

Dra. Olga M. Vasek



Jornadas NEA


***Propiedades industriales de
interés alimentario en
microorganismos autóctonos de
Corrientes***



Facultad de
Ciencias Exactas y
Naturales y
Agrimensura
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE



República Argentina

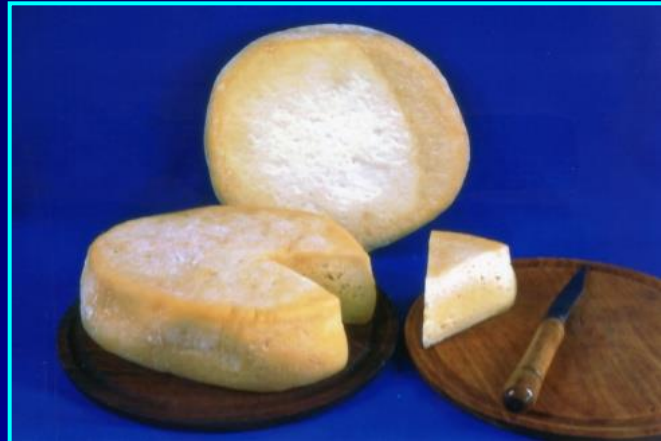
I M I T

CONICET
U N N E

Bioeconomía

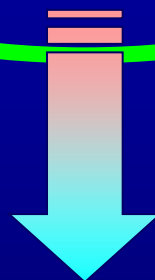
Biotecnología Industrial



***Microorganismos
y enzimas autóctonos***



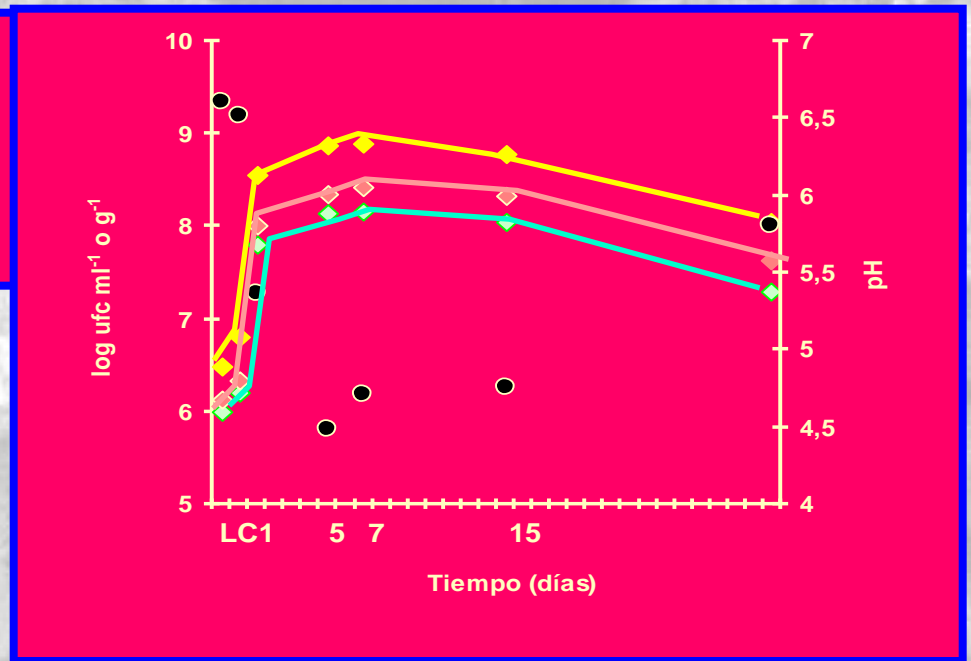
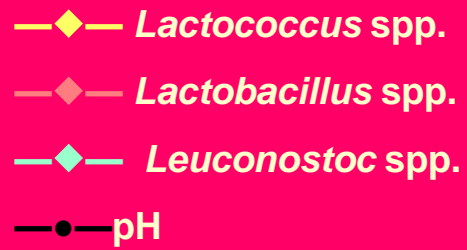
Elaboración de Quesos



**Quesos Artesanales
de Corrientes**

*“Graso de muy alta humedad.
Rechazables aún a los 30 días
de maduración” (GMC-
Mercosur)*

Dra. Olga M. Vasek



Diseño de fermentos

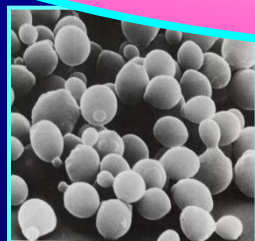
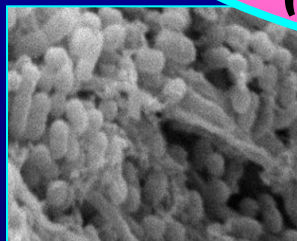
54 cultivos iniciadores mono y polivalentes

Fermento láctico autóctono “GAUCHO”



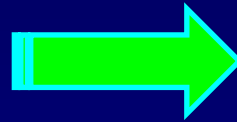
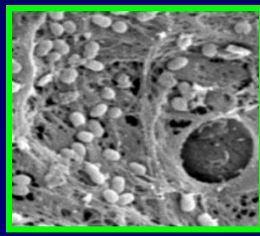
Patente de Invención, con carácter DEFINITIVA, (INPI: acta P 040102310). Argentina.

***Colección Institucional de
microorganismos autóctonos
de Corrientes. FaCENA-UNNE
(500 cepas, 2.800 clones totales)***



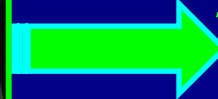
Dra. Olga M. Vasek

**Fermento
láctico
autóctono**



**Patente
Ensayos productores**

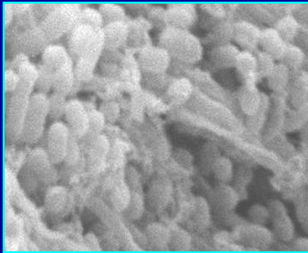
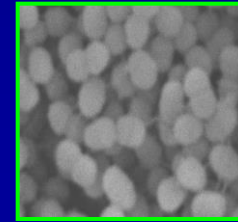
Secadero de cuajares



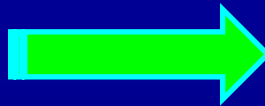
**Enzimas coagulantes
autóctonas**



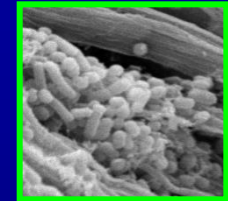
**Clones multi-resistentes a
sanitizantes y crio-adaptados**



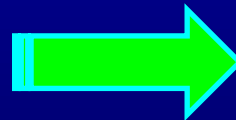
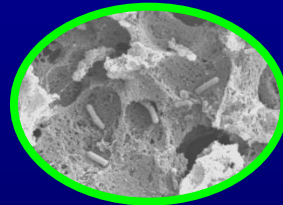
Bacteriocinas



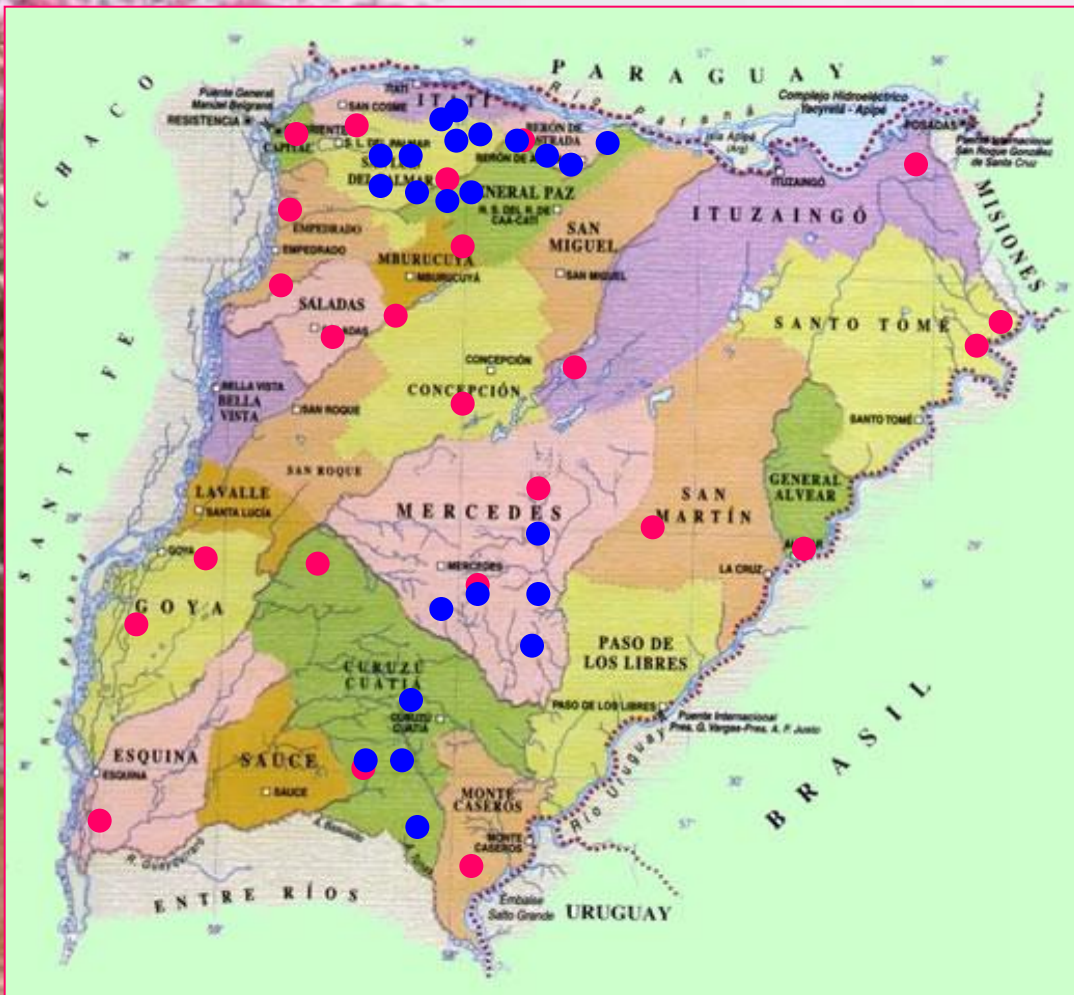
**Biopreservantes
alimentarios**



**Péptidos bioactivos
antimicrobianos**



**Alimentos Saludables/
Funcionales**



Quesos Artesanales de Corrientes Sistema Agroalimentario Localizado

Dra. Olga M. Vasek

Diagnóstico. Localización geográfica y del entorno

Departamento Itatí

Superficie: 890 km²

Habitantes: 9.200

Población rural: 33%

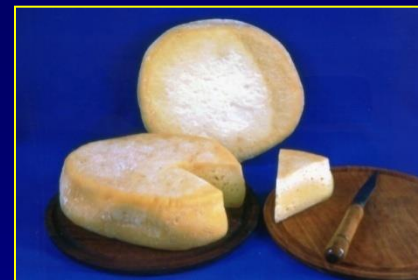
780 familias

50%: mujeres

Miel, dulces regionales, quesos



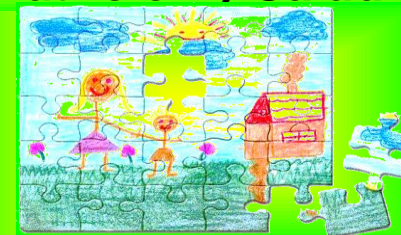
Inquietudes ...



Razón de la limitada situación económico-social de los productores queseros ?????

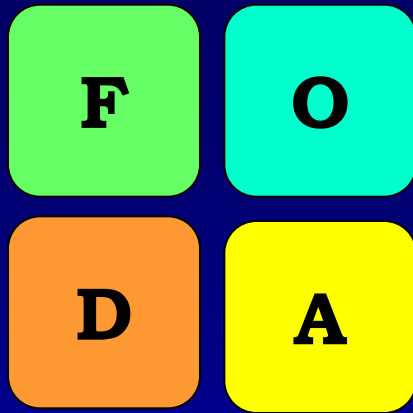
68% población (INDEC, 2010)

Encuesta Nacional Nutrición y Salud

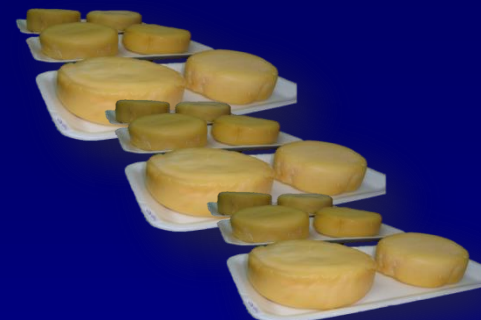


Razón del consumo deficiente de quesos????

Mujeres 10-49 años- NEA: riesgo de ingesta deficiente de proteínas (22%) y calcio (97%).



- ✓ *Existe capacidad de producción y mercado de consumo para estos quesos generados a partir de la tradición*
- ✓ *La activación del grupo requiere incrementar concientización y asociatividad*
- ✓ *La concentración de queserías de este sistema requiere capacitación y organización para alcanzar una producción sustentable y de calidad*
... que son posibles



***En los próximos 40 años, el N° de personas que viven bajo la línea de la pobreza: crecerá exponencialmente ...
(World Bank Group-2011)***

***Negocios Innovativos en la Base de la pirámide
(Mutis y Ricard)***

Utilizando el acervo genético autóctono



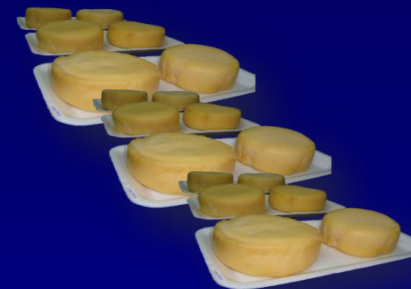
Co-creación de valor para el desarrollo rural territorial

en la producción de quesos artesanos explotando el recurso alimentario local

Sin desvinculación de su territorio y manteniendo su patrimonio cultural



Dra. Olga M. Vasek



**-Materia prima
-Capital trabajo**

PRODUCTORES

Aportes

UNIVERSIDAD

ESTADO

**-Asesoramiento
científico-tecnológico
-Transferencia de
desarrollos**

**-Aval para
Financiamiento
-Predio en comodato**

Planes de Negocios, Packaging y Marketing



Dra. Olga M. Vasek

Estrategia de co-creación de valor de este SiAL

- ✓ **Asociación productores** - proveedores de insumos - socios de elaboración-venta / operarios de la fábrica,
- ✓ **Líneas de financiamiento ANR** para la construcción de la planta producción con eje “crecimiento rural y sustentabilidad”,
- ✓ **“BiMIA”**: capacitación, “*know-how*”, transferencia de innovaciones desarrolladas y la vinculación-gestión
- ✓ **Gobiernos locales**, apoyo... impulso al desarrollo local con alto grado de marginalidad,
 - ✓ ✓ provisión de un **alimento inocuo, nutritivo, disponible geográfica y económicamente**... mejora en la calidad alimentaria de esta población rural,
 - ✓ ✓ demandantes principales para la **inclusión de este producto en Programas Alimentarios**.

Biotecnología Microbiana para la Innovación Alimentaria (BiMIA)

Staff

Dra. Olga M. Vasek (Química)
Mgtr. Silvia M. Ortega (Odontóloga)
Lucía F. Falcione (Lic. Nutrición)
Antonella V. Acevedo Gómez (Ing. Química)
José Valenzuela López (Lic. Química)
Cynthia S. Sin (Odontóloga)
Mario Maidana (Lic. Química)
Martha I. Herrmann (Bioquímica)
Alfredo Musigh (Técnico Químico)

Colaboraciones

.Fac. Odontología-UNNE
.QUIMOBÍ, UTN
.CIDCA, CONICET-UNLP
.CERELA, CONICET-UNT
.INLAIN, CONICET-UNL
.ITA-UNL
.Fac. Bromatología-UNER
.INTI-Rafaela
.INTA-Corrientes
.UAB - España
.UFMG -Brasil
.ISLC, Lodi-Italia
.IPLA, Asturias-España
***.Consejo Regulador Queso
Cabrales, Asturias, España***

Preguntas???



omvasekk@yahoo.com.ar

Gracias !!!