



METODOLOGÍA PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS SUSTENTABLES A PARTIR DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS

A escala mundial se pierden o desperdician a diario toneladas de alimentos comestibles. Solo entre la cosecha y el nivel minorista se pierde cerca del 14 % del total de alimentos producidos en todo el mundo. También se desperdician enormes cantidades de alimentos en el plano minorista o del consumidor. Paradojalmente, mientras muchos alimentos se pierden existen al mismo tiempo grandes poblaciones humanas con escasez alimentaria, e incluso en hambruna, teniendo la triste realidad mundial de 40 millones de niños padecen inseguridad nutricional grave.

Por esta razón las inventoras realizaron un estudio de los alimentos que normalmente se pierden, como excedentes, en mercados agrícolas y reconocieron 3 vegetales que se subutilizan, perdiéndose gran parte de materia vegetal, que nunca llegan a ser consumidos.

El brócoli, específicamente hojas y tallos, que habitualmente es cortado y desechado en el mercado o feria, las hojas y tallo del apio, y las hojas de betarraga.

En esta invención se ha trabajado, entonces, con estos elementos normalmente desechados, que además de no ser utilizados se transforman en un problema de gestión de los desechos orgánicos para producir diferentes alimentos funcionales.

Ventaja Competitiva

Además de las ventajas y diferencias del proceso de producción de los alimentos mencionados y otros de igual o mayor importancia a través de excedentes alimentarios. El mayor valor está centrado en la innovación del modelo de negocios, el cual contempla los tres pilares de la sustentabilidad, social, ambiental y económico. De esta forma se genera una plataforma de generación de alimentos funcionales con valor agregados y con pruebas científicas que avalan sus beneficios.

Estado de Desarrollo

TRL 6 Ingeniería/escala piloto, validación de sistema similar en un entorno relevante

Estado de la Protección Intelectual

Solicitud de Patente INAPI 2500-2022
13 septiembre 2022

Información de las Inventoras

Ximena Rodríguez
Fancy Rojas
Facultad de Ciencias de la Salud

Contacto: