"APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS
Y VALORIZACIÓN DE RECURSOS
AUTÓCTONOS PARA PROMOVER EL
DESARROLLO SOSTENIBLE"



DESARROLLO SOSTENIBLE

Reconciliación entre el CRECIMIENTO ECONÓMICO, los RECURSOS NATURALES y la SOCIEDAD, evitando comprometer la vida en el planeta, ni la calidad de vida de la población.







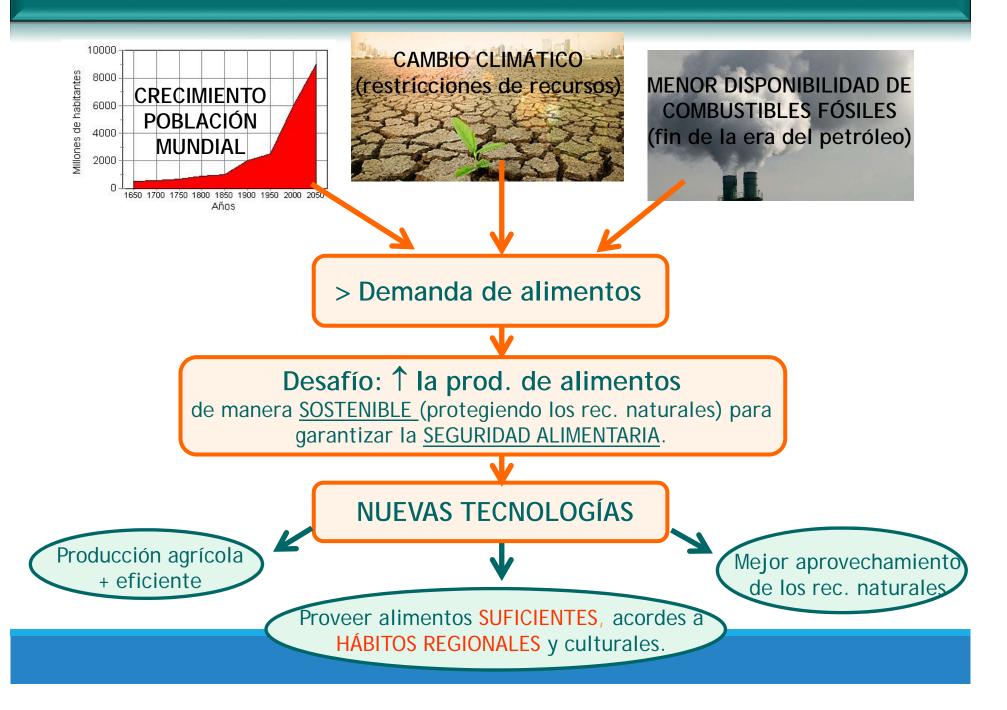


SEGURIDAD ALIMENTARIA

La Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentción (FAO) define la SEGURIDAD ALIMENTARIA como el derecho de todas las personas de no padecer hambre y de tener acceso a una alimentación segura y nutritiva.

La <u>pobreza</u> es la mayor causa de inseguridad alimentaria y los progresos hacia su erradicación son claves para mejorar el acceso a la alimentación.

DESARROLLO SOSTENIBLE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

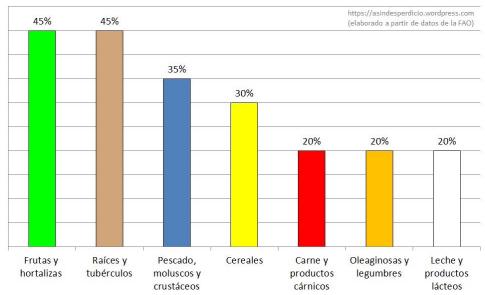


DESAFIOS EN EL AREA DE ALIMENTOS

1. MAYOR DEMANDA VS GRANDES PÉRDIDAS DE ALIMENTOS



Pérdidas y desperdicios a nivel mundial por tipo de alimento/año

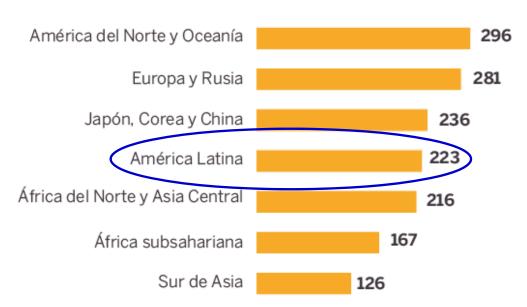


Las pérdidas implican más de <u>1.300 millones</u> de toneladas anuales y <u>1 billón de dólares</u>, según la FAO.

PÉRDIDAS DE ALIMENTOS

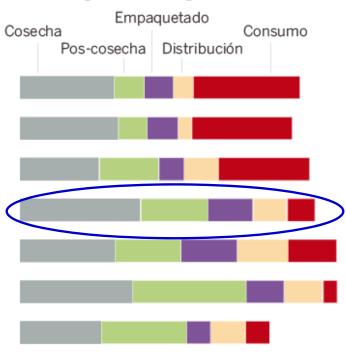
Pérdida per cápita por regiones

En kilos al año



Fuente: 'Food losses and waste in the context of sustainable food systems, 2014', FAO.

¿Dónde se producen las pérdidas?

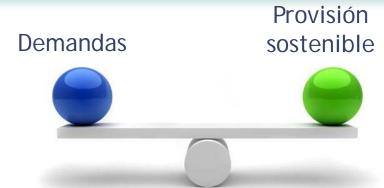


DESAFIOS EN EL AREA DE ALIMENTOS

2. DEMANDA DEL CONSUMIDOR DE PRODUCTOS DE CALIDAD



¿CÓMO RESPONDER A LAS DEMANDAS?



- 1. Empleo óptimo del conocimiento
- 2. Introducción de ciencia y tecnologías innovadoras
- 3. Reducción y prevención de pérdidas y desechos
- 4. Desarrollo de productos de mayor valor agregado

NUESTRA RED CYTED





lácteo con chía y fruta



Queso con lino y chía



Queso untable con frutos de cactáceas



Helado con chía

Alimentos innovadores con herramientas innovadoras!

Red 415RT0495.

"APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS

LÁCTEOS Y FRUTIHORTÍCOLAS Y

VALORIZACIÓN DE RECURSOS AUTÓCTONOS

PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

FUNCIONALES, PROMOVIENDO EL DESARROLLO

DE ZONAS ECONÓMICAMENTE VULNERABLES"

(LACFUN)



OBJETIVOS PLANTEADOS:

RESPONDER A LA DEMANDA CONSUMIDORES:

alimentos de calidad limitando el agregado de ingredientes sintéticos

DESARROLLO DE NUEVOS MÉTODOS DE PRODUCCIÓN: que

utilicen aditivos naturales y mantengan las características originales de los alimentos.

BÚSQUEDA DE COMPONENTES NATURALES:

para su aplicación en reemplazo de aditivos sintéticos.

Algunas actividades seleccionadas



- Capacidad antioxidante
- Inhibición del pardeamiento
- Emulsificantes, espesantes, estabilizantes
- Colorantes naturales

ETAPAS PARA LA OBTENCIÓN DE INGREDIENTES NATURALES

- 1. Selección de las fuentes vegetales
- 2. Extracción de los componentes activos
- 3. Encapsulación de los extractos
- 4. Estudios de estabilidad





Aprovechamiento del suero de leche como insumo para la industria de alimentos: Caso Colombia

ESTEPHANIE SILVA AVELLANEDA

LEIDY RICAURTE P

STEPHANIA ARAGÓN R

ERLIDE PRIETO R

GERARDO GONZÁLEZ

BERNADETTE KLOTZ

MARIA XIMENA QUINTANILLA C







5. La Compañía que financia este proyecto, desea encontrar la funcionalidad tecnológica

1. En el mundo se producen 190 millones de toneladas de suero









4. Antes el suero se importaba
Aprox.
Aproyechamiento

del suero lácteo Nacional

es el suero se portaba 2. Parte de este suero es destinado a alimento animal



¡ESTO ES ALGO QUE NO GENERA VALOR AGREGADO SIGNIFICATIVO!

(Rubio, Ortiz, & Montoya, 2013)

3. El suero lácteo tiene una DBO de 40.000 a 50.000 mg O_2/L de agua

(Fedegán,2013)

Esto hace que disminuya el pH y aumente la carga microbiana en el agua, además de producir malos olores





Muchas gracias