

ASISTENCIA TÉCNICA AL SECTOR PYME Y MICROEMPREENDEDOR DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

V. Ferreyra, A. Curia, A. Flores, V. Aguilar, M. Fournier, E. Sanchez, D. Fornés, C. Canepare, C. Orlando, V. Puntieri, V. Gulivart, G. Salazar, J. Rodríguez López, N. Apro

INTI Cereales y Oleaginosas

ferreyra@inti.gob.ar

OBJETIVOS

Objetivo general

Consolidar la asistencia técnica específica en el marco del “**Proyecto Vida sin TACC**”, a actores de los distintos eslabones de la cadena productiva, tales como productores de materias primas especiales, industrializadores de premezclas, elaboradores de productos finales y micro panaderías.

Objetivos específicos

- Desarrollar materias primas a partir de granos no TACC, de acuerdo a las necesidades de la industria de alimentos libres de gluten.
- Desarrollar productos terminados sin TACC derivados de cereales (panificados, galletitas, premezclas, pastas, etc.), con óptimas características nutricionales y sensoriales.
- Diseñar y transferir tecnologías de procesos para la elaboración de productos libres de gluten.
- Brindar asistencia técnica al sector industrial PYME y microemprendedores de alimentos aptos para celíacos.
- Implementar sistemas de gestión de la calidad especialmente diseñados para pequeñas y medianas empresas del sector.
- Apoyar la producción y comercialización de estos alimentos a través de una mejor integración de la cadena productiva.

INTRODUCCIÓN

La *celiaquía* es la intolerancia permanente a un conjunto de proteínas presentes en el trigo, avena, cebada y centeno (TACC), y en las harinas, bebidas y otros productos derivados de estos cuatro cereales.

En nuestro país esta intolerancia afecta a 400.000 personas. Ellas y sus familias son potenciales consumidores de productos sin TACC o también llamados “libres de gluten”. Actualmente, el mercado de productos sin gluten presenta varias deficiencias como por ejemplo: disponibilidad insuficiente en comercios habituales de compra, distribución escasa en el interior del país, altos precios al consumidor final.

El sector Pyme y micro-Pyme de fabricación de alimentos aptos para celíacos se enfrenta a situaciones adversas: empleo de harinas obtenidas por métodos tradicionales, las cuales dificultan obtener alimentos con óptimas características funcionales y sensoriales; uso exhaustivo de aditivos (en su mayoría gomas), con el fin de mejorar la textura de los productos y lograr una funcionalidad similar a las harinas con gluten, siendo una práctica que encarece el valor del producto final y no recomendada en productos de consumo diario; costo de mano de obra alto; entre otras.

Las pautas generales en el desarrollo del proyecto se enfocaron principalmente a ampliar las opciones que poseen los celíacos en la compra de los alimentos, teniendo en cuenta fundamentalmente que los productos desarrollados cumplan con 3 condiciones:

- Ser ricos.
- Proporcionar los nutrientes adecuados y en las cantidades correctas.
- Ser funcionales al momento de su preparación o consumo.

METODOLOGÍA

La asistencia técnica al sector involucra tareas como el análisis de factibilidad técnico-económica del proyecto, diseño de las instalaciones (planos o croquis con información de las dimensiones del establecimiento a instalar, las divisiones o dependencias que el mismo debe presentar, equipos necesarios, lay-out, etc.), asesoramiento para la compra de equipos, contacto con proveedores, capacitación en la implementación de sistemas de gestión de calidad, desarrollo y transferencia de procesos y productos libres de gluten, entre otras.

RESULTADOS

Una de las primeras acciones dentro del Proyecto Vida sin TACC fue el desarrollo de materias primas innovadoras. Se tuvieron en cuenta aquellos granos (no TACC) propios de la región, disponibles durante todo el año, de forma tal que la producción de las mismas no incida sobremanera en el costo de los productos finales. El resultado fue la obtención de harinas pregelatinizadas y distintos

subproductos (popeados, extrudidos, expandidos, etc.) de arroz, sorgo, soja y maíz. También se realizaron ensayos de proceso y producción con amaranto, quinoa, arveja, trigo sarraceno, entre otros.

Para la empresa *Pilmar S.A.* se formularon y transfirieron 10 premezclas, que tienen como ingredientes principales las harinas nombradas anteriormente.

Asimismo se diseñó una planta de mezclado y envasado (llave en mano) que se terminó de instalar a fines del año 2011 (Foto 1).

Actualmente la empresa tiene una fuerte presencia en el mercado doméstico con sus productos "NaturalSur", y es además empresa proveedora de materias primas para otras Pymes que elaboran productos farináceos.



Foto 1. Premezclas y Planta de elaboración de NaturalSur

Dentro del sector también se asesoró a *Productos La Delfina* en la generación de nuevos de nuevos productos y optimización de los procesos productivos. Se trabajó primeramente en la reformulación de panes y galletitas utilizando premezclas especiales a base de harinas de sorgo, arroz y almidón de maíz.

En ambas empresas además se capacitó al personal para llevar adelante la implementación del sistema de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Otro de los logros alcanzados fue la instalación de una panadería artesanal libre de gluten. Actualmente "*Sabores de Hogar*" (Foto 3 y 4), instalada en la ciudad de Pergamino, cuenta con dirección técnica y con el logo oficial que le permite identificar a los productos como libres de gluten. En la panadería se pueden encontrar productos como panes, bizcochos dulces y salados, facturas, piononos, bizcochuelos, marineras, panes saborizados, panes integrales, galletitas saborizadas, prepizzas. También la línea de pastelería como tortas, alfajores, masas secas, masas finas. Se incluirá además pastas frescas (fideos,

ravioles, sorrentinos), empanadas y pizzas, como menú listo para llevar.



Foto 3. Logo panadería sin TACC instalada en la ciudad de Pergamino, Buenos Aires



Foto 4. Instalaciones panadería "Sabores de Hogar"

Dentro del Proyecto también se ha desarrollado una amplia variedad de productos sin TACC, cuyos procesos de elaboración se encuentran listos para su transferencia a la industria: pastas frescas, pastas secas, grisines, galletitas tipo cracker, alfajores premium, entre otros.

CONCLUSIONES

A través del Proyecto Vida sin TACC se logra:

- Mayor disponibilidad de alimentos sin TACC, a través de una adecuada y mayor integración de la cadena productiva.
- Difundir las ventajas de los productos sin TACC en nuestra dieta.
- Creación de nuevas fábricas, generación de conocimientos e innovación.
- Sustitución de productos importados a través de la elaboración de alimentos ricos, saludables y con menor costo.
- Mejora en la calidad de vida de las familias celiacas.
- Integración del INTI a las políticas de los Ministerios de Salud y Desarrollo Social.