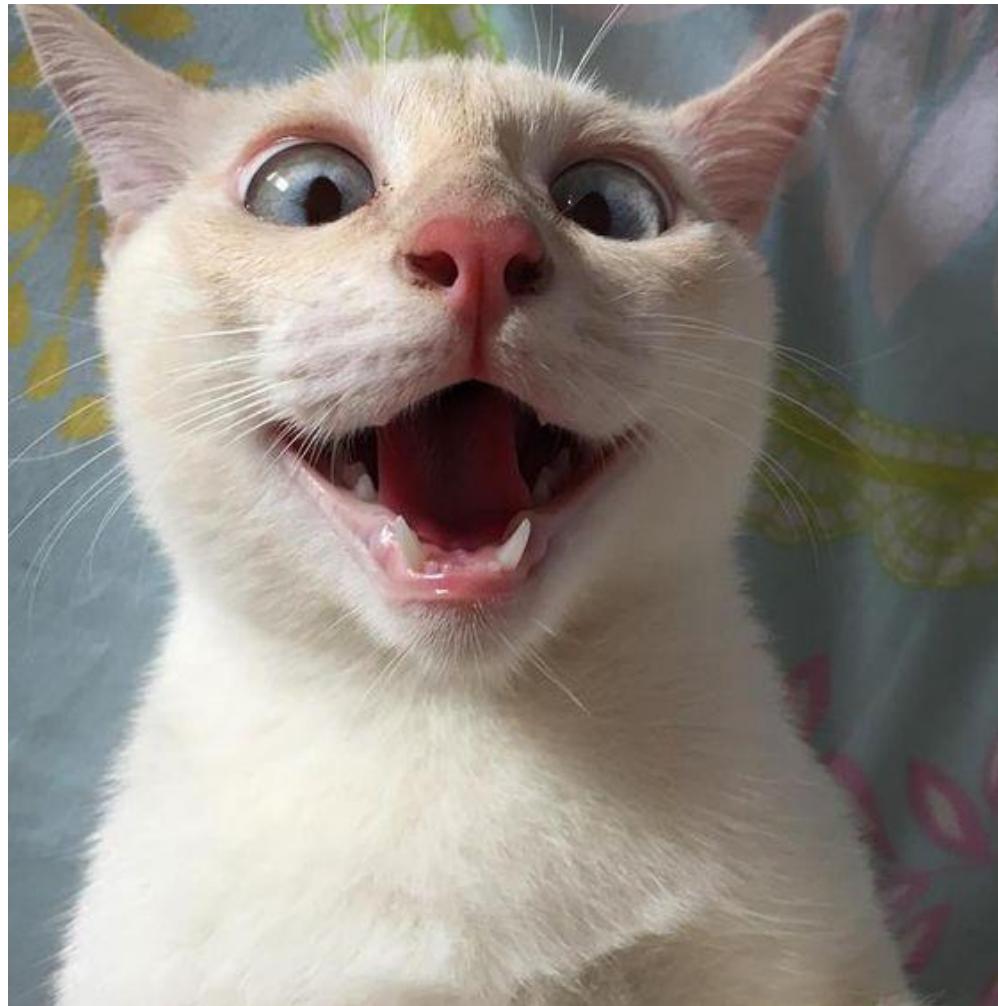
**Necesitamos una nueva y urgente economía,
una economía regenerativa y redistributiva**



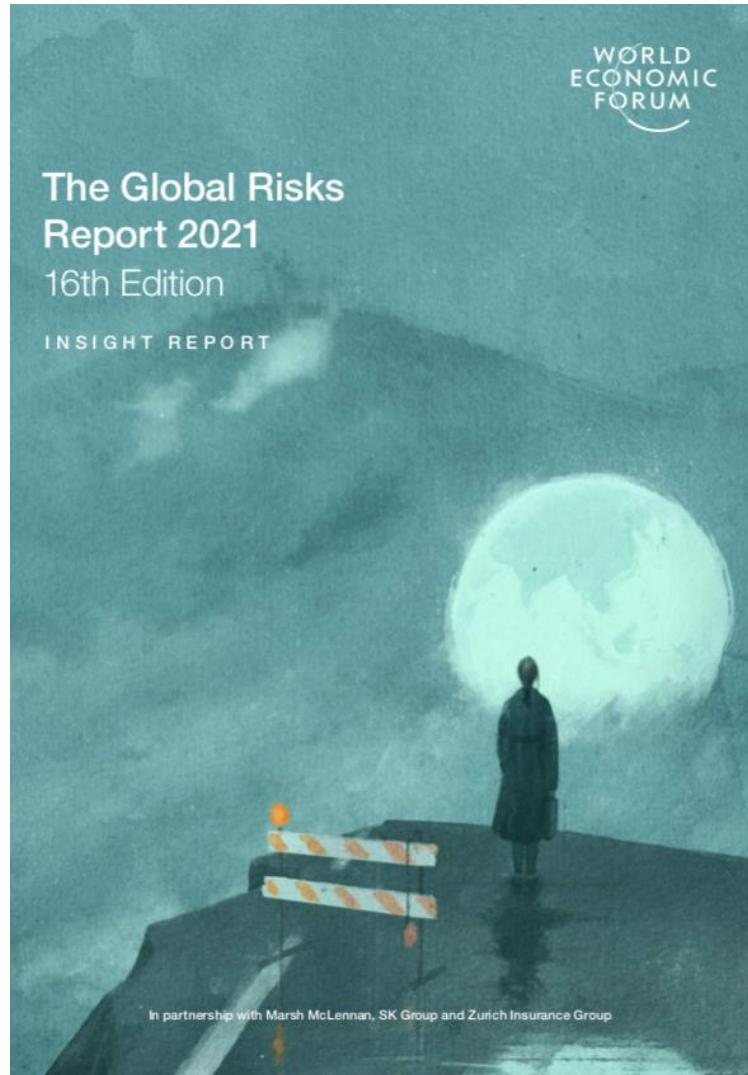
“Necesitamos una economía saludable, diseñada para prosperar, no para crecer”.



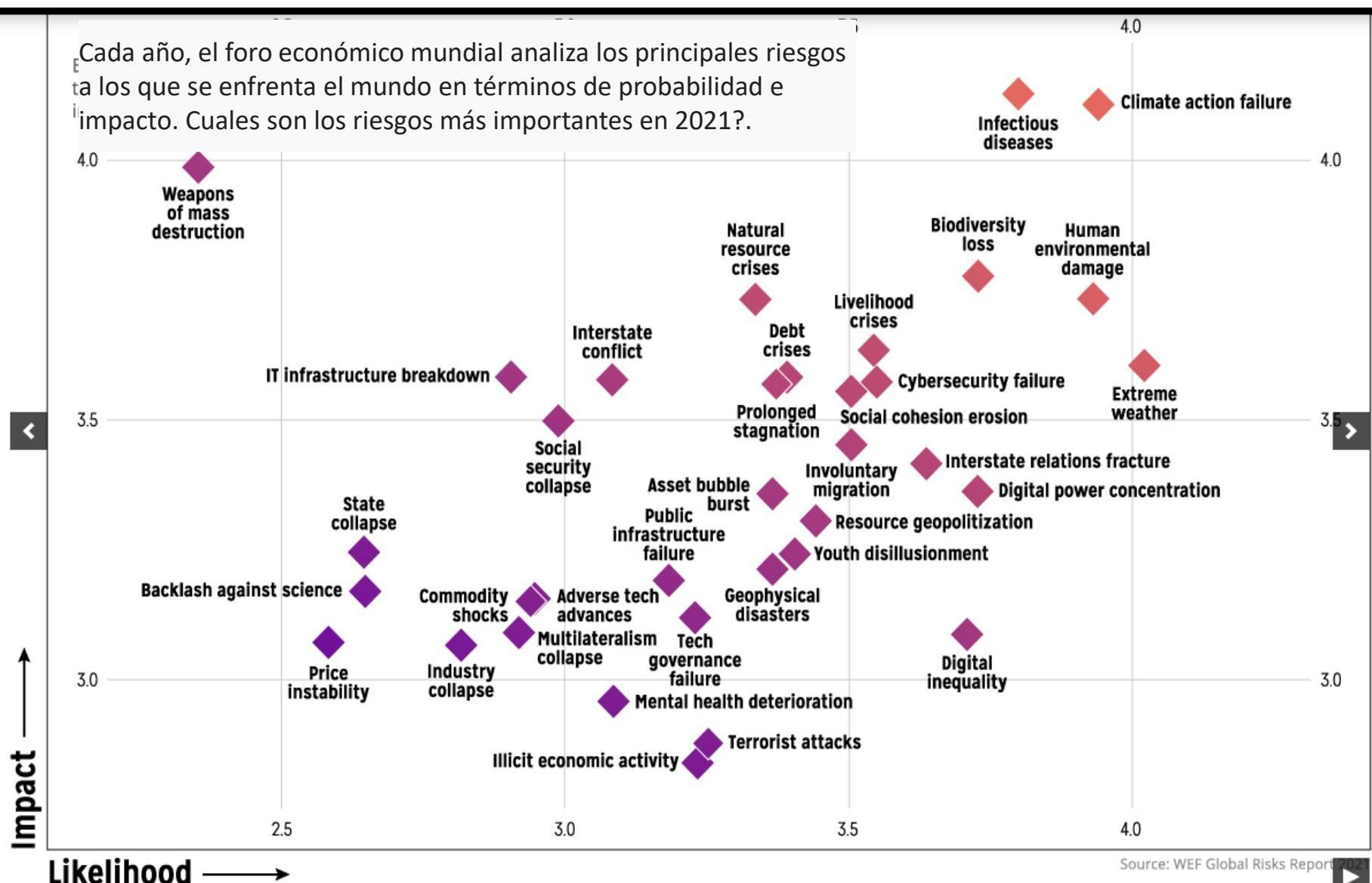
HABLEMOS DE RIESGOS.....



Una evaluación global de riesgos de 2021 y más allá de acuerdo al WEF



2021 Global Risks outlook



Los principales riesgos del mundo por probabilidad e impacto

Según la metodología de evaluación de riesgos del WEF, todos los riesgos globales en 2021 se clasifican en las siguientes categorías generales:

- ● Económico
- ● Ambiental
- ● Geopolítico
- ● Societal
- ● Tecnológico

Las **enfermedades infecciosas** se han convertido en uno de los principales riesgos por su probabilidad e impacto. *Reportado anualmente desde hace 10 años.*

Y los **riesgos ambientales** continúan dominando la clasificación, representando cinco de los 10 principales riesgos, especialmente en cuanto a **fallas en la acción climática**.

Varios países están fuera de camino en el cumplimiento de los objetivos de emisiones establecidos por el Acuerdo Climático de París en 2015, mientras que la pandemia también ha retrasado el progreso en el cambio hacia una economía neutral en carbono. Mientras tanto, la **pérdida de biodiversidad** se está produciendo a un ritmo sin precedentes.

Rango	Principales riesgos por probabilidad	Principales riesgos por impacto
# 1	● Clima extremo	● Enfermedades infecciosas
# 2	● Fracaso de la acción climática	● Fracaso de la acción climática
# 3	● Daño ambiental humano	● Armas de destrucción masiva
# 4	● Enfermedades infecciosas	● Pérdida de biodiversidad
# 5	● Pérdida de biodiversidad	● Crisis de recursos naturales
# 6	● Concentración de potencia digital	● Daño ambiental humano
# 7	● Desigualdad digital	● Crisis de medios de vida
# 8	● Fractura de relaciones interestatales	● Clima extremo
# 9	● Fallo de ciberseguridad	● Crisis de deuda
# 10	● Crisis de medios de vida	● Desglose de la infraestructura de TI

En cuanto a otros riesgos, la perspectiva de **armas de destrucción masiva** ocupa el tercer lugar por impacto potencial. En la carrera armamentista mundial, un solo paso en falso provocaría graves consecuencias para la estabilidad civil y política.

Nuevos riesgos en 2021

Riesgos sociales

COVID-19 ha dado lugar a una gran cantidad de riesgos sociales en cadena, desde **la desilusión de los jóvenes y el deterioro de la salud mental** hasta crisis de los medios de vida. Los dos primeros riesgos, en particular, van de la mano, ya que las “pandemias” (jóvenes de 15 a 24 años) se enfrentan a un futuro turbulento. Esta generación tiene más probabilidades de reportar una **gran angustia** por las perspectivas educativas y económicas interrumpidas.

Riesgos tecnológicos

Por último, pero no menos importante, COVID-19 ha alertado sobre varios riesgos tecnológicos. A pesar del cambio acelerado hacia **el trabajo remoto** y la digitalización de industrias enteras, la realidad es que **la desigualdad digital** deja atrás a quienes tienen **menor alfabetización digital**, lo que **agrava las desigualdades existentes**.

Big Tech también está creciendo cada vez más y se está dando una grande **concentración el poder digital**. La participación de mercado que tienen algunas empresas en sus respectivos sectores, como **Amazon** en el comercio minorista en línea, amenaza con erosionar la participación de otros jugadores.

Evaluación de los 10 principales riesgos en el horizonte

A mediados de 2020, el WEF intentó cuantificar los mayores riesgos durante un período de **18 meses**, con una recesión económica prolongada emergiendo en la cima.

En la evaluación de riesgos de este informe, los riesgos globales se clasifican además según la rapidez con la que se espera que ocurran las amenazas resultantes. **Las armas de destrucción masiva** siguen siendo el principal riesgo, aunque a una escala mucho más larga.

Rango	Riesgo	%	Horizonte de tiempo
# 1	● Armas de destrucción masiva	62,7	Larga duración (5-10 años)
# 2	● Enfermedades infecciosas	58	Riesgos a corto plazo (0-2 años)
# 3	● Crisis de medios de vida	55,1	Riesgos a corto plazo (0-2 años)
# 4	● Explosión de burbuja de activos	53,3	Riesgos a medio plazo (3-5 años)
# 5	● Desglose de la infraestructura de TI	53,3	Riesgos a medio plazo (3-5 años)
# 6	● Inestabilidad de precios	52,9	Riesgos a medio plazo (3-5 años)
# 7	● Eventos climáticos extremos	52,7	Riesgos a corto plazo (0-2 años)
# 8	● Choques de las materias primas	52,7	Riesgos a medio plazo (3-5 años)
# 9	● Crisis de deuda	52,3	Riesgos a medio plazo (3-5 años)
# 10	● Colapso del estado	51,8	Larga duración (5-10 años)

ALGUNAS ESTRATEGIAS INTERNACIONALES PARA ENFRENTAR LAS CRISIS QUE ESTAMOS VIVIENDO

La Asamblea General de las Naciones Unidas

Sep 2015

Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible

Un plan para las personas, el planeta y la prosperidad, también para la paz universal y el acceso a la justicia.

El mayor desafío: erradicación del hambre **Será así ?**



17 Objetivos de Desarrollo Sostenible:

1. Poner fin a la pobreza en todas sus formas en todo el mundo.
2. Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible.
3. Garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades.
4. Garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos.
5. Lograr la igualdad entre los géneros y el empoderamiento de todas las mujeres y niñas
6. Garantizar la disponibilidad de agua y su ordenación sostenible y el saneamiento para todos.
7. Garantizar el acceso a una energía asequible, segura, sostenible y moderna para todos.
8. Promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos.
9. Construir infraestructura resiliente, promover la industrialización inclusiva y sostenible y fomentar la innovación.
10. Reducir la desigualdad en y entre los países.
11. Lograr que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles.
12. Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.
13. Adoptar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos (tomando nota de los acuerdos celebrados en el foro de la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático).
14. Conservar y utilizar en forma sostenible los océanos, los mares y los recursos marinos para el desarrollo sostenible.
15. Proteger, restablecer y promover el uso sostenible de los ecosistemas terrestres, efectuar una ordenación sostenible de los bosques, luchar contra la desertificación, detener y revertir la degradación de las tierras y poner freno a la pérdida de la diversidad biológica.
16. Promover sociedades pacíficas e inclusivas para el desarrollo sostenible, facilitar el acceso a la justicia para todos y crear instituciones eficaces, responsables e inclusivas a todos los niveles.
17. Fortalecer los medios de ejecución y revitalizar la alianza mundial para el desarrollo sostenible.

La Comisión Europea presenta sus estrategias «De la Granja a la Mesa» y sobre la Biodiversidad

La Comisión Europea ha adoptado el 20 de mayo del 2020, dos importantes estrategias. **La Estrategia «De la Granja a la Mesa» en pro de un sistema alimentario equitativo, sano y respetuoso con el medio ambiente y la Estrategia sobre la Biodiversidad, son elementos centrales del PACTO VERDE.** Ambas, destaca la Comisión Europea, “se refuerzan mutuamente”, ya que aúnan la naturaleza, los agricultores, los acuicultores, los pescadores, las empresas y los consumidores “en beneficio de un futuro sostenible y competitivo”.



De la granja a la mesa

Nuestros alimentos, nuestra salud, nuestro planeta, nuestro futuro

Hacia un sistema alimentario de la UE más saludable y sostenible, piedra angular del Pacto Verde Europeo



Garantizar alimentos
saludables, asequibles y
sostenibles para los
europeos



Combatir el cambio
climático



Proteger el medio
ambiente
y preservar la
biodiversidad



Rendimiento económico
justo
en la cadena alimentaria



Reforzar la agricultura
ecológica

NUESTRO SISTEMA ALIMENTARIO: INCONVENIENTES Y SOLUCIONES

La Comisión Europea enumera de la siguiente manera los inconvenientes y consecuencias de nuestro actual sistema productivo:

OBJETIVOS DE UN SISTEMA ALIMENTARIO SOSTENIBLE

Creación de un entorno alimentario saludable para que la elección saludable y sostenible sea la más fácil

Se calcula que en **2017** se produjeron en la UE más de **950 000** muertes atribuibles a dietas poco saludables (una de cada cinco).

Una dieta sana y basada en productos vegetales reduce el riesgo de enfermedades potencialmente mortales y el impacto medioambiental del sistema alimentario.

Etiquetado de los alimentos que capacita a los consumidores para que elijan dietas saludables y sostenibles

La Comisión propondrá un etiquetado nutricional obligatorio en la parte frontal de los envases y desarrollará un **marco de etiquetado de alimentos sostenibles** que abarque los aspectos nutricionales, climáticos, medioambientales y sociales de los productos alimenticios.

Intensificar la lucha contra el desperdicio de alimentos

Reducción de un 50 % de los residuos alimentarios per cápita en el comercio minorista y entre los consumidores en 2030: la Comisión propondrá **objetivos** jurídicamente vinculantes para reducir el desperdicio de alimentos en toda la UE de aquí a 2023.



La utilización de **plaguicidas** en la agricultura contribuye a la contaminación del suelo, el agua y el aire.

La Comisión tomará medidas para:
reducir un 50 % el uso y el riesgo de los plaguicidas químicos para 2030.
reducir un 50 % el uso de los plaguicidas más peligrosos para 2030.



El **exceso de nutrientes** en el medio ambiente es una fuente importante de contaminación del aire, el suelo y el agua, que repercute negativamente en la biodiversidad y en el clima.

La Comisión tomará medidas para:
reducir las pérdidas de nutrientes al menos un 50 %, sin alterar la fertilidad del suelo.

Reducir el uso de fertilizantes al menos un 20 % para 2030.



La resistencia a los **antimicrobianos** derivada del uso de antibióticos para la protección de la salud humana y animal ocasiona unas 33 000 muertes de personas en la UE cada año.

La Comisión **reducirá un 50 % las ventas de antimicrobianos para animales de granja y de acuicultura de aquí a 2030.**



La **agricultura ecológica** es una práctica respetuosa con el medio ambiente que tiene que seguir desarrollándose.

La Comisión impulsará el desarrollo de los cultivos ecológicos en la UE con el fin de que en 2030 (el **25 % de todas las tierras agrícolas**) se dedique a la agricultura **ecológica.**

CUAL ES EL PACTO VERDE PARA LOS PAÍSES DE LATINOAMÉRICA?



Mensaje

Ing. Víctor Suárez Carrera

Subsecretario de Autosuficiencia
Alimentaria

Reunión del Consejo Mexicano para
el Desarrollo Rural Sustentable

Presentación del Paquete Contra la Inflación y la Carestía (PACIC): Producción para el Bienestar.

306 visualizzazioni • 26 mag 2022

16 NON MI PIACE CONDIVIDI CLIP SALVA ...

PACIC

Producción (autosuficiencia, agroecológica, insumos locales, cadenas cortas de suministro, agricultura campesina, restablecimiento de la salud del suelo, disminución de uso de glifosato y transgenicos)

Comercialización

Exportación

<https://youtu.be/8MfJaBTKL4g>

Subsecretaría de autosuficiencia alimentaria – Producción para el bienestar – Víctor Suarez

- Productores sujetos productivos y cultura productiva de gran valía, sujetos de seguridad alimentaria
 - Impulso al “Diálogo de saberes”
 - Culturas alimentarias y agrícolas de gran valía,
 - Rescatar el conocimiento científico y tecnológico y de la producción agrícola a pequeña escala
 - Apoyo técnico, conocimiento de los campesinos, salud, sustentabilidad y derechos.
 - Transición agroecológica
 - Regeneración de Recursos Naturales
 - Producción conservando el agua, suelo y diversidad biológica, disminuyendo los gases efecto invernadero,
 - Producción de alimentos sin residuos de plaguicidas,
 - Producción con insumos locales producidos por los propios agricultores,
 - Generación de cadenas cortas de abastecimiento,
- Productos sanos,
- Reconocimiento de que la base de la productividad está en el restablecimiento de los suelos (que fueron agotados y devastados por el modelo de producción de la revolución verde),
- Cumplimiento de reducción del glifosato hasta eliminarlo por completo, así como de evitar el uso de semillas transgénicas,
 - Impulso a las escuelas de campo, capacitación, producción de fertilizantes orgánicos, uso de microorganismos, micorrizas, recuperación del campo.
 - Apoyo también a los agroexportadores.



**Que dicen los del Foro
de Davos?.....**

Foro de Davos, 51 ediciones del Foro Económico Mundial (World Economic Forum, WEF)

51 edición – enero Virtual y Agosto presencial en Singapur

Representantes políticos, empresarios, gobiernos, organizaciones internacionales sociales y culturales, sociedad civil y el mundo académico.

Lema: **El gran Reinicio.**

Agenda de enero para el mundo post-COVID:

El diseño de sistemas económicos cohesivos, sostenibles y resilientes.

El impulso de la transformación y el crecimiento responsable de la industria.

La mejora de la administración de nuestros recursos comunes globales.

El aprovechamiento de las tecnologías de la Cuarta Revolución Industrial.

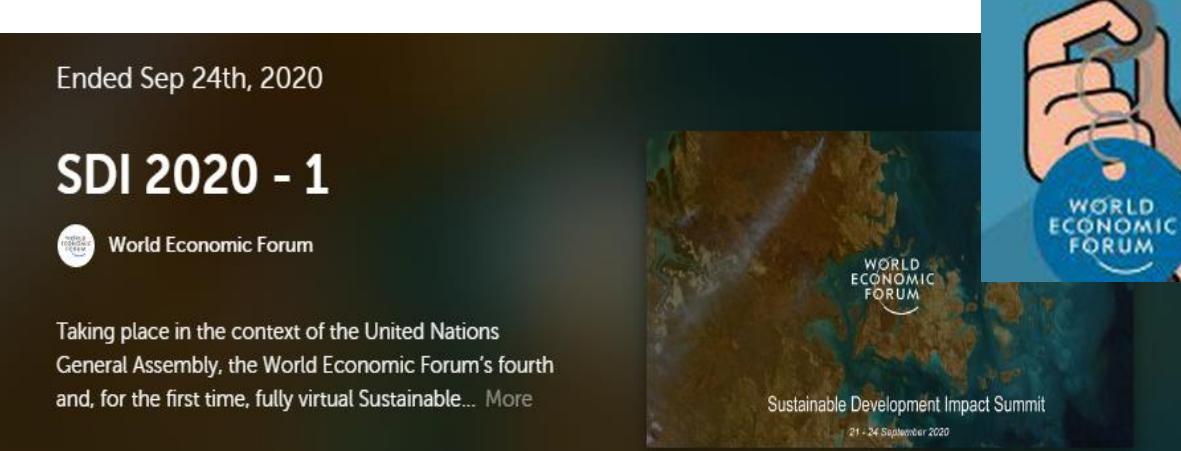
El avance de la cooperación mundial y regional.

Bajo la premisa que el COVID ha demostrado que, **ninguna institución o individuo por sí solo puede abordar los desafíos económicos, ambientales, sociales y tecnológicos de nuestro mundo.** Crisis que ha acelerado tendencias que eran evidentes ya antes, como la digitalización o la necesidad de un desarrollo sostenible e inclusivo.



THE GREAT RESET

“No tendrás nada
y serás feliz” ????



Existe una necesidad urgente de que las partes interesadas globales cooperen en la gestión simultánea de las consecuencias directas de la crisis de COVID-19. Para mejorar el estado del mundo, el Foro Económico Mundial está iniciando la iniciativa *The Great Reset*.



Predicciones para el mundo en el 2030

No tendrás nada y serás feliz,

Comerás menos carne

No tendrás que esperar por trasplantes de órganos

Valores occidentales a prueba

Pagarás por huella de carbono

EU no será la primer potencia

Un billón de gente será desplazada por el cambio climático

Los contaminadores pagarán por emitir Dióxido de carbono

Te estarás preparando para viajar a marte



<https://www.eleconomista.es/economia/noticias/11024456/02/21/En-2030-no-tendras-nada-y-seras-feliz-las-predicciones-que-el-FMI-ya-hacia-en-2016-vuelven-a-escena-en-Davos.html>

Importante leer.....



PREVENTING THE NEXT PANDEMIC

Zoonotic diseases and how to break the chain of transmission



A Scientific Assessment with Key Messages for Policy-Makers
A Special Volume of UNEP's *Frontiers* Report Series

Zoonotic risks of wildlife use, trade and consumption

The potential health risks of harvesting, trading and consuming wild meat and of trading live animals are discussed in more detail in the following paragraphs. Disease transmission can occur through direct contact with any of the following:

1. Hunted and consumed wild animals;
2. Traded wild animals (including at markets);

3. Wild animals kept as pets or in zoos, sanctuaries or laboratories (not covered in this report); and
4. Domestic animals (covered in Section One).

With wild vertebrates being reservoirs of a large repertoire of zoonotic pathogens, wild meat harvesting and trade in live animals enhances several pathways of zoonotic pathogen spillover. Hunters in many forested regions risk disease if injured by an animal during its capture, when carrying their prey back home, or if they cut themselves



Forest destruction and disturbance increase human exposure to zoonotic disease reservoirs. A spillover of ebolaviruses to humans is more likely to occur in highly disturbed forested areas. An analysis of large-scale deforestation and fragmentation in West and Central Africa from 2001 to 2014 shows that the Ebola virus outbreaks along the edge of the forest was associated with the loss of the dense forests, especially those with high canopy cover, that happened within the previous two years.



A study of the effect of landscape fragmentation in Brazil's Atlantic Forest found that the re-emergence of Chagas disease, caused by the parasitic protozoan *Trypanosoma cruzi*, was associated with reduced mammal diversity and increased abundance of competent reservoir species, such as the common opossum and other marsupials. Moreover, *T. cruzi* was found to be more prevalent in small mammalian species in forest fragments than in continuous forest.



Habitat disturbances can alter the dynamics of cross-species pathogen transmission. When scientists examined *Escherichia coli* bacteria in humans, livestock and wildlife near Kibale National Park in Uganda, they found that *E. coli* from humans and livestock were genetically more similar to those collected from primates living in forest fragments, than the bacteria from primates living nearby in undisturbed forest areas. Another study in Bwindi Impenetrable National Park also found that *E. coli* from gorillas with frequent human contacts were genetically similar to *E. coli* from people and livestock.



Encroachment of natural habitats brings people into greater contact with wildlife, allowing pathogens to jump from wildlife hosts to other species. The emergence of bat-associated viruses in Australia including Australian bat lyssavirus, Hendra virus and Menangle virus is linked to agricultural and urban development. Bats are sensitive to human disturbance. Landscape transformation and fragmentation reduced feeding and roosting habitats of *Pteropus* sp. fruit bats or flying foxes, driving them to search for alternative feeding and roosting sites in peri-urban landscapes.

For references see page 63.



THE WORLD BANK

50833

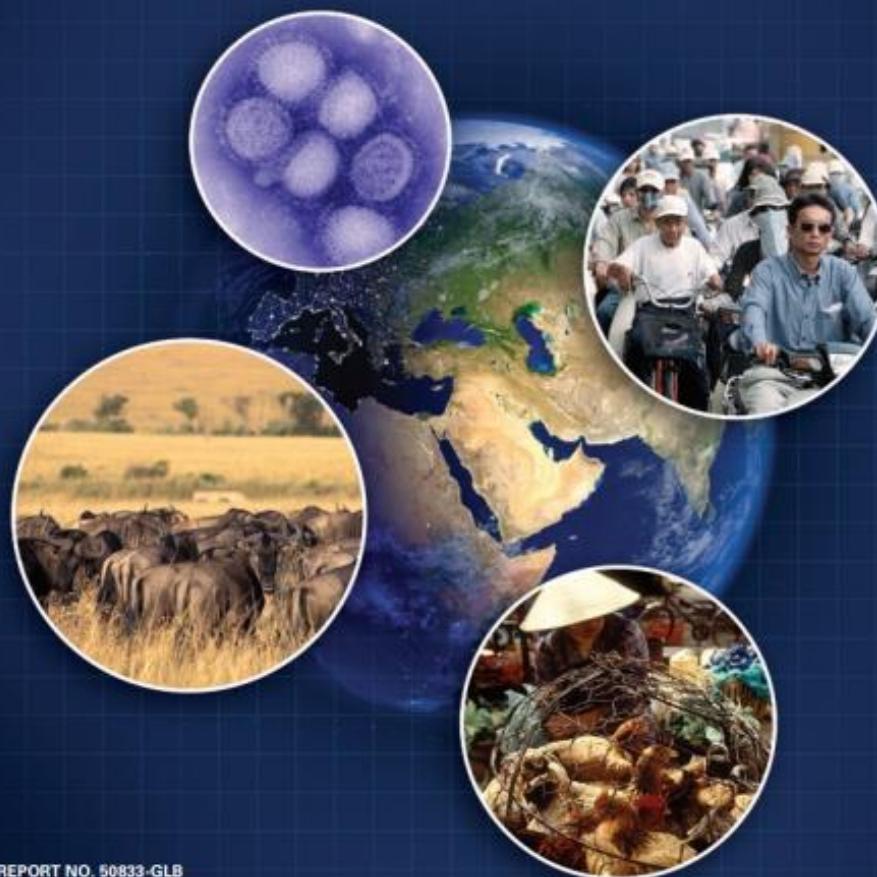
People, Pathogens and Our Planet

Volume 1: Towards a One Health Approach for
Controlling Zoonotic Diseases

Public Disclosure Authorized

Public Disclosure Authorized

Public Disclosure Authorized



REPORT NO. 50833-GLB

Ya sea que vivan en entornos urbanos o rurales, los seres humanos tienden a percibir el mundo que los rodea como moldeado por la cultura y la industria más que por la historia natural. Los humanos, sin embargo, son parte de un continuo biológico que cubre a todas las especies vivientes. El 200 cumpleaños de Charles Darwin en 2009 podría servir para recordarnos esto. **Todos los animales, incluidos los humanos, pero también las plantas, los hongos y las bacterias, comparten los mismos principios bioquímicos básicos de metabolismo, reproducción y desarrollo.** La mayoría de los patógenos pueden infectar a más de una especie hospedadora, incluidos los seres humanos. En 1964, el epidemiólogo veterinario *Calvin Schwabe* acuñó el término "**un medicamento**" para captar la interrelación entre la salud animal y humana, y las realidades médicas de la prevención y el control de enfermedades zoonóticas o "zoonosis", enfermedades que son **transmisibles** entre animales y humanos. Un medicamento señaló el reconocimiento de los riesgos que representan las enfermedades zoonóticas para las personas, sus suministros de alimentos y sus economías. Dada la **interrelación de la salud humana, animal y de los ecosistemas**, la justificación de alguna forma de política y acción coordinada entre las agencias responsables de la salud pública, la ciencia médica y los servicios veterinarios es bastante intuitiva. **Más tarde, se empezó a utilizar el término "una sola salud"**

The Economics of Biodiversity: The Dasgupta Review



Headline Messages



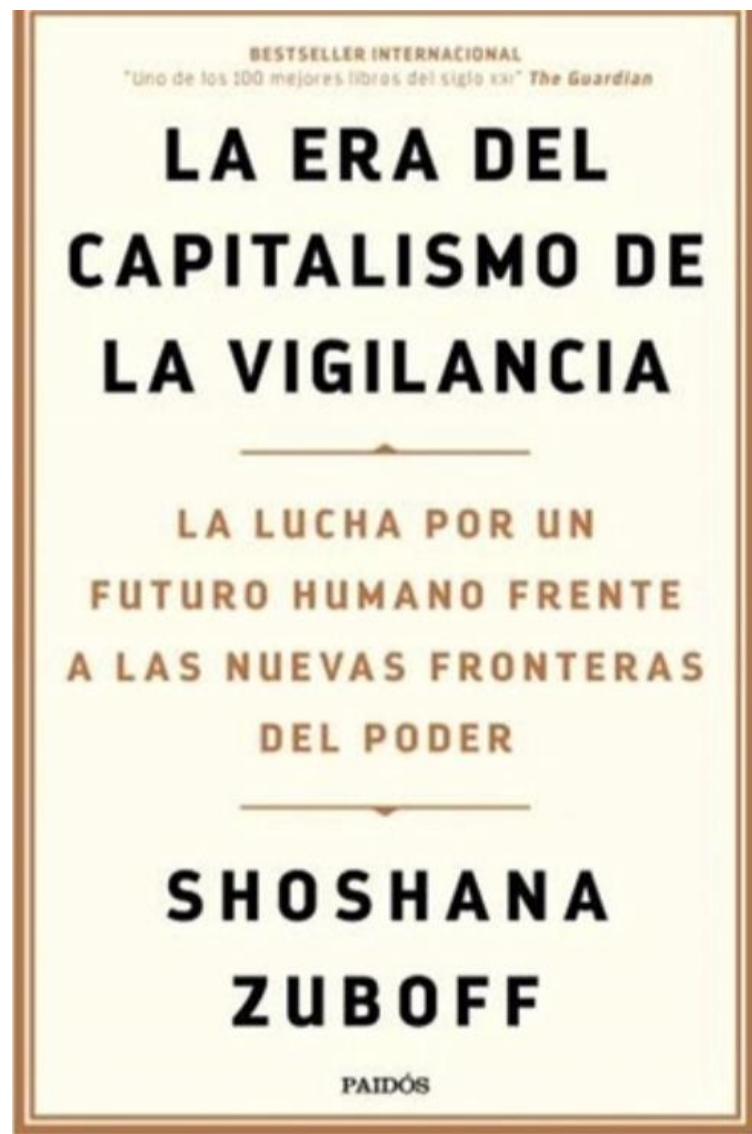
Nuestras economías, medios de vida y bienestar dependen de nuestro activo máspreciado: la naturaleza. Somos parte de la naturaleza, no separados de ella. Confiamos en la naturaleza para que nos proporcione alimentos, agua y refugio; regular nuestro clima y enfermedades; mantener los ciclos de nutrientes y la producción de oxígeno; y brindarnos plenitud espiritual y oportunidades de recreación y recuperación, que puede mejorar nuestra salud y bienestar. También usamos el planeta como sumidero de nuestros productos de desecho, como dióxido de carbono, plásticos y otras formas de desechos, incluida la contaminación. **La naturaleza es, por tanto, un activo, al igual que el capital producido (carreteras, edificios y fábricas) y el capital (salud, conocimientos y habilidades) son activos.**



La humanidad ha declarado la guerra a la naturaleza, algo tan insensato como suicida. Las consecuencias de nuestra temeridad ya están provocando sufrimiento humano, importantes pérdidas económicas y un aceleramiento de la erosión de la vida terrestre. Poner fin a esta guerra no supone una renuncia a los logros en materia de desarrollo que tanto ha costado conseguir ni a las aspiraciones legítimas de las naciones y personas más pobres a disfrutar de un mejor nivel de vida. Al contrario, hacer las paces con la naturaleza, garantizar su salud y aprovechar los beneficios —tan esenciales como infravalorados— resulta fundamental para lograr un futuro próspero y sostenible para todos. Existe el riesgo de que, debido al enorme sufrimiento provocado por la pandemia de COVID-19, se pase por alto la apremiante necesidad de transformar nuestra relación con la naturaleza. Nuestra máxima prioridad consiste en salvaguardar las preciadas vidas de las personas y sus medios de subsistencia. No obstante, al exponer la vulnerabilidad humana, la pandemia también puede contribuir a hacer del año 2021 un punto de inflexión que nos permita dirigirnos hacia un mundo más sostenible e inclusivo. Este informe sienta las bases de la esperanza. Al reunir las pruebas científicas más recientes relativas a los efectos y amenazas asociados a la emergencia climática, la crisis de la biodiversidad y la contaminación que acaba con la vida de millones de personas cada año, pone en evidencia que nuestra guerra contra la naturaleza ha destrozado el planeta. Sin embargo, también nos muestra el camino hacia un mundo más seguro mediante un plan de paz y un programa de reconstrucción posterior al conflicto.

Prólogo del Secretario General de las Naciones Unidas

Otras lecturas recomendadas



Food and Agriculture Benchmark

Compan

Assessing the world's 350 most influential food and agriculture companies on their commitments

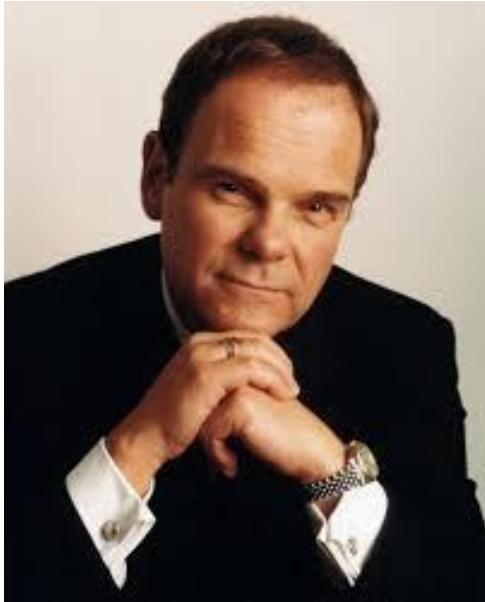
Baseline assessment -
December 2020



En medio de una devastación ecológica en aumento constante, ofrece **nuevas y provocadoras maneras de reconfigurar nuestra relación con la tierra y sus habitantes** **Una nueva alianza entre especies que se organice para revitalizar un planeta devastado por el capitalismo.** Un cambio de paradigma planetario en el que estamos inmersos. Certifica el fin de las humanidades y escribe la biblia del nuevo pensamiento interespecies.



DONNA J. HARAWAY



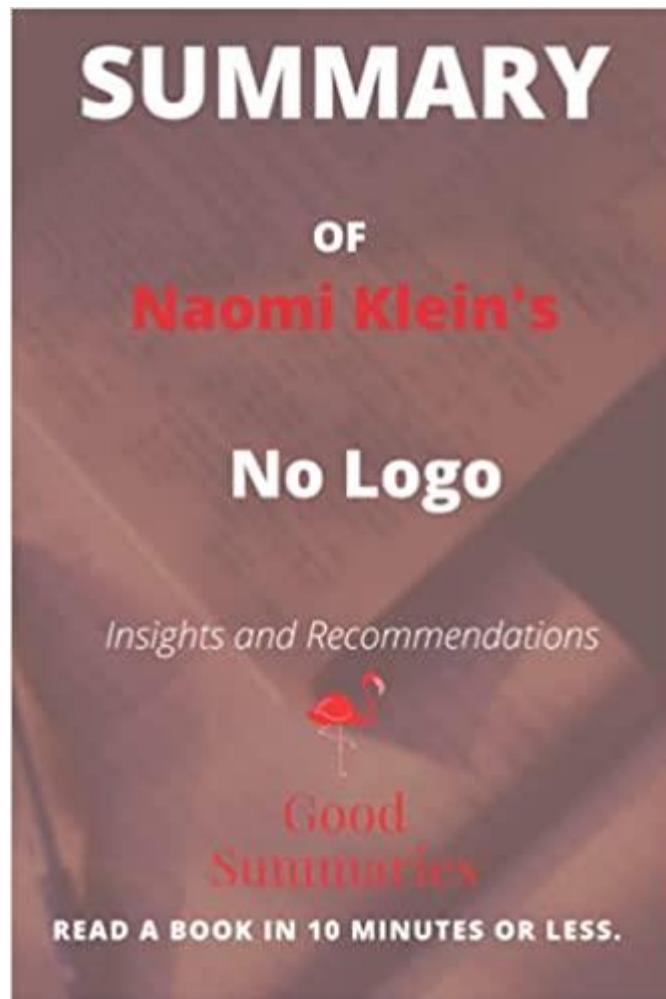
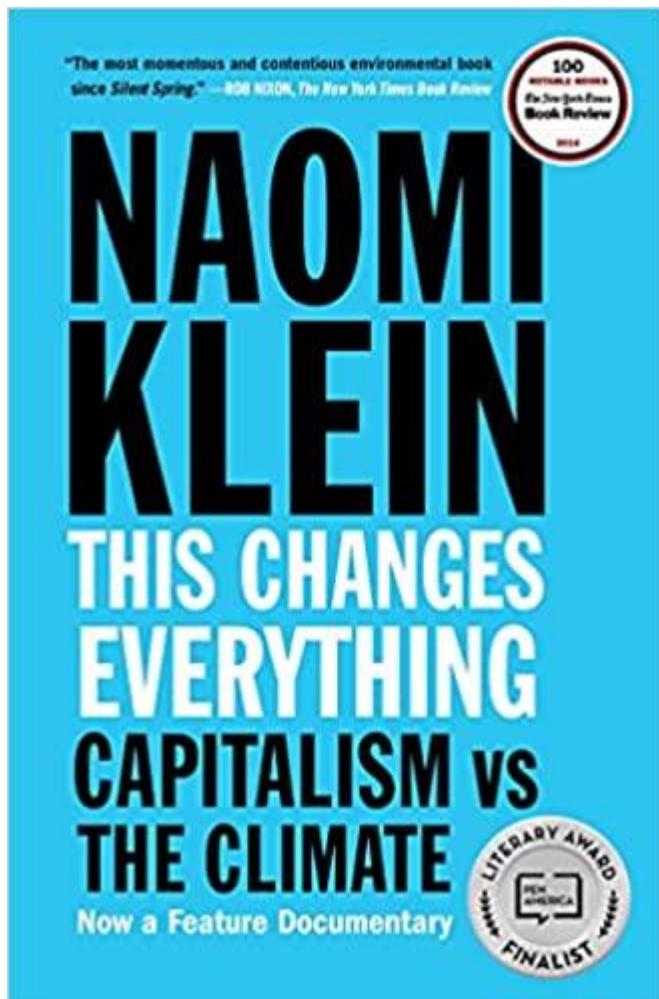
UPDATED EDITION
With Material on Cryptoassets, ICOs, Smart Contracts, and More

BLOCKCHAIN REVOLUTION

How the Technology
Behind **BITCOIN** and
Other **CRYPTOCURRENCIES**
Is Changing the World

DON TAPSCOTT
Bestselling author of *WIKINOMICS*
and **ALEX TAPSCOTT**

"This book has had an enormous impact on the evolution of blockchain in the world." —**Satya Nadella**, CEO, Microsoft Corporation



EL VALOR DE LAS COSAS

QUIÉN PRODUCE
y QUIÉN GANA *en*
la ECONOMÍA GLOBAL

MARIANA MAZZUCATO



http://www.revistaeconomiacritica.org/sites/default/files/3-AntonioFuster_Mazzucato-ElValorDeLasCosasindd.pdf



**HABLEMOS DE
ALIMENTOS DEL
FUTURO**

50 FUTUROS ALIMENTOS



En medio de esta creciente demanda, tenemos una excesiva dependencia a una pequeña gama de cultivos y dependemos en gran medida de los alimentos de origen animal. Además, las prácticas actuales de cultivo y producción de alimentos no son sostenibles a largo plazo.

Actualmente, el 75% del suministro mundial de alimentos proviene de 12 especies de plantas y 5 de animales; limitándonos a tener una alimentación poco variada; pobre en nutrientes y vitaminas afectando el suelo de los cultivos. Esto no es bueno para nosotros, ni para nuestro planeta.

Lista completa de los 50 alimentos del futuro:

Alga: alga marina de Laver y alga Wakame.

Cactus: nopales.

Hortalizas de frutas: flor de calabaza, okra y tomates anaranjados.

Setas: setas Enoki, setas Maitake y níscalos.

Raíces: salsifí negro, raíz de perejil y rábano de carámbao blanco.

Tubérculos: raíz de loto, UBE, jícama y camote.

Frijoles y legumbres: frijoles negros, habas, lentejas, vigna subterránea, vigna unguiculata, frijoles adzuki, frijoles Marama, frijoles mung y frijoles de soja.

Cereales y granos: amaranto, quinoa, arroz integral, trigo sarraceno, trigo Khorasan, trigo espelta, mijo africano, mijo Fonio y teff.

Hojas verdes: hojas de remolacha, grelo, col verde, moringa, pak-choi, hojas de calabaza, col morada, espinacas y berros.

Nueces y semillas: linaza, semillas de cáñamo, ajonjolí y junglans.

RECURSOS GENÉTICOS Y BIODIVERSIDAD PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA

Un tesoro para el futuro

Los recursos genéticos para la alimentación y la agricultura tienen no sólo un valor real, sino también potencial, para la seguridad alimentaria y nutricional y los medios de vida.

Sin embargo, la biodiversidad, y en particular la diversidad genética, se está perdiendo a un ritmo alarmante.



PLANTAS

Las plantas representan el **80%** de la dieta humana

Se conocen **30.000** plantas terrestres comestibles

7.000 son cultivadas o recolectadas por los humanos como alimento

30 tipos de cultivo alimentan al mundo

5 cereales proporcionan el **60%** de la energía alimentaria a la población mundial



Arroz, trigo, maíz, mijo y sorgo

Hay **7,4 millones** de muestras de diversidad de cultivos en **1.750 bancos genéticos** en todo el mundo

Los cultivos mejorados representan el **50%** de los alimentos mundiales

ACUÁTICA

El pescado aporta casi el **20%** de la ingesta de proteínas animales a **3.000** millones de personas



Los sistemas acuáticos del mundo están formados por más de **175.000** especies de peces, moluscos, crustáceos y plantas acuáticas

Sólo **10** grupos de especies constituyen el **30%** de las capturas marinas mundiales

De éstas, un **0,3%** son criadas como alimento y otros usos en aguas dulces, salinas, salobres y marinas

La diversidad genética es nuestra joya escondida, debemos conservar hasta el trozo más pequeño

La biodiversidad en la alimentación y la agricultura es uno de los recursos más importantes de nuestro planeta. **La biodiversidad es indispensable: ya sean los insectos que polinizan las plantas, las bacterias microscópicas que se utilizan para hacer queso, las diversas razas de ganado que permiten ganarse la vida en ambientes hostiles, las miles de especies de peces y otras especies acuáticas en nuestros lagos, ríos y océanos, o las miles de variedades de cultivos que sustentan la seguridad alimentaria en todo el mundo.**

La biodiversidad y los recursos genéticos son esenciales para lograr la diversidad nutricional de las dietas –una dieta variada– que a su vez es importante para la salud y el desarrollo humanos.



<https://youtu.be/ogwcl61VXHA>

<http://www.fao.org/zhc/detail-events/es/c/251089/>

<https://www.slowfood.com/>



LANGUAGES ▾ PRESS LEADER AREA CONTACT US



JOIN US

DONATE

GET THE NEWSLETTER

HOME ABOUT US OUR NETWORK WHAT WE DO THEMES GET INVOLVED RESOURCES NEWS

XII EDITION

CHEESE

SEPTEMBER 20-23 2019 BRA (ITALY)

NATURAL IS POSSIBLE



Earth Markets

The project

How Create an Earth Market?

Producers and Co-producers

Earth Markets from around the world

Earth Markets

A worldwide network of farmers' markets respecting the Slow Food philosophy.

Quality food you can trust, bought directly from the producers. Fair prices for both consumers and producers that foster local economies.



Inicio | Conócenos | Qué hacemos | Blog | Campañas | Afiliate | Contacto

Si eres...

- Transformador
- Cocinero
- Estudiante
- PRODUCTOR**

¡Las comunidades
son para ti!



<https://www.terramadre.info/en/>

https://www.terramadre.info/en/

Aplicaciones Dropbox YouTube Ma del Carmen López...

MEETINGS

Home **Network** **Organization** **Family Farming** **Meetings** **News** **Contacts**

Terra Madre

Terra Madre brings together those players in the food chain who together support sustainable agriculture, fishing, and breeding with the goal of preserving taste and biodiversity

Meetings

Terra Madre is a free and fluid network, spread across 150 countries. Though adapted to local contexts, the network tackles similar problems across the globe, coming up with surprisingly analogous

Network

The Terra Madre network is made up of farmers, fishers, food producers and cooks who with their vision and knowledge work to promote a new gastronomy.

Organization

Terra Madre is a project conceived by Slow Food as a result of its growth and development and its conviction that "eating is an agricultural act and producing is a gastronomic act."

I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. [Ok](#) [Maggiori informazioni](#)

**PASEMOS AL
MENÚ.....ALIMENTOS
PARA EL FUTURO**



Solar Foods

SOLAR FOODS

MENÚ

"NOS PROPONEMOS DESCONECTAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE LA AGRICULTURA".

Pasi Vainikka, director ejecutivo de Solar Foods

[Nuestro equipo >](#)



SOLEIN® PURE PROTEIN MAGIC

Presentamos la fascinante invención de Solar Foods, Solein, la proteína más pura del mundo.

[Sobre Solein >](#)



<https://solarfoods.fi/>



La compañía Solar Foods prevé que su comida, fabricada a partir de electricidad, agua, dióxido de carbono y microbios, se comercialice en supermercados en éste año.

La compañía finlandesa se habría valido de los resultados de una investigación publicada en 2017 para crear un alimento en polvo de alto componente proteínico, y de sabor y textura similar al de la harina de trigo.

Según el CEO de la compañía, Pasi Vainikka, es la proteína más respetuosa con el medio ambiente creada hasta la fecha, puesto que su fabricación requiere un bajo consumo de agua y cero emisiones de carbono.

Solar Food planea solicitar una licencia de “novel food” para iniciar la comercialización de la producción en el año 2022, y poner 50 millones de unidades en los supermercados a un precio de 5 euros el kilo.

Solein sostiene que, la producción de proteínas no debería estar limitada por los recursos naturales de nuestro mundo. Tampoco debería ser una carga para nuestro medio ambiente. Es por eso que han creado Solein® - proteína tan pura, que está literalmente nacida de la nada.

Si "la ciencia es magia real", entonces es hora de encontrar el polvo mágico de la ciencia.

Solein es una proteína unicelular única que nace de un bioproceso igualmente extraordinario de electricidad y aire. Su proceso de fermentación totalmente natural es similar a la producción de levadura, dando como resultado la proteína más pura y sostenible del mundo.

Neutral en sabor y apariencia, Solein se desvanece en su comida diaria, al mismo tiempo que mantiene su rico valor nutricional. Al ofrecer una solución unificada que satisface prácticamente todas las comidas imaginables de hoy.



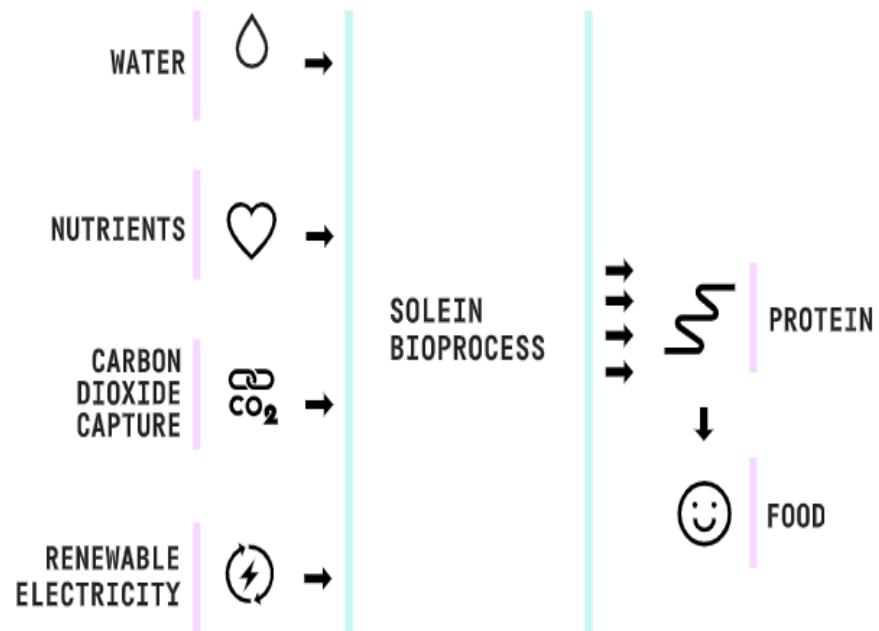
La inspiración para **Air Protein** provino de los viajes espaciales. "Si desea hacer las cosas de una manera más eficiente en cuanto a los recursos, busque en la NASA", dice Dyson. En este caso, su punto de partida fue la investigación que hizo la NASA en la década de 1960 para desarrollar un método para convertir el dióxido de carbono en alimento para los astronautas en misiones largas.

En base a la investigación de la NASA, Air Protein se produce combinando dióxido de carbono con microbios llamados hidrogenótrofos. Puede sonar exagerado, pero como señala Dyson, **ya habitualmente consumimos productos de reacciones microbianas, como el vino, la cerveza o el queso, que se crean a través de un proceso similar de fermentación.**



SOLEIN ® BIOPROCESOS

El sistema de Solein es un bioprocreso que produce proteína natural a partir de CO₂ y electricidad. Es 100 veces más respetuoso con el clima que la carne y 10 veces mejor que las plantas. A diferencia de la producción de proteínas convencional, se necesita sólo una fracción de agua para 1 kg de producto de Solein ®. El bioprocreso de Solein puede no ser tradicional. Pero es natural, con un proceso de fermentación totalmente natural. ¿Y la mejor parte? No se acabará.



**Las proteínas de origen vegetal
han conquistado el mundo,**

IMPOSSIBLE WHOPPER®

100%
WHOPPER®
0% BEEF



IMPOSSIBLE





IMPOSSIBLE

BURGER
MADE FROM
PLANTS

15g PROTEIN
NO ANIMAL
PRODUCTS
0mg CHOLESTEROL

IMPOSSIBLE

BURGER
MADE FROM
PLANTS

15g PROTEIN
NO ANIMAL
PRODUCTS
0mg CHOLESTEROL

IMPOSSIBLE

BURGER
MADE FROM
PLANTS

15g PROTEIN
NO ANIMAL
PRODUCTS
0mg CHOLESTEROL

IMPOSSIBLE

BURGER
MADE FROM
PLANTS

15g PROTEIN
NO ANIMAL
PRODUCTS
0mg CHOLESTEROL

IMPOSSIBLE

COOKS LIKE
GROUND BEEF

BEYOND MEAT

BEYOND
BURGER

PLANT-BASED
PATTIES

20G OF PLANT
PROTEIN
PER SERVING
NO SOY
NO GLUTEN

NOW EVEN
MEATIER
MARBLED APPEARANCE
COMPLETE PROTEIN

BEYOND MEAT

BEYOND
BURGER

PLANT-BASED
PATTIES

20G OF PLANT
PROTEIN
PER SERVING
NO SOY
NO GLUTEN

NOW EVEN
MEATIER
MARBLED APPEARANCE
COMPLETE PROTEIN

BEYOND MEAT

BEYOND BEEF

PLANT-BASED GROUND

20G OF PLANT
PROTEIN
PER SERVING
NO SOY
NO GLUTEN

NON-GMO
VERIFIED

NON-GMO
PROJECT
VERIFIED

NON-GMO
PROJECT
VERIFIED

\$10.98

\$5.49

20

20

20





25 dolares/kg

proteínas de guisante, extracto de levadura y aceite de coco, una mezcla a la que se le añade zumo de remolacha



DiCaprio entra como inversor en el proyecto financiado por Gates

IMPOSSIBLE PORK





IMPOSSIBLE™



Incogmeato, la marca de alimentos a base de plantas de Kellogg Co. K, -2,72%, dijo el jueves que se ha asociado con Walt Disney Co. DIS, + 0,36% para Chick'n Nuggets a base de plantas con forma de Mickey Mouse.



NEW!



INCOGmeato™

MorningStar
F FARMS

TASTES LIKE CHICKEN
MADE FROM PLANTS





Made from plants *(not chickens)*

J U
S T

Egg



Keep frozen

4 folded eggs
made from plants

Scrambled egg

NET WT.

**J U
S T**

Egg

Egg-free. Non-GMO. Just for all.
Plant-based scramble - 12 FL OZ (355mL)

**J U
S T**

Egg

Egg-free. Non-GMO. Just for all.
Plant-based scramble - 12 FL OZ (355mL)

**J U
S T**

Egg

Egg-free. Non-GMO. Just for all.
Plant-based scramble - 12 FL OZ (355mL)



Downstream Step 5
Distribution



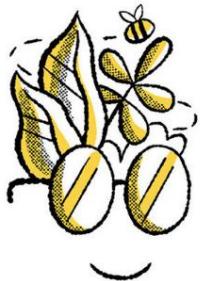
EL HUEVO NUESTRA MISIÓN SERVICIO DE COMIDA

El huevo para todos

¡Increíblemente hecho de plantas!

El huevo que este mundo merece

Sabor real con una huella ligera como una pluma.



BUENO PARA LAS PERSONAS



Gallina amigable



FÁCIL EN EL PLANETA





Huevos vegetales. La empresa estadounidense Hampton Creek Foods ha conseguido producir huevos y mayonesa a partir de una mezcla de colza, lecitina y resinas naturales. Según los autores, estos productos son más saludables que sus análogos naturales, ya que carecen de gluten y colesterol. www.facebook.com/Hamptoncreekfoods

CARNE DE LABORATORIO

El profesor **Marl Post** es uno de los pioneros en el desarrollo de la carne artificial.



El proceso de creación consiste en tomar células madre del músculo, que se extraen de una vaca mediante **biopsia**. Se aíslan y comienzan a multiplicarse, con la ayuda de **suero fetal bovino** (un componente al que los investigadores buscan alternativas). El resultado son células genéticamente idénticas a las del animal

Se añade jugo de remolacha para conseguir el color rojo que normalmente tiene la carne, porque la impresión visual es importante, incluso antes de cocinada la pieza.

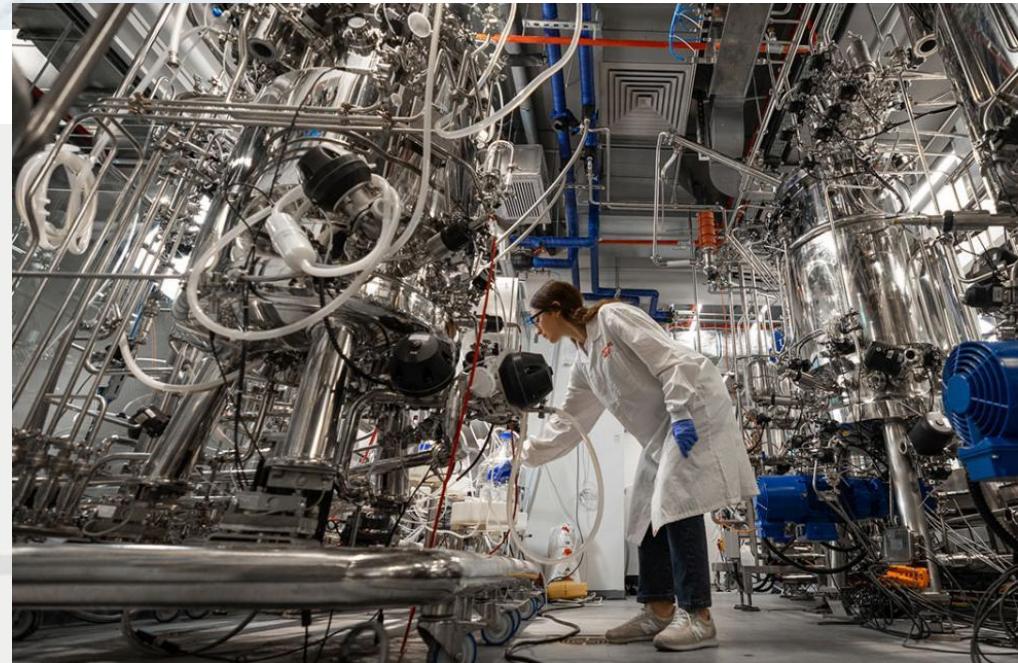
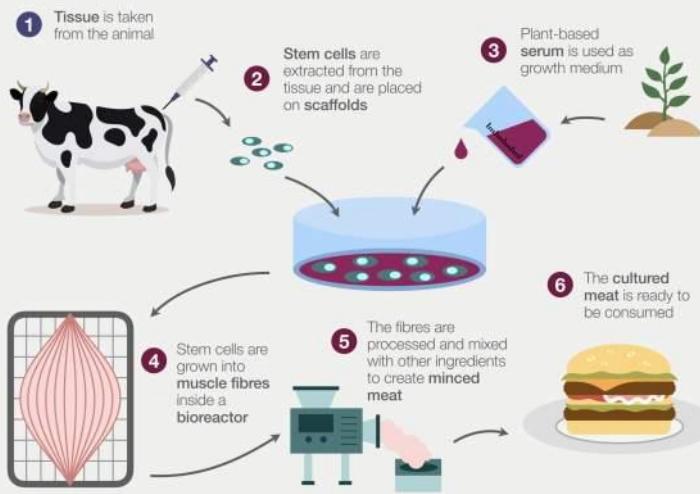
Médico de formación, el profesor Marl Post, trabajaba antes en ingeniería de tejidos. Desarrollaba vasos sanguíneos para gente que necesitaba una cirugía de bypass coronario. Irónicamente, los tejidos que Post crea ahora en su laboratorio no tienen vasos sanguíneos, por eso hay que añadir el jugo de remolacha.

La primera hamburguesa costó unos 250.000 euros. Ahora Post estima que, pueden alcanzar los 10 euros por hamburguesa con el mejoramiento en el procedimiento. Y si se mejora la tecnología, podría ser aún más bajo.



Future Meat - Israel 500 Kg al día (3000 hamburguesas)

<https://future-meat.com/>



Traer carne cultivada a la mesa

Future Meat lidera la industria en el desarrollo de carne cultivada saludable, ética y deliciosa para una producción generalizada.



Rompiendo la barrera de costos

Future Meat es la primera compañía de carne cultivada en romper la barrera del costo de \$5, ¡reduciendo el costo de producción a \$1.70!

Nuestra carne cultivada no contiene OMG, es saludable, sostenible y deliciosa.

[Más información >>](#)

Aleph Farms y The Technion revelan el primer bistec de chuleton cultivado del mundo

Esta nueva técnica de **bioimpresión 3D**, creada por la empresa israelí **Aleph Farms** con el apoyo del Technion-Israel Institute of Technology— **promete chuletones con el mismo sabor y jugosidad que el que le compras al carnicero de tu barrio**. El CEO de la compañía, Didier Toubia, asegura en una entrevista para **“The Observer”** que pueden emular todo tipo de cortes de carne y maduraciones: "Lo mejor de esta tecnología es que es capaz de controlar el proceso incorporando más o menos grasa o haciendo la fibra muscular más gruesa o más delgada",





Las instalaciones de Finless Foods, en cuyos grandes alambiques se cultiva el
atún rojo. FINLESS FOODS

¿Cuánto costarán?

Eat Just ha indicado que **cada pieza costará unos 50 dólares**.

Medio centenar de dólares cada nugget puede parecer un verdadero dispendio, y en cierto modo lo es, todo depende con qué lo comparemos. Claramente, esta tecnología está dando sus primeros pasos y su producto se ha enfocado al consumo de clases pudientes

La carne creada en laboratorio llega a los supermercados y lo hace como nuggets de pollo

Tras años de investigación, una empresa de Singapur ha conseguido comercializar carne artificial por primera vez en la historia.



Las autoridades de **Singapur han aprobado la regulación que abre la puerta a la venta de carne cultivada en laboratorio**, informó (02.12.2020) la compañía **Eat Just**, y se convierte en el primer país del mundo en permitir este producto.

El fabricante, con sede en la ciudad estadounidense de San Francisco, podrá vender en la ciudad-Estado bocaditos de pollo elaborados a través del cultivo de células y que evita el sacrificio de animales.

Se producen en biorreactores de 1200 litros, donde luego se combinan con ingredientes de origen vegetal.

“La aprobación regulatoria de Singapur del **pollo cultivado de Eat Just** como alimento ... allana el camino para que el producto se sirva pronto a los consumidores en un restaurante ”, dijo el director ejecutivo de la empresa con sede en California Josh Tetrick informó a **The Straits Times**.

Las células utilizadas para iniciar el proceso provienen de un banco de células y no requirieron el sacrificio de un pollo porque las células pueden tomarse de biopsias de animales vivos.

El **medio de cultivo** para la línea de producción de Singapur incluye **suero bovino fetal**, que **se extrae de la sangre fetal**, pero se elimina en gran parte antes del consumo.



El bistec vegetal más realista del mundo

Steak 2.0, la primera alternativa a la carne **impresa en 3D** con la textura y el aspecto de un filete de ternera

Cuando la impresora 3D comienza la unión de finas líneas provenientes de una pasta rosada empieza el espectáculo

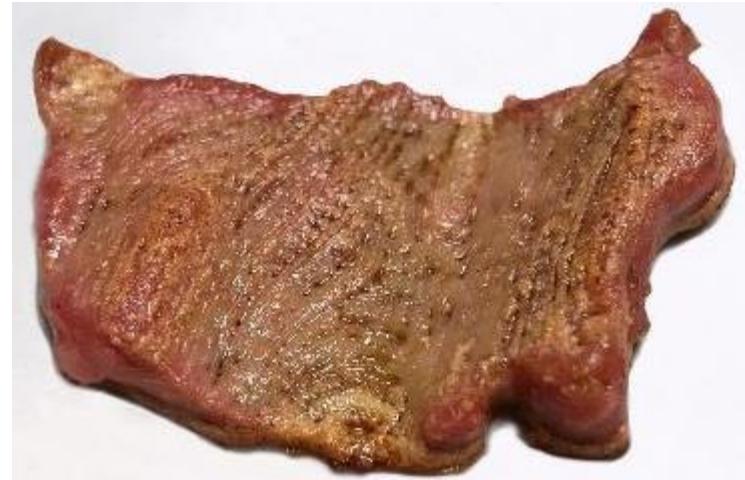
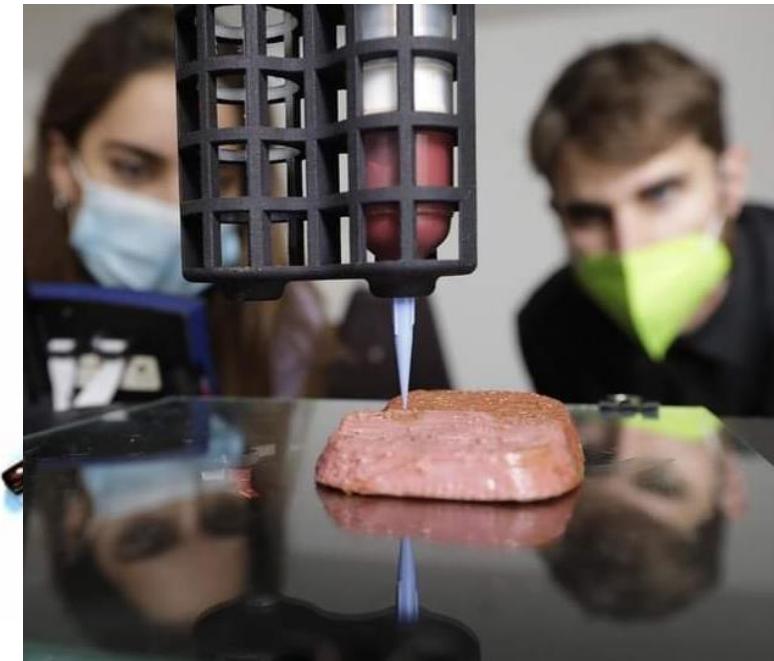


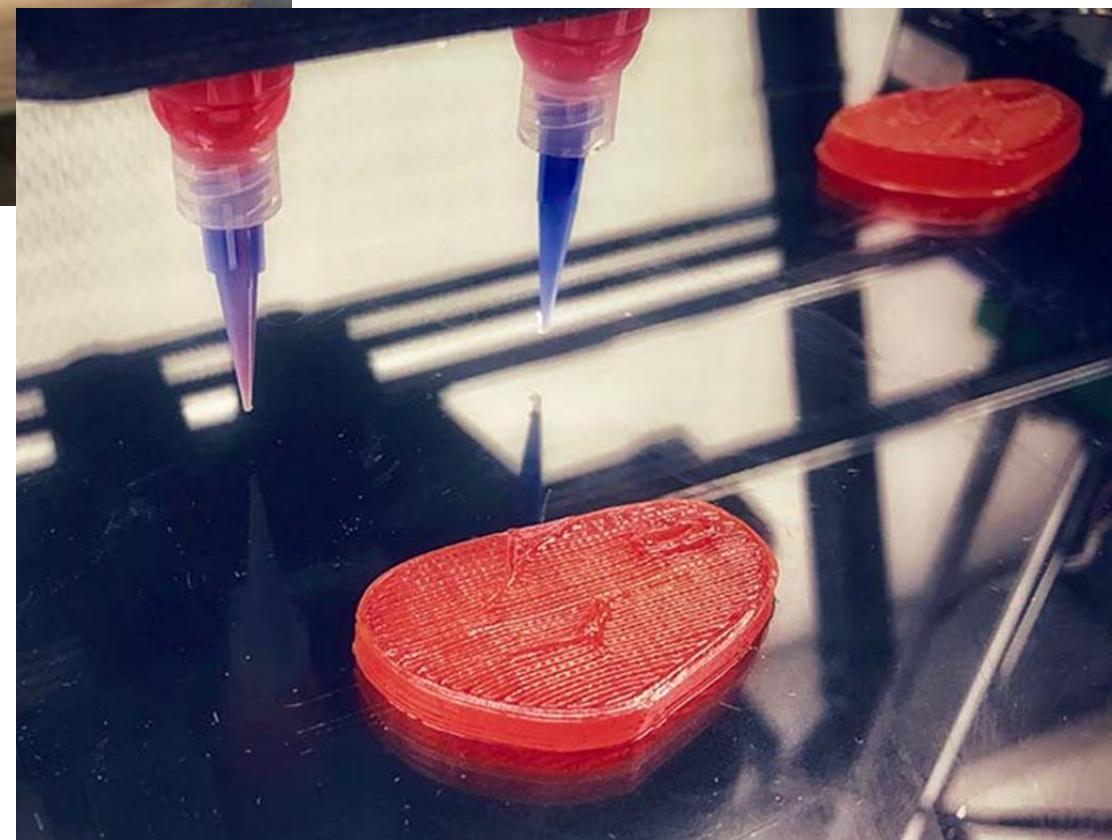
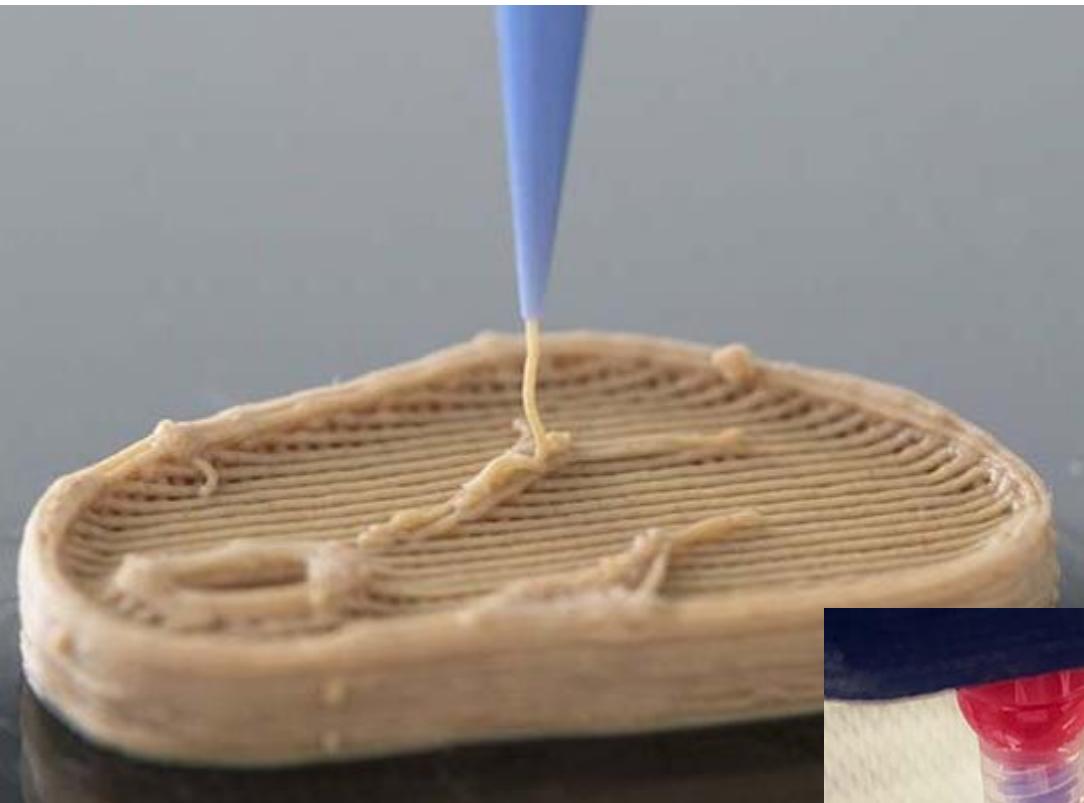
Giuseppe Scionti

El sector de las **proteínas alternativas** está en auge y no es solo una moda. «Hasta ahora se ha conseguido hacer muy bien la carne picada, **pero el santo grial es lograr un bistec capaz de reproducir no solo el sabor de la carne, sino su apariencia, su textura y, por supuesto, con propiedades saludables y una producción sostenible para el planeta».**

Giuseppe Scionti. bioingeniero especializado en tecnología de tejidos se le ocurrió la idea mientras diseñaba una oreja: «Si podemos crear tejidos naturales o diseñar órganos artificiales, ¿por qué no crear un músculo sin funcionalidad, con la textura, la apariencia y las propiedades nutricionales de la carne?»

Contenido: entre un 60 o 70% de agua, un 25% de proteínas vegetales (guisante, algas, arroz), un 12% de grasa (aceite de oliva virgen), aroma y colorante natural proveniente de la remolacha







ALGUNOS CASOS DE ÉXITO



CASOS DE ÉXITO

BioflyTech Es una empresa de base tecnológica que pretende jugar un papel relevante en este nuevo sector productivo. Con el desarrollo de un knowhow propio, aplicado a la **producción industrial de larvas de la mosca soldado negra (*Hermetia illucens*)**, la empresa pretende contribuir significativamente a la comercialización de proteínas y grasas para la alimentación animal e indirectamente a la nutrición humana.

Trillions La empresa de **suplementos deportivos a base de harina de grillo** incorporará en su portfolio nuevos productos como la proteína en polvo de sabores chocolate, coco y vainilla elaborada a partir de una mezcla de proteína de insecto con proteína vegana. A diferencia de otras proteínas, esta tiene una fácil tolerancia al no contener lactosa ni suero de leche.

Ainia Forma parte del proyecto PROALTII, en el que se investigan **fuentes alternativas de proteínas de diferentes orígenes (lema, insectos y Single Cell Protein)**, con las que poder desarrollar nuevos ingredientes que mejoren las propiedades tecnológicas, funcionales y nutricionales de los alimentos.

CASOS DE ÉXITO

MeliBio Esta startup está usando **fermentación microbiana para producir miel sin abejas**. La primera miel completamente vegana del mundo.

Napiferyn Extrae **proteínas de los residuos** creados por la producción de aceite de colza. Esta alternativa sostenible a la proteína de origen animal tiene el mismo valor nutritivo que la soja.

Bond Pet Foods Es la primera compañía en el mundo que **produce carne de pollo cultivada** para mascotas. Dentro de su portfolio también incluyen **snacks ricos en proteínas elaboradas a partir de fermentación**.

TurtleTree Labs Es la primera compañía en el mundo que produce **leche de vaca y leche materna humana a partir del cultivo de células**.

Mission Barns Ha creado **bacon cultivado a partir de células**; sus productos se encuentran actualmente en restaurantes de San Francisco donde los podremos degustar bajo reserva.

Arla Lanza su primera **leche vegetal**: Jörd. El nuevo producto se vende ya en Dinamarca y, a partir del 21 de septiembre, en los supermercados británicos Sainsbury. La marca quiere posicionar su bebida vegetal como un complemento de la leche, más que un sustituto.

Bienestar y salud del microbioma

La **evolución del conocimiento sobre el genoma humano** nos abre un campo de posibilidades en el que podemos llegar a **prevenir y curar enfermedades a través de la nutrición de precisión**. El bienestar de los consumidores es una promesa que la industria alimentaria puede garantizar a través de **alimentos funcionales y alimentación adaptada a la genética**. Comienza una era de estudio de las posibilidades infinitas de este campo.

Se está diluyendo el límite entre el sector farmacéutico y el alimentario, y existen múltiples ejemplos de **empresas de alimentación invirtiendo en salud, y viceversa**. Se buscan alimentos que consigan proporcionar un mejor estado general a las personas y un buen envejecimiento. En un principio, los alimentos no serán personalizados según las características individuales de cada genoma, pero sí **se tenderá a entender patrones genómicos con necesidades similares para poder democratizar las dietas de precisión**.



“El sector Biotech ha dado soporte al sector farmacéutico durante los últimos 30 años. Ahora el FoodTech dará soporte al sector alimentario para su transformación.

El mundo de los ingredientes alimentarios está al alza, nuevas opciones están disponibles y las discusiones sobre etiquetado, obligan a buscar fuentes naturales y sostenibles, abandonando los antiguos ingredientes de tipo químico, de bajo costo, pero con muy mala prensa actual. Derivados de celulosa, pectinas, etc. deberán ser reemplazadas por alternativas mejores. El I+D de la nueva alimentación acaba de empezar.

Pero recordemos que también tenemos que **volver a lo básico** y mirar los viejos cuentos de la fibra, el antiguo arte de fermentar y alejarnos de todos los emulsionantes y conservantes que hemos inyectado en nuestros alimentos en las dietas modernas occidentales.

Algunas veces antes de contemplar las maravillosas posibilidades del futuro, tenemos que **hacer una pausa y mirar hacia atrás** - ¿tal vez hay una pieza del “por qué” que una vez faltó y que ahora podemos colocar? ¿O podemos reflexionar sobre **cómo hemos evolucionado para poder utilizar mejor lo que la naturaleza ya ofrece?**

**SEGUIMOS CON EL
MENÚ.....**

Insectos comestibles, via libre de EFSA las termitas de la harina



Las termitas de la harina son insectos comestibles, nutrientes, sostenibles. EFS, la European Food Safety Authority, dió su opinión favorable.

Las larvas de las termintas de la harina tienen un porcentaje de proteína de 58,4g/100 g, casi el triple respecto a la carne. Y el contenido de los aminoácidos resulta superior a aquellos de varios alimentos utilizados como el trigo, el pescado, la levadura de cerveza, los crustáceos.

La comisión europea bajo sólidas bases científicas, autoriza las larvas de *Tenebrio molitor* como nuevo alimento. En espera de otras aprobaciones para consumo de otros insectos como los grillos y los gusanos de seda.

100g

Essential Amino Acids
High in Iron
High in Protein
High in Vitamin B12
High in Calcium

SUSTAINABLE NUTRITION
PRIMAL FUTURE

Premium

ORGANIC

CRICKET POWDER

PROTEIN

Soy Free | Paleo Friendly | Gluten Free
Low Carb | High in Fibre | Dairy Free





Desde la antigüedad, los insectos han formado parte de la alimentación del ser humano, ya sea por medio de hormigas, escarabajos o chapulines (saltamontes), entre otros insectos. Aunque el acto de comer insecto se lleva a cabo en todo el mundo, es una costumbre predominante de las zonas tropicales de Latinoamérica. ¿Por qué razón comen insectos? Son muchas las razones pero podemos resumirlas en tres, las cuales son:

Por costumbre.

Por ser un alimento con un alto contenido nutricional.

Por aportar a la comida un sabor inigualable.

Según la **FAO** la **comida del futuro serán los insectos**, es decir, que próximamente formaremos parte de los **que comen los insectos**, entomofagia. ¿De qué se trata? Se denomina como el hábito de alimentarse con alimentos que están hechos a base de insectos.

Aunque puede resultar difícil al principio, cada vez está más extendido el hecho de alimentarse con insectos comestibles. Es más, se está planteando como una solución a muchísimos problemas nutricionales dados su alto contenido proteico y las diferentes ventajas que presentan.

¿Qué insectos son comestibles?

Prácticamente se consumen mas de 2.000 especies de insectos comestibles a lo largo y ancho de nuestro planeta, y este numero no hace mas que crecer cuando se amplían los estudios y los diferentes informes sobre los insectos comestibles. En la mayoría de los casos, el comercio de insectos se produce directamente del medio natural, cogiéndolos de la naturaleza.

Hay muchos tipos de insectos comestibles, por nombrar unos pocos, podríamos destacar los siguientes:

Orugas, Abejas, Avispas, Escarabajos, Hormigas, Grillos, Saltamontes, Langostas, Cigarras, Fulgoromorfos, Termitas, Moscas, Polillas, Mariposas

Aparte de los insectos como tal, muchos de ellos también se usan para hacer harinas, teniendo así, por ejemplo, la **harina de grillo, la harina de saltamontes, la harina de hormiga o harina de gusanos.**



Producción de grillo



Harina de grillo

Harina de chapulín y de gusano



Medusas

Rico de proteínas, antioxidantes y sales minerales, bajo contenido de grasas, contienen omega3 y 6.

Japón – suhi y témpura

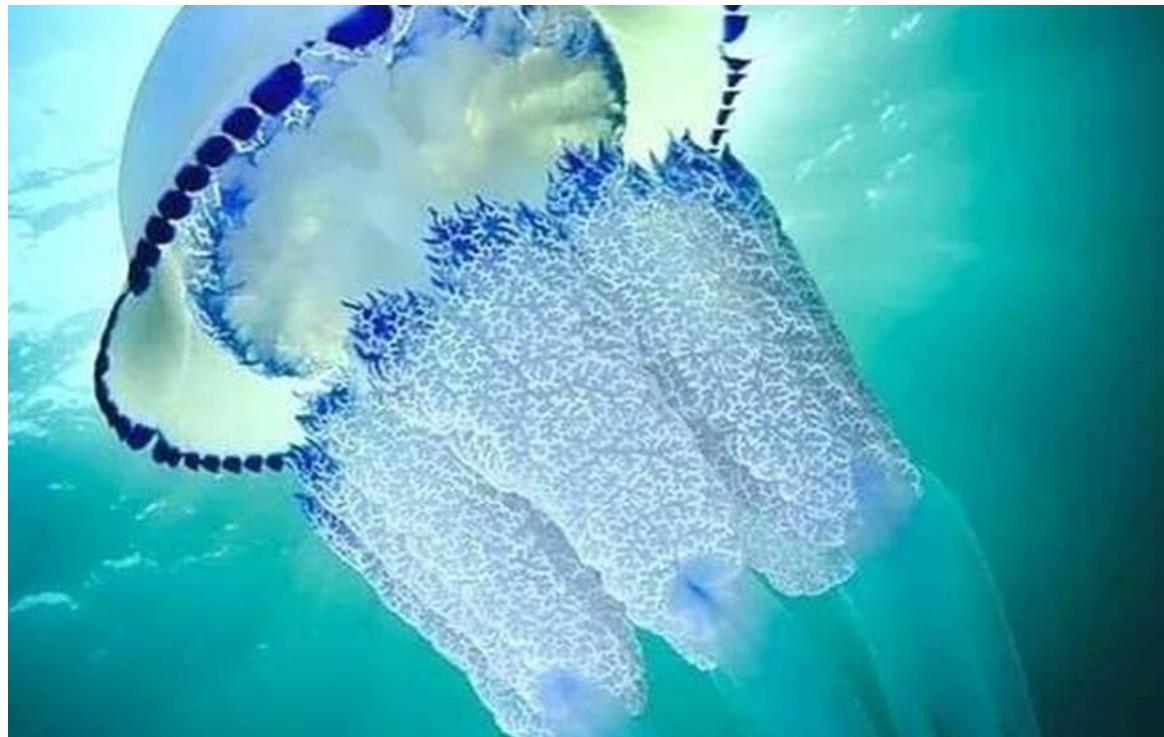
China – fritas o deshidratadas

Tailandia – espagueti

Vietnam – ensalada o con fruta y verdura.



Las medusas pasaron a ser parte del elenco de las «**NOVEL FOODS**» en el 2018, o sea los nuevos alimentos destinados al consumo humano previstos de la Union Europea . El Reglamento europeo define los novel foods: se entienden por novel foods todos aquellos productos y substancias alimentarias SIN historia de consumo significativo al 15 de mayo del 1997 en UE, y que por tanto deben ser sujetas a una autorización para evaluar su seguridad antes de ingresar al mercado.



Los chef aman experimentar nuevos ingredientes, así como con los insectos y el fitoplancton, en algunos países como en Italia han iniciado a aprovechar las meduzas y han desarrollado grandes recetas como la «Medusa con bufala y pesto de flores de calabaza»



Rhopilema esculentum y Rhopilema hispidum son **medusas comestibles**, y son las más comunes consumidas en China, Japón y Corea. Otras especies de **medusas comestibles** incluyen Aurelia aurita, Crambionella orsini, Chrysaora pacifica, Lobonema smithi, Lobonemoides gracilis y la **medusa** nomura (Nemopilema nomurai).



Se conocen alrededor de cuatro mil especies de medusas, pero de estas se han identificado solo poco más de **veinte como apropiadas para el consumo humano**

El tipo de aguamala que se captura y comercializa es la conocida popularmente como **“bola de cañón”**, la especie es *Stomolophus meleagris*, y no es la que comúnmente conocemos por amenazar la seguridad de los bañistas en las playas.

En México su explotación inició en la última década; no obstante, su explotación comercial se ha realizado en los últimos cinco años. Su captura ha destacado principalmente en los estados de Sonora, Sinaloa, Baja California, Tabasco y Oaxaca.

En distintos países del continente asiático, como China, Japón, Corea del Sur, Tailandia, etcétera, la medusa “bola de cañón” se consume en sopas y en *sashimi* (platillo crudo salseado). Para ello, el aguamala se procesa previamente con sal de mar, sal de aluminio, peróxidos e, incluso, cloro, ya que el mercado asiático procura una medusa cuya coloración sea blanca y que tenga una textura crujiente



Algas con aminoácidos esenciales

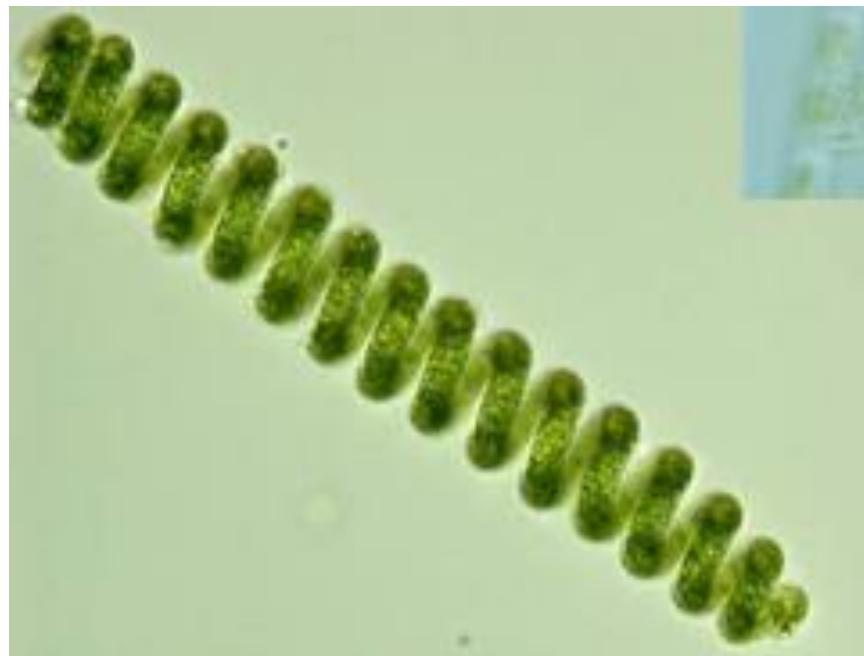
Otra alternativa alimentaria que está siendo examinada es la **macroalga *Saccharina latissima***, que está incluida dentro de las algas denominadas **kelp** y que es conocida por sus altas concentraciones en minerales importantes, particularmente yodo, azúcares (por ejemplo, glucosa y manitol) y carotenoides como la fucoxantina.

Entre las futuras y prometedoras fuentes de alimento también destacan la **microalga *Chlorella vulgaris*** y la **cianobacteria *Arthrosphaera platensis***, dos organismos unicelulares con tasas de crecimiento muy rápido que pueden ser cultivados en **fotobiorreactores** cerrados y sometidos a condiciones optimizadas para mejorar la eficiencia de la fotosíntesis y así aumentar la producción.



La espirulina (*Arthrospira platensis*, antes conocida como *Spirulina platensis*) es un complemento nutricional muy completo ya que es rica en **proteínas**, hidratos de carbono, grasas, fibras, manganeso, zinc, magnesio, hierro, selenio, ácido α -linoleico, **vitaminas** del grupo B, vitamina C, vitamina D y vitamina E. Contiene también ficobiliproteínas, clorofila a, β -caroteno, luteína, zeaxantina y mucílagos. Dentro del grupo de las ficobiliproteínas se encuentra la **ficocianina**, un pigmento fotosintético de color azul con propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y antienvejecimiento.

Otro de los componentes de la espirulina son los mucílagos, polisacáridos complejos parcialmente solubles en agua que poseen la capacidad de formar geles, proporcionando una **sensación de saciedad** (al igual que el fucus o el glucomanano) y ayudando de esta forma a controlar el apetito. **Actualmente crece en el lago Texcoco (Méjico), en los lagos de Chad, Níger y el gran Valle del Rift, y en zonas tropicales y subtropicales de Asia**



Es posible que en un futuro no muy lejano la comercialización de productos de IV Gama se tenga que hacerle un hueco a la **Lechuga de Mar**. Un alga que prolifera en costas del Mediterráneo y del Atlántico, a escasa profundidad y cercana a las rocas. Normalmente este alga (*Ulva lactuca*) se vende, al igual que sus hermanas marinas, desecada.



La alga *Nannochloropsis*, será uno de los principales sustitutivos alimentarios del futuro.
Este tipo de algas proliferan en la naturaleza y contienen un gran aporte protéico.
Entre sus enormes ventajas están su fácil digestión, su impacto positivo en el medio ambiente (ya producen más de la mitad del oxígeno del planeta), y la aportación de nutrientes para nuestros poblaciones en los años venideros.
¿Cómo lo comeremos? Probablemente en forma de proteína en polvo, procesado como aceite o como sustitutivo a la mantequilla.



Las algas serán la próxima revolución de la agricultura & ganadería

Las macro-algas, son las que más interés han despertado a nivel agronómico, y se están desarrollando numerosos estudios, tanto a nivel agrícola como ganadero, para implementarlas en sus actividades

Algas como fertilizante natural para la agricultura moderna

Las algas ya se utilizaban como fertilizantes en el S.XIX en las zonas costeras, pero con la irrupción de los fertilizantes químicos pasaron a un uso residual o casi inexistente. En la actualidad, **se ha vuelto a poner en el punto de mira ya que, numerosos estudios, han demostrado que no solo sirven de fertilizantes para los cultivos, sino que aportan una serie de beneficios que no se conocían** (al menos científicamente) en el siglo pasado.

De forma general se puede decir que las algas no solo nutren a nuestros cultivos aportando micro y macronutrientes necesarios, también mejoran el suelo donde se aplica su tratamiento y potencian el crecimiento de los cultivos.

Microproteínas de hongos

Dentro de los candidatos futuros también es oportuno destacar las micoproteínas obtenidas a partir de hongos filamentosos. Desde hace décadas se cultiva al hongo *Fusarium venenatum* para elaborar productos alternativos a la carne. La biomasa del hongo se cultiva mediante fermentación aeróbica de flujo continuo en reactores de temperatura y pH controlados.

Con la micoproteína producida se obtiene el quorn, un producto muy utilizado en las dietas vegetarianas como sustituto de los alimentos de origen cárnico. La composición típica de la micoproteína es 12 % de agua, 3 % de grasa, 3 % de carbohidratos disponibles y 6 % de fibra acompañadas de pequeñas cantidades de calcio, fósforo, magnesio, zinc y de vitaminas del complejo B.



<https://theconversation.com/amp/que-alimentos-comeremos-en-el-futuro-161239>

Micoproteínas de hongos

Dentro de los candidatos futuros también es oportuno destacar las micoproteínas obtenidas a partir de hongos filamentosos. Desde hace décadas se cultiva al hongo *Fusarium venenatum* para elaborar productos alternativos a la carne. La biomasa del hongo se cultiva mediante fermentación aeróbica de flujo continuo en reactores de temperatura y pH controlados.

Con la micoproteína producida se obtiene el **quorn**, un producto muy utilizado en las dietas vegetarianas como sustituto de los alimentos de origen cárneo. La composición típica de la micoproteína es 12 % de agua, 3 % de grasa, 3 % de carbohidratos disponibles y 6 % de fibra acompañadas de pequeñas cantidades de calcio, fósforo, magnesio, zinc y de vitaminas del complejo B.





Wikicell - Embalaje natural comestible

David Edwards, científico de Harvard, quien también desarrolló el chocolate inhalable, la cafeína inhalable y una vacuna contra la tuberculosis en la forma de un aerosol, ha desarrollado una nueva tecnología de envasado comestible que permite a las personas comer y transportar comida sin plástico.

Edwards se inspiró en la botella, basado en cómo "la naturaleza crea las botellas", citando las uvas como ejemplo de una de las "botellas" naturales. WikiCells imitan tales envases naturales, encerrando los alimentos y líquidos en una membrana comestible. La membrana, que se compone de un polímero cargado y partículas de alimentos, a su vez esta protegida por una caparazón dura que puede ser rota al igual que la de un huevo.



Alimentos en embalajes comestibles. Especialistas de la Universidad de Harvard (EE.UU.) crearon WikiCell Machine, un aparato que produce entre 50 y 100 embalajes comestibles por hora empleando partículas minúsculas de chocolate, nueces o cereales, calcio y quitosano (una sustancia extraída de las algas). Aparte de ser comestible, el embalaje protege de la humedad al alimento que está en su interior. www.wikipearl.com



Las WikiCells son recipientes comestibles de comida o bebida. Una membrana blanda retiene el líquido, la espuma o el sólido en su interior.

Las WikiCells líquidas se consumen de diversas formas. Una es que el líquido puede estar en forma de uva, por lo que simplemente se lo tira a la boca. Es posible que tenga una forma "naranja" más grande y use una pajita. Puede diseñar WikiCell en una especie de forma de "pera", como se muestra aquí, y luego comerse la punta y beber el interior.



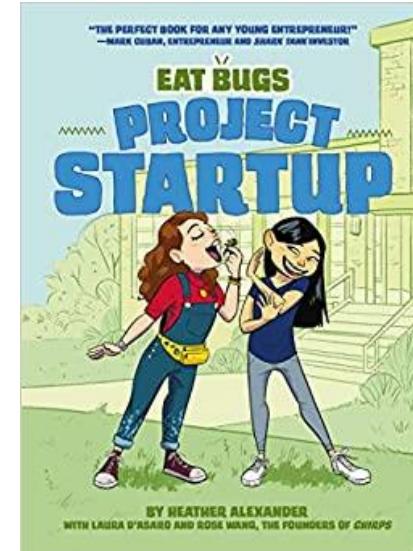
La principal empresa minorista del Corea del Sur, E-mart, ha lanzado al mercado una línea de cereales con polvo de insectos, el cual posee un alto contenido proteico que aspira a superar el rechazo de los consumidores hacia estos alimentos.

"Futureal", es el nombre del producto y se vende en paquetes individuales de 30 gramos de cereales en la cadena de supermercados. ¿Qué contiene? Grillos, gusanos de la harina, así como varios tipos de setas, todos ellos con un contenido proteico entre 1,5 y 2,5 veces mayor que lo cereales tradicionales.





Chirps, los nachos hechos con grillos



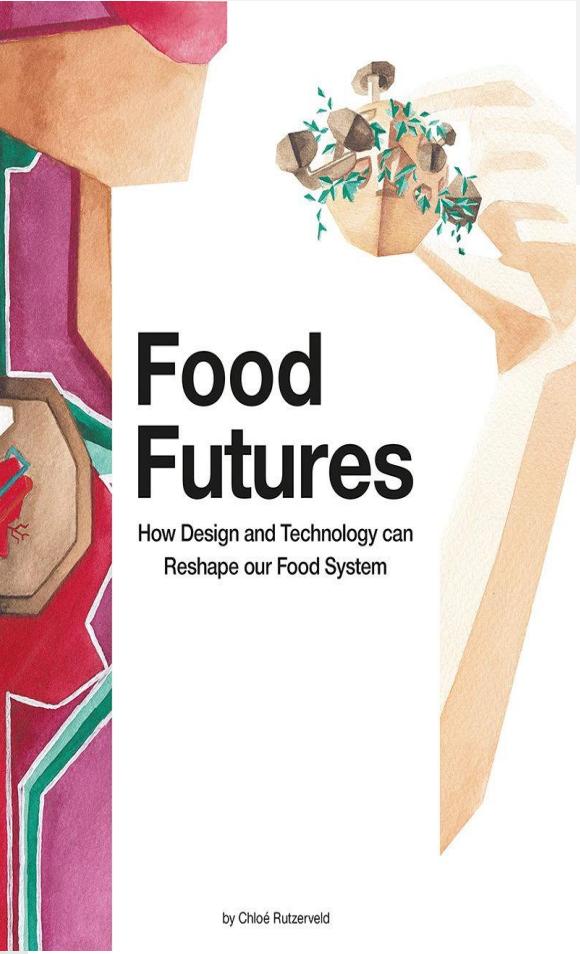
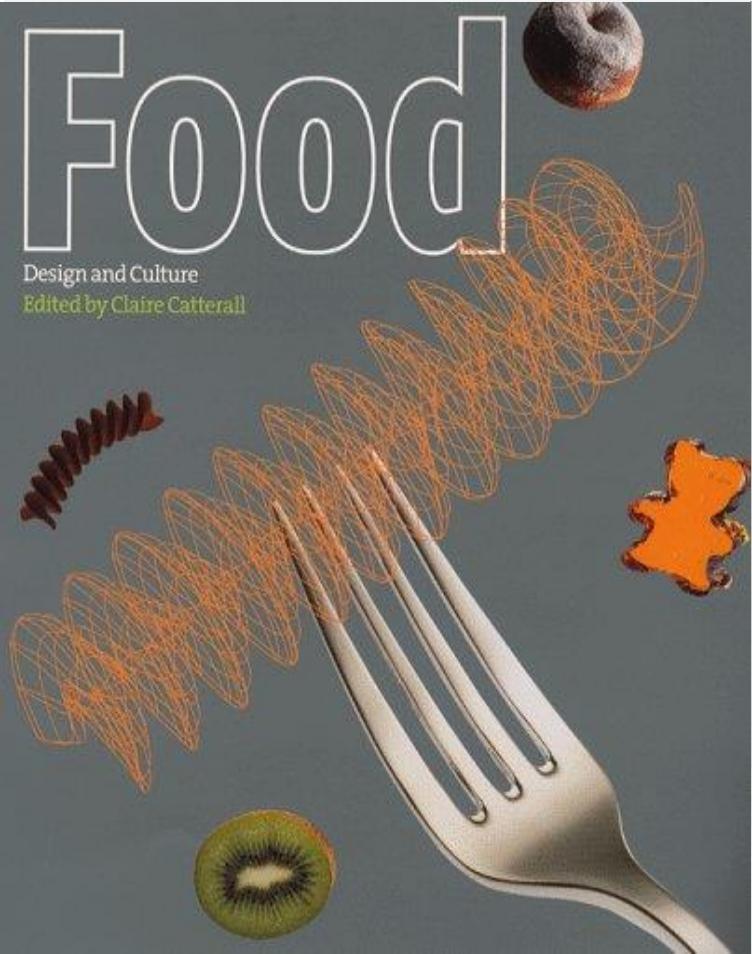


Alimentos funcionales e hiperpersonalizados

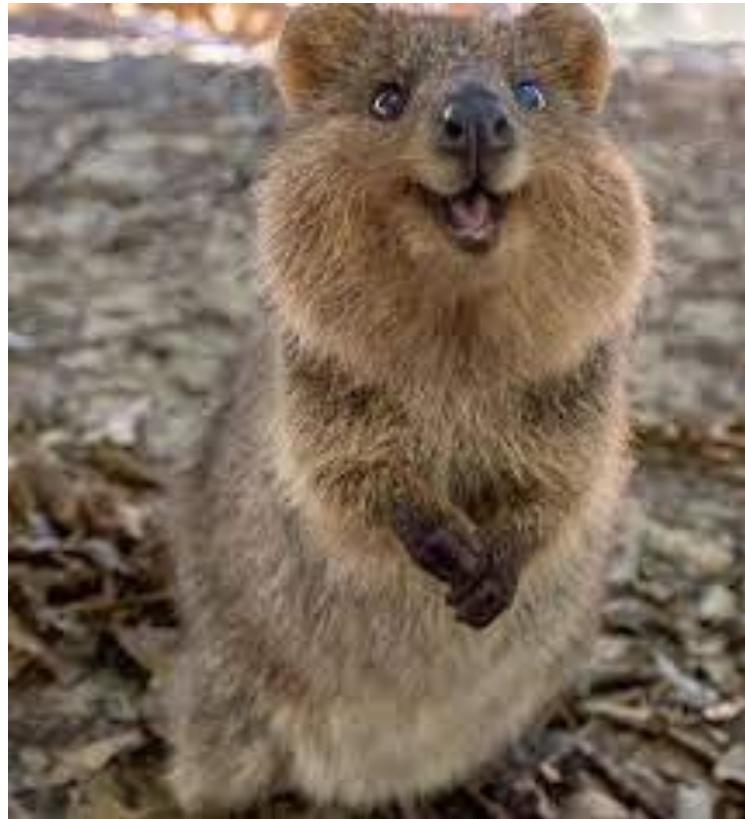
En la actualidad, como bien apuntaba David del Pino en el artículo de su blog [“La Religión y La Comida”](#), ya se está comenzando con esa personalización de alimentos. Ahora mismo, en cualquier centro de distribución alimentaria, podemos encontrar alimentos dirigidos a segmentos concretos de la población: religión (Halal, Kosher, etc.), edad (alimentos funcionales para la 3^a edad, alimentos juveniles, etc.), concienciación (bio, eco, vegetarianismo, etc.). Esta tendencia crecerá los próximos años. Y no solo eso, **los centros tecnológicos de todo el mundo se han lanzado a una carrera en la que el resultado final será el alimento personalizado para una persona en concreto: TÚ.**



Food Design como oportunidad para una mejor cultura alimentaria



**EN OTRO MOMENTO
HABLEMOS DE TENDENCIAS**



**¡HACIA DONDE VAN LAS
TENDENCIAS EN LOS ESTILOS DE
VIDA, HACIA ALLÁ VAN LAS
OPORTUNIDADES DE NEGOCIO!**

**Algunas
recomendaciones y
conclusiones.....**

QUE NECESITAMOS?

- * Repensar la forma de producir, comercializar, distribuir y consumir. Así como de organizarnos, de redistribuir la riqueza y de hacer negocios.
- * Repensar nuestros modelos alimentarios.
- * Redefinir nuestro propósito en todo el sistema agroalimentario, producir productos sanos y sustentables
- * Recuperar nuestros suelos, agua, biodiversidad y genética
- * Apoyar a los productores para que sean agentes de cambio y puedan enfrentar los desafíos del mundo con una mirada al 2050.
- * Seguir invirtiendo en desarrollo tecnológico de vanguardia en todos los campos.
- * Valorar y cuidar más nuestro capital natural y colocarlo como el nuevo *asset* estratégico en todos los negocios.
- * Desarrollar más capacidades para la Organización productiva.
- * Desarrollar más negocios con modelos de negocio de integración productiva.
- * Desarrollar mejor Legislación para aprovechar las denominaciones y marcas colectivas
- * Revalorar y adoptar más nuestros modelos alimentarios ancestrales.
- * Procurar una mayor Eficiencia productiva en todas las organizaciones.
- * Enfocar la producción agroalimentaria hacia un enfoque de Economía circular y regenerativa.
- * Desarrollar más capacidad empresarial y emprendedora
- * Desarrollar una política intersectorial para atender los problemas que vivimos.

Tomar en cuenta que, los consumidores quieren alimentos justos para quienes los producen, basados en relaciones comerciales equitativas, y con información transparente sobre su origen, forma de producción e impacto en el medio ambiente.

NECESITAMOS UNA TRANSICIÓN ALIMENTARIA HACIA MODELOS DE ALIMENTACIÓN MÁS SOSTENIBLES, SALUDABLES E INCLUSIVAS

NECESITAMOS ECOLOGIZAR Y BIOLOGIZAR LA ECONOMÍAⁱⁱⁱⁱ

NECESITAMOS DISEÑAR LOS NEGOCIOS CON BASE EN LAS 4Ps: Persona, Planeta, Propósito y Redistribución del Profit

NECESITAMOS PROCURAR UNA SOLA SALUD, MEDIANTE LA PROTECCIÓN Y RESPETO DE LOS ECOSISTEMAS Y LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ORÍGEN ANIMAL SUSTENTABLE Y RESPETUOSA.

NECESITAMOS HACER LAS PACES CON EL PLANETA.

PERO SOBRE TODO NECESITAMOS ACTUAR TODOS JUNTOS YÁ.

¡PORQUE LA NATURALEZA, NO PUEDE CONCEDERNOS MÁS CRÉDITO^{ij}

Que más?

**Algunos consejos para
éste tiempo VUCA,
veloz y retador**



Algunos consejos

Escanear de continuo el Contexto – Velocidad en todo

Todo cambio, el entorno, el *asset* estratégico, y será la única constante

Vienen más años difíciles, transformaciones climáticas y otras crisis

Hoy necesitamos reinventarnos todos los días

Hay que ser Amateur Profesional continuo

Se acabaron los expertos

Necesitamos renacer todos los días

Hay que ser científicos y creativos

El tiempo es tan veloz y el contexto tan retador para todos

Se acabo el B toB

Ahora es B to C

Hoy H to H,

Vendrá H to M, M to H, hasta el Digital Self.

La administración se va a convertir en algoritmos se van a convertir en procesos
Lo que tiene el camino libre es la creatividad, se requiere de toda curiosity,
inventiva

Inteligencia emocional o sea entendimiento del contexto

Hay que desarrollar más soft skills

Más programación, leer datos y traducirlos

Tecnología y creatividad van juntas

Hay que hacer lo que nos toca como país pero recordar que vamos en la misma nave y necesitamos cuidarla.

El sector de las comunicaciones viene con más innovaciones y la 5 G solo va a potenciar 20 y 30 años de crecimiento

Vendrán nuevas hipótesis, nuevos Einstein, nuevos conceptos, nuevas industrias.

Necesitamos construir las empresas con una visión de futuro a más largo plazo, 20-30 años

Las estrategias de ayer ya no sirven para resolver lo de hoy y menos lo del mañana

Gracias por su atención



Ma. del Carmen López Reyna
creyna@colpos.mx
carmen@agronegocios.mx
9520200 ext 1137 y 1138
5951089313

¡ Porque saber producir no basta !

