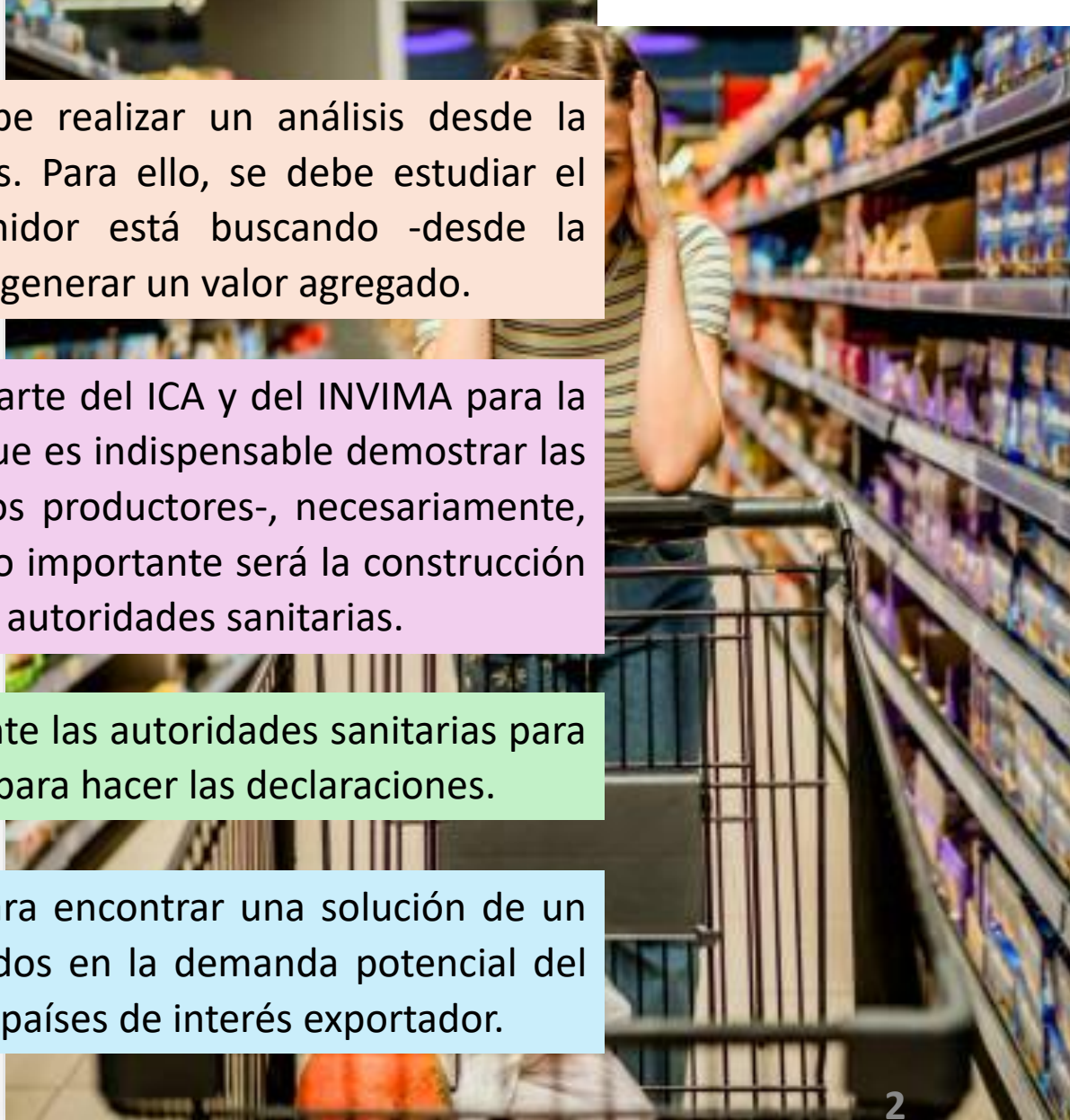




Ingredientes Naturales

Temas Importantes Ingredientes Naturales

- 
- **Análisis de cadena de suministro a “la inversa”**: Se debe realizar un análisis desde la demanda, revisando los criterios de compra de los clientes. Para ello, se debe estudiar el mercado para comprender los aspectos que el consumidor está buscando -desde la perspectiva de la demanda- para satisfacer las necesidades, y generar un valor agregado.
 - **Elaborar Dosieres técnicos**: Se requiere autorizaciones por parte del ICA y del INVIMA para la producción y uso de las materias primas en la industria, ya que es indispensable demostrar las propiedades nutricionales -que si bien son conocidas por los productores-, necesariamente, debe asegurarse la inocuidad y seguridad, por ello, un trabajo importante será la construcción de los dossiers técnicos para la revisión y aval por parte de las autoridades sanitarias.
 - **Revisión de la legislación**: Se requerirá surtir los trámites ante las autoridades sanitarias para para utilización de las materias primas en las formulaciones para hacer las declaraciones.
 - **Empresas interesadas**: Cualquier intervención o gestión para encontrar una solución de un cuello de botella debe estar respaldada por criterios basados en la demanda potencial del comercio, por ello, la realización de estudios de mercado en países de interés exportador.

Participantes primer producto: Sacha Inchi



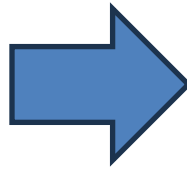
Apoyo



Objetivo: SUMAR + Actores

Cámara de la Industria de Alimentos -con las empresas afiliadas-

Identificaron ingredientes naturales con alto potencial para su utilización como materia prima para la industria de alimentos.



Materias Primas Identificadas

- Estas materias primas podrían ser utilizadas para la formulación de alimentos con mejores perfiles nutricionales.
- Colombia es un país biodiverso, y existen un abanico de materias primas propias de la naturaleza, como, por ejemplo:
 - Acerola
 - Arazá
 - Asaí
 - Camu - Camu
 - Carambola
 - Copoazú
 - Corozo
 - Chontaduro
 - Macambo
 - Quinoa
 - Sacha Inchi

Comité de Ingredientes Naturales

El consumidor de hoy está dispuesto a pagar un poco más por **productos premium**



No es necesariamente exclusividad, sino que el producto cuente con los **nuevos diferenciadores de competitividad**:



Baja huella de carbono



Trabajo decente y producción responsable en materia de derechos humanos



Dietas balanceadas y mejores perfiles nutricionales



Nuevos formatos y rituales de consumo

Fuente: Una baja huella de carbono, la nueva competitividad. Presidencia de la República de Colombia y ANDI. 2021

Comité de Ingredientes Naturales

RETO: ¿Cómo podemos, trabajar para llevar ingredientes naturales de especies nativas a la industria alimentaria?

APRÓXIMACIÓN A LA DEMANDA DEL MERCADO

- ¿Qué necesidades actuales de la industria pueden ser atendidas con nuestra oferta basada en la biodiversidad?

PRODUCTO MÁS COMPETITIVO (Nacional e Internacional)

- ¿Cómo consolidamos cadenas de valor más sostenibles que contribuyan a la creación de un ecosistema de innovación para la industria alimentaria. **Sacha Inchi, Acerola, Arazá, Asaí, Camu – Camu, Carambolo, Copoazú, Macambo, Quinoa.**

CIERRE DE BRECHAS

- ¿Cómo unimos esfuerzos para cerrar brechas y construir un ecosistema que desarrolle la cadena de abastecimiento y la agroindustria.



Fuente: Navegando el futuro en América Latina: tendencias de consumo y estrategias para el 2024, Kantar (2024)

Comité de Ingredientes Naturales

RETO – en construcción

Sistema de Inteligencia Estratégica para la Valorización de Ingredientes Naturales Funcionales del **Sacha Inchi y Corozo, aplicados en la Industria Alimentaria Colombiana (Cámara de Alimentos – Ingredientes Naturales)**

Reto: Desarrollar e implementar un sistema integral de inteligencia estratégica que optimice el uso de ingredientes naturales derivados del **Sacha Inchi (*Plukenetia volubilis*) y el Corozo (*Bactris guineensis*)** en alimentos funcionales, mediante análisis predictivo de tendencias de consumo, vigilancia tecnológica y modelado molecular, y tecnologías en el procesamiento.

Propuesta de solución a escala de Prototipo:

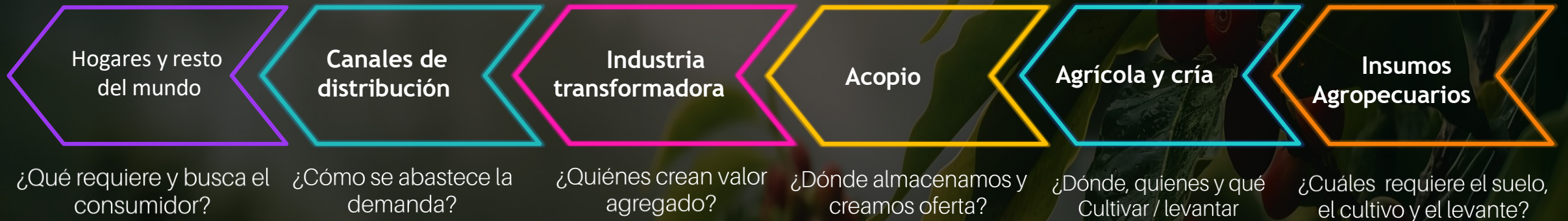
- El sistema integra análisis predictivo y vigilancia tecnológica para identificar oportunidades comerciales y técnicas en el uso de Sacha Inchi y Corozo, así como, técnicas de procesamiento e industrialización (tecnologías).
- Combina datos científicos, patrones/tendencias de mercado/consumo y regulaciones/estándares para generar informes accionables, priorizando aplicaciones viables (ej. snacks funcionales, suplementos, fortificación de alimentos, etc.).

Importancia para la bioeconomía:

- Impulsa la valorización integral de Sacha Inchi y Corozo, transformando subproductos (cáscaras, tortas de prensado) en ingredientes funcionales y energéticos, lo que reduce residuos agroindustriales en un 85-90%.
- Promueve modelos circulares y diversificar mercados (nacionales e internacionales) para derivados como aceites microencapsulados o harinas proteicas.

LAS CADENAS AGROINDUSTRIALES

DEBEMOS ABORDARLO COMO UNA CADENA INVERSA QUE PARTE DE LA DEMANDA



Proponemos una **cadena inversa** que primero encuentra qué requiere el mercado (**demanda**), cómo se abastece (**canales**), quien produce (**Productos con Valor agregado**), donde produce (**Agropecuario**) y qué insumos requiere para producir.

DE LA DEMANDA A HACIA LA OFERTA