

RECORDÁ COPIAR O DESCARGAR ESTE ARCHIVO PARA EDITARLO

Una vez finalizado deben cargarlo **EN PDF** a <https://comunidad.sociallab.com/challenges/hackatonpae>



# Alimentos Eficientes con Energía Sostenible y No Contaminante



**Hackatón**  
EL FUTURO CUENTA CON VOS

# Índice



1. **Desafío:** *¿qué problemática resuelven, presente en el mundo post-pandemia?*
2. **Solución:** *¿cuál es su propuesta de solución?*
3. **Mercado:** *¿cuál es el mercado de su emprendimiento?*
4. **Impacto:** *¿cuál es el impacto social y/o ambiental medible que genera el emprendimiento?*
5. **Aliados potenciales:** *¿quiénes pueden ser sus aliados?*
6. **Valor diferencial:** *¿por qué su solución es especial? ¿Cuáles son sus beneficios?*
7. **Proyección temporal:** *¿en qué lapso de tiempo va a estar disponible su solución para ser implementada?*
8. **Financiamiento:** *¿cuáles son sus posibles fuentes de financiamiento?*
9. **Equipo:** *¿quiénes están detrás del proyecto?*
10. **Capacidades:** *¿qué capacidades tiene el equipo para desarrollar la solución?*



# Desafío



Identificamos una oportunidad que queremos resolver. El consumidor post pandemia tiene más conciencia sobre los productos que consume dándole valor a los productos alimenticios procesados con energías renovables.

Observamos como problema que más del 80% de las industrias elaboradoras de alimentos utilizan energías NO RENOVABLES.



# Solución



## PROPUESTA:

- ❖ Nuestra propuesta tiene como fin la elaboración de alimentos eficientes inclusivos procesados con energía solar sostenible y NO CONTAMINANTE.
- ❖ Transferencia de tecnología a través de educación y capacitación en valor agregado a los productores agrícolas para utilizar energías renovables y aprovechar los remanentes de las cosechas.
- ❖ Consensuar un modelo asociativo que incluya productores primarios, elaboradores de alimentos, cadena de logística y modelos comerciales.
- ❖ Instalación de una planta de elaboración de alimentos inclusivos DESHIDRATADOS con valores nutricionales adecuados a consumidores conscientes.
- ❖ Construcción de una red de ALIANZAS SOSTENIBLES que contemplen la producción, elaboración y comercialización de alimentos deshidratados con energía solar.

# Mercado



- ❖ Clientes o consumidores Público – Privado con conciencia Post Pandemia por el consumo responsable.
  - Supermercados
  - Estaciones de Servicio
  - Hotelería y Turismo
  - Delicatessen / Dietéticas
  - Medios de Transporte (Aerolíneas, buses)
- ❖ Empresas de Gastronomía como parte de sus programas de Responsabilidad Social Empresaria (RSE).
- ❖ Organizaciones Sociales, Fundaciones y ONG.
- ❖ Organismos Nacionales, Provinciales y Municipales.



# Impacto



- ❖ Generación y Capacitación de mano de Obra Local (12 empleados en la planta de elaboración de alimentos que integran grupos familiares, con una población de 48 beneficiarios indirectos).
- ❖ Asegurar la participación plena de las mujeres y la igualdad de oportunidades de liderazgo.
- ❖ 300 productores agrícolas colocando su descarte con una población de 1200 beneficiarios indirectos.
- ❖ Reducción de desechos orgánicos, reaprovechando cerca de más de 200.000kg solo en la producción de Cereza.
- ❖ Reducción del impacto medioambiental a través del uso de energías renovables con un doble propósito, utilizando el excedente para producir alimentos y el descarte de ese excedente para Bioenergía.
- ❖ Contención psicológica y alimenticia de un consumidor consciente post pandemia.

# Aliados



- ❖ Relación con los productores primarios.
- ❖ Empresas que descarten barriles con imperfecciones (fabricación de deshidratador de baja escala).
- ❖ Empresas de Gastronomía Industriales con compromiso social (Caterings en Minería, Petróleo, Construcción y demás industrias).
- ❖ Organizaciones Sociales, Fundaciones y ONG.
- ❖ Organismos Nacionales, Provinciales y Municipales. INTA – Sec. De Agricultura Familiar y Economía Popular.
- ❖ Ministerio de Educación Nacional y Provincial, Centro de Formación, Capacitación y Empleo.
- ❖ Escuelas Rurales, Agrotécnicas y Politécnicas.





# Valor diferencial



- ❖ Productos caracterizados por inocuidad, brindando una reducción significativa en la disponibilidad de agua del producto (AW), generando con esto seguridad y aumento en la vida útil (2 años).
- ❖ Reducción de peso y volumen del Alimento Listo para Consumo (ALC) logrando un costo bajo de logística.
- ❖ Este procedimiento con recursos renovables permiten una merma de los micronutrientes del producto terminado, mientras que a diferencia de los procedimientos estándares las pérdidas son mayores.
- ❖ La totalidad de los productores que adoptan el modelo de trabajo, colocan el 100% de su producción en el mercado.
- ❖ Debido al diferencial en la eficiencia en el uso de la logística, se genera un impacto en la disminución de la huella de carbono.
- ❖ Impacto en el desarrollo social a través de la campaña "One on One" de alimentación a comedores sociales.
- ❖ Impacto en comedores comunitarios por bajo costo de logística, conservación a temperatura ambiente, larga vida útil.
- ❖ Productos libres de Glifosato.

# Proyección temporal



- ❖ 1er etapa - Capacitación a productores y Comunidad: Duración 2 meses.
- ❖ 2da etapa – Formación de UTE / Consorcio: 2 meses.
- ❖ 3era etapa – Búsqueda de una línea de financiamiento / Desarrollo de Alianzas: Agencias de Desarrollo, Fondo Unirse, Cooperación Internacional, Fondo de Inversión Privado.
- ❖ 4ta etapa - Construcción de Planta Deshidratadora y Centro de Acopio: Duración 3 meses
- ❖ 5ta etapa - Habilitaciones y registro de productos SENASA / INAL / Autoridades Provinciales: Duración 4 / 6 meses.

(La duración de cada etapa es aproximada, ya que podrán ser ejecutadas en paralelo)



# Financiamiento



- ❖ Búsqueda de una línea de financiamiento / Desarrollo de Alianzas: Agencias de Desarrollo, Fondo Unirse, Cooperación Internacional, Fondo de Inversión Privado. Orden de Compra Anticipada por parte de clientes.

# Equipo

## NUESTRO EQUIPO

Somos un equipo integrado por profesionales de distintas áreas que brinda asesoramiento personalizado en temas de **Responsabilidad Social y Sustentabilidad** a empresas, organizaciones y gobiernos.



**FLORENCIA MAC GRATH**  
RRII - RSE



**GASTÓN VILLARRUEL LLOYD**  
ADMINISTRACIÓN



**IGNACIO VERDURA**  
COMERCIAL -RRCC



**FRANCISCO MILHAS**  
DT. DE PROYECTO  
OMAGUACO



**GUIDO BRITO**  
RESPONSABLE TÉCNICO DE  
PROYECTOS



**Hackatón**  
EL FUTURO CUENTA CON VOS

# Capacidades



FLORENCIA MAC GRATH  
RRII - RSE



GASTÓN VILLARRUEL LLOYD  
ADMINISTRACIÓN



IGNACIO VERDURA  
COMERCIAL -RRCC

## Responsabilidad Social Empresaria

- ❖ Los programas de Responsabilidad Social se integran al corazón del negocio mostrando sus operaciones a lo largo de la cadena de valor, con la finalidad de encontrar la sostenibilidad a largo plazo.
- ❖ El resultado es un círculo virtuoso que impulsa a las empresas a operar como un actor de verdadero impacto social.



## Relaciones Comunitarias

- ❖ Promovemos y acompañamos a las organizaciones en la implementación de Relaciones Comunitarias mediante el compromiso con las localidades y contribuyendo al desarrollo integral a través del fortalecimiento de los programas de educación y de la erradicación del trabajo infantil.

# Capacidades



GUIDO BRITO  
RESPONSABLE TÉCNICO DE  
PROYECTOS



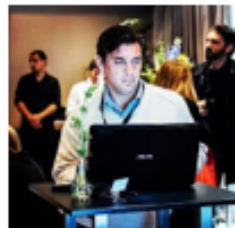
## Proyectos Productivos

Creamos proyectos de relaciones con las comunidades:

- ▶ Invernaderos, panaderías, etc.
- ▶ Generación de proveedores locales a través del seguimiento y capacitación técnica para acompañar en su crecimiento; creando nuevas oportunidades de desarrollo económico.
- ▶ Diseño de talleres de capacitación a través de los cuales se incorporan oficios.



OMAGUACO



FRANCISCO MILHAS  
DT. DE PROYECTO  
OMAGUACO

Director del Proyecto OMAGUACO, con 3 años de ejecución. Capacitación a más de 180 unidades productivas en el NOA Argentina.

Elaboración de marca de productos alimenticios deshidratados con energía solar.

Asistencia técnica en la implementación e instalación de 5 plantas industriales de elaboración de alimentos deshidratados con energía solar.

¡Muchas gracias!

