

Información de la Línea de Investigación y Desarrollo:

LETUS. Alimentación segura.

Detalle:

Según la OMS cada año mueren cerca de 1.8 millones de personas como consecuencia de enfermedades diarreicas, cuya transmisión puede atribuirse, en muchos casos, a la ingesta de alimentos contaminados. Este tipo de contagios son evitables con una buena manipulación de los productos en el hogar, mercado o establecimiento gastronómico. El lavado y desinfección de vegetales es hoy en día una técnica aplicada por los consumidores de frutas y verduras, sin embargo, no existe una forma única de realizarlo y la principal fuente de información al respecto suelen ser redes sociales o blogs en internet. Dentro de nuestros hogares se presentan dificultades en cuanto al tiempo, espacio, información confiable y disponibilidad de productos aptos para tal fin.

Con este proyecto intentamos crear una línea de frutas y vegetales frescos que cuenten con un protocolo establecido de sanitización que permita garantizar su inocuidad. Apuntando como potenciales consumidores a jefes y jefas de familia, jóvenes con hábitos alimenticios saludables y emprendedores del rubro gastronómico. Pretendemos crear un modelo basado en la confianza del consumidor a través de normas de sistemas de gestión de seguridad alimentaria (ISO 22000). El producto no sólo ofrece seguridad, también una mayor durabilidad que otros productos frescos y mayor sustentabilidad que otros vegetales envasados, ya que comercializaría en un packaging compostable y no requiere cadena de frío.

Equipo participante de la convocatoria de ideas proyectos "ProyectáBIO 2020".

Estado:

Idea proyecto

Facultad:

Facultad de Ingeniería y Ciencias Hídricas

UNL Bio

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL
Secretaría de Vinculación y Transferencia Tecnológica

Programa UNL Bio
Pasaje Martínez 2626 (S3002AAB). Santa Fe. Argentina
+54 (0342) 4551211 - 4571234 - int. 254
unlbio@unl.edu.ar | www.unl.edu.ar/vinculacion