

RECORDÁ COPIAR O DESCARGAR ESTE ARCHIVO PARA EDITARLO

Una vez finalizado deben cargarlo **EN PDF** a <https://comunidad.socialab.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



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



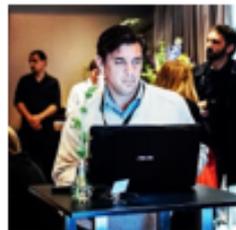
Proyectos Productivos

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!

