



La Colonia

DELICIAS DEL VALLE

Planta de Deshidratados y Dulces

Establecimiento ubicado en Gral. E.
Godoy

Gerenciado desde su Municipalidad

Proyecto otorgado por convenio con

**Ministerio de Agricultura,
ganadería y pesca de la Nación**

Subsecretaria de Economías Rurales



**BIOECONOMÍA
ARGENTINA | 20
15**
EL POTENCIAL DE LAS REGIONES

MISIÓN

- Dar otro aprovechamiento a **fruta y hortalizas** con destino a INDUSTRIA
- Reeducar los **hábitos alimenticios** de las personas

OBJETIVO

- Crear productos tan saludables como la **fruta**, pero en formatos más **prácticos e innovadores**, fomentando las oportunidades de consumo

Catálogo de productos

- Orejones
- Snacks
- Dulces
- Harina de manzana
- Tomates secos



INNOVACIÓN

- **SNACKS** saludables, prácticos de consumir
- Dulces **gourmet**



RSE

- ✓ **Impacto Social:** Productores, Vecinos, Estudiantes, Profesionales, Localidad y Provincia
- ✓ **Impacto Ambiental:** Alimentación saludable

Canales de Comercialización

- Regional
- Nacional

MARKETING

CONOCIMIENTO DEL MERCADO

- Descubrimos: cambio en los hábitos alimentarios, **comer más sano**
- Las frutas frescas son consumidas por una amplia mayoría – 91% de esa mayoría come **manzana como colación**
- Barreras al consumo de los productos más saludables por la falta de **practicidad**

IDENTIFICACIÓN DE CLIENTES/MERCADO META

- Mujeres de 20 años en adelante
- Clase media-media y media-alta
- Conscientes de la importancia de una mejor alimentación
- Priorizan y eligen alimentos saludables para ellas y su grupo familiar

Alimentos que se desperdician...

Según trabajos de la **FAO**, se pierden y desperdician **1/3** de los Alimentos producidos para el consumo humano

En América Latina, los desechos registrados son:

- Frutas, verduras, raíces y tubérculos: superan el 50% de los cosechados
- Cereales, pescados, productos marinos: superan el 30%
- Lácteos, carnes, legumbres y oleaginosas: alcanza el 20%

Bajo el concepto de “No desperdiciar”...

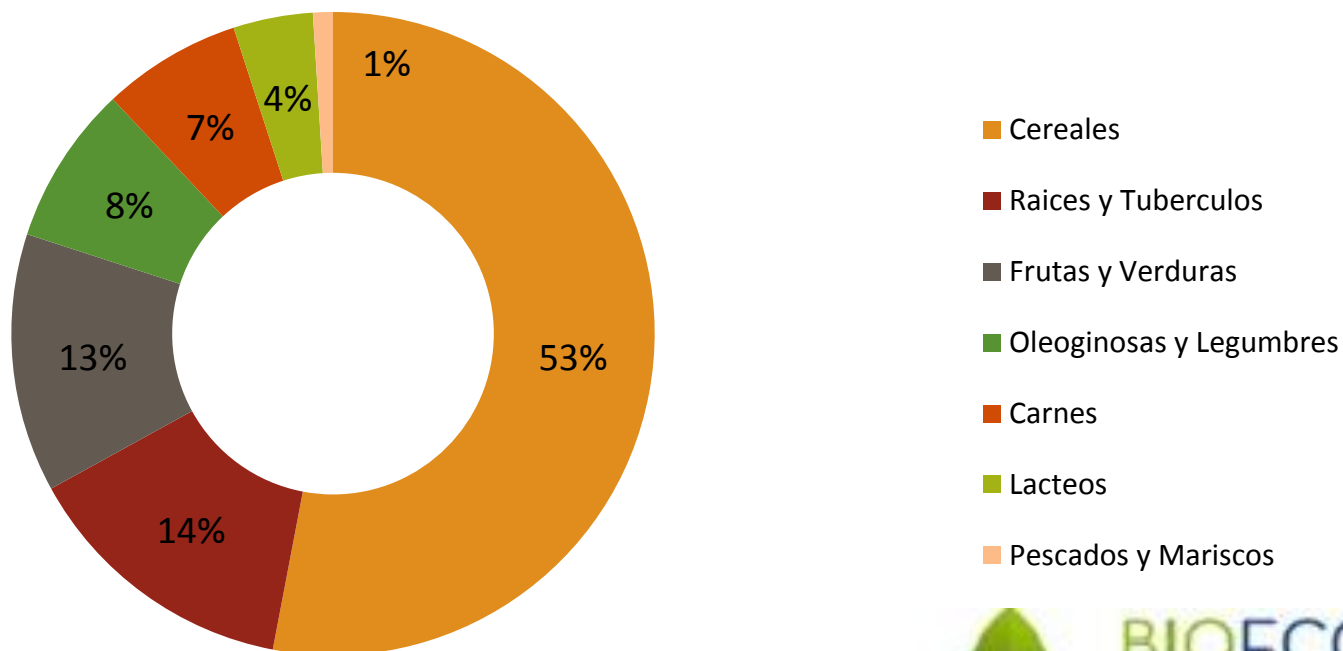
En **La Colonia** enfrentamos el desafío y vemos la oportunidad para:

- ✓ Optimizar recursos humanos
- ✓ Aprovechar la disponibilidad de materia prima
- ✓ Minimizar la disposición final de desechos
- ✓ Ampliar la oferta de productos

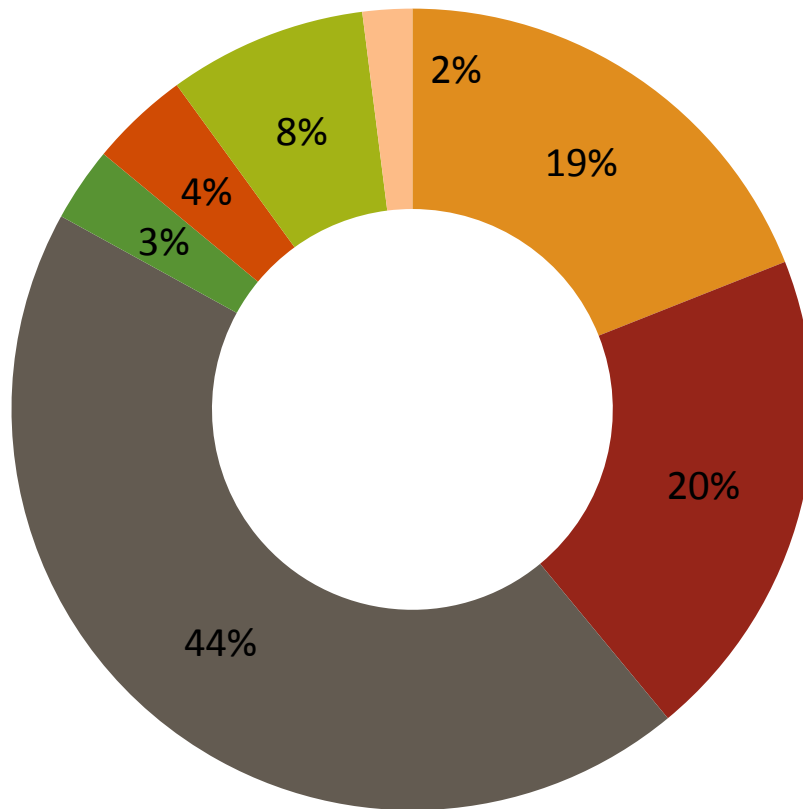
Esto nos compromete con la
Seguridad Alimentaria

Participación global de las pérdidas y desperdicios de los alimentos por grupo de alimentos

Pérdidas y Desperdicios expresados en % de kilocaloría



Pérdidas y Desperdicios expresados en % de peso



- Cereales
- Raices y Tuberculos
- Frutas y Verduras
- Oleoginosas y Legumbres
- Carnes
- Lacteos
- Pescados y Mariscos

Accionar sobre las pérdidas

- ✓ Aplicación de sistemas de calidad
- ✓ Mejorar la planificación de la producción
- ✓ Alinearla con lo que requiere el mercado
- ✓ Optimizar tecnologías de conservación y envasado

Aprovechamiento de los Productos Imperfectos

Agregado de Valor de aquellos **productos poco atractivos**, que representan una pérdida muy grande ya que los estándares estéticos son muy elevados

Esto se presenta como una opción para:

- ✓ Contribuir a diversificar la producción
- ✓ Generar alimentos con atributos diferenciados (y así mejorar su inserción en diferentes mercados)
- ✓ Impulsar las economías regionales

Tendencia de los Consumidores

Fuerte interés por comida

- ✓ Fresca
- ✓ Rápida
- ✓ Que recuerde lo casero
- ✓ Saludable

Pensamos el **“Agregado de Valor”** teniendo en cuenta...

- ✓ Lo regional
- ✓ El estilo de vida
- ✓ Y la novedad

El consumidor actual...

- Busca sorprenderse continuamente
- Alimentos novedosos
- Sofisticados
- Que aporten algo para sobrellevar la rutina diaria



Snacks, Deshidratados y Dulces

 **100% SALUDABLE**

www.facebook.com/lacoloniadeshidratadosydulces