

Dándole Valor Agregado (VA)
**A LA BIODIVERSIDAD
PERUANA**

*Ing. Rolando Aliaga Cárdenas
Gerente General de Inversiones 2A S.R.L*

ANTECEDENTES (I2A)

- ◆ Inicia sus operaciones en Julio del 2005.
- ◆ Empresa MYPE
 - ◆ Pequeña Empresa, registrada en el Ministerio de Trabajo
- ◆ Especializada en:
 - ◆ Producción (orgánica y convencional)
 - ◆ Procesamiento (propia y servicio de maquila)
 - ◆ Exportación de productos naturales; Maca, Camu Camu, Yacón, Lúcumá, Sacha Inchi, Uña de Gato etc.
- ◆ Asociada al: IPPN y la UEBT
- ◆ Directa o indirectamente el 99% de nuestra producción se exporta; Canadá , EEUU, Japón, España, Italia, Alemania, Austria, Colombia.

Visión

Ser una empresa líder en la elaboración de derivados de productos naturales, provenientes de la Biodiversidad Peruana y lo que ofrecemos es **Calidad y Pureza** a los clientes y consumidores que son el fin de nuestra acción.

Misión

- Contribuir al bienestar de los consumidores mediante la producción y transformación de productos naturales.
- Elaborar derivados de productos naturales de alta **calidad y pureza** para el mercado nacional e internacional garantizando **Valor Agregado (VA)** para nuestros clientes .

Primero la diferencia entre VA y Plusvalía

VA



Plusvalía



Es el valor de un producto que un determinado proceso adiciona al ya plasmado en la materias primas



Es el valor que el trabajador crea por encima del valor de su fuerza de trabajo.
Es el aumento del Valor de una cosa sin que se produzcan cambios en ella

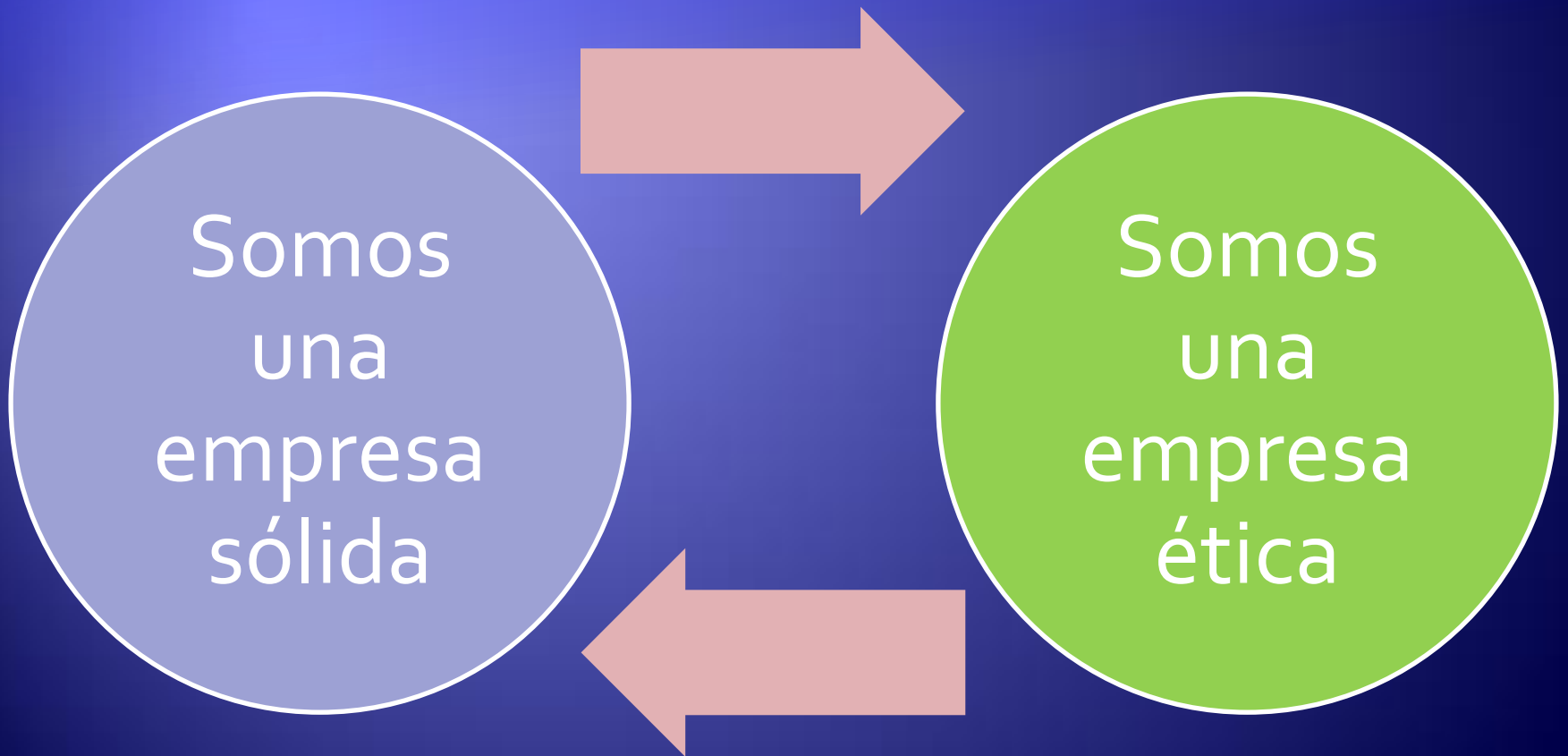
Entonces que VA le damos a la Biodiversidad

$$VA = VV + I \& D + i$$

$$VA = VV + (I \& D) i$$

$$VA = VV + (I \& D)^i$$

Y por que hacemos todo esto?



Y como hacemos para dar VA a nuestros productos

- ◆ Hemos invertido durante el 2012 y lo que va del 2013, solo en equipos pilotos y accesorios de desarrollo de productos 588,000 nuevos soles (210,000 dólares)
- ◆ En análisis FQ, Microbiológicos, Pesticidas, MP, Minerales, etc. Hemos invertido en el mismo periodo anterior unos 63,000 nuevos soles (22,500 dólares).
- ◆ Y sobre todo muchas horas de Trabajo

Y por que seguimos haciendo esto

- ◆ El procesamiento esta antecedido de **investigación e innovación** para el **desarrollo de nuevos productos**.
- ◆ Nuestra empresa cuenta con un **nivel tecnológico alto** además del conocimiento de manejo de campo y procesamiento del producto (resultado de investigación e innovación), lo que nos permite competir , mantenernos y seguir creciendo en el mercado.

Que alimentos procesamos

Funcionales

The diagram consists of two horizontal rows. Each row features a red arrow pointing right, which is partially overlapped by a light grey arrow pointing right. The red arrows contain the text 'Funcionales' and 'Nutraceuticos', while the grey arrows contain 'Prebióticos' and 'Antioxidantes' respectively. The background is a dark blue gradient.

Prebióticos

Nutraceuticos

Antioxidantes

Y que hemos logrado últimamente

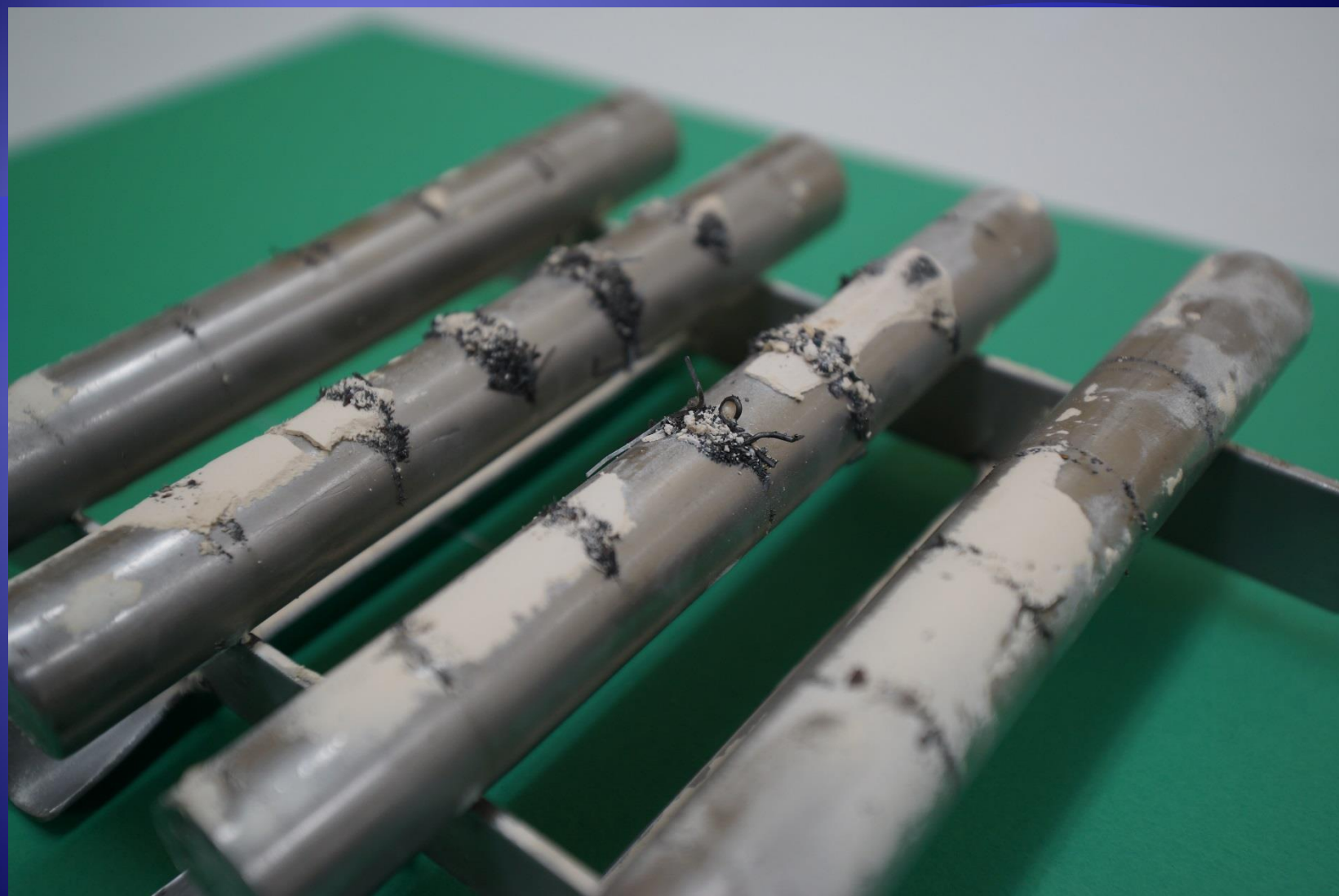
En Camu Camu:

- ◆ Estabilizar el contenido de Vit. C, en el Polvo de Camu Camu; En 2 años de almacenamiento solo se ha perdido entre 1 – 1.5% de Vit. C. De 16,500 mg/100 grs. o 16.5% en ese lapso de tiempo se obtuvo una lectura de 16,250 mg/100 grs. o 16.25%.
- ◆ Mejorar sustancialmente los aspectos microbiológicos del Polvo de Camu Camu.
- ◆ En unos meses habremos logrado lo mismo con el jugo y pulpa de Camu Camu

En Sacha Inchi:

- ◆ Ultimamente hemos logrado estabilizar el polvo de sachá inchi haciendo viable su almacenamiento por más de 1.8 años
 - ◆ Proteína mayor a 60% tenemos picos de 68%
 - ◆ Omega 3 residual mayor al 2%
 - ◆ Humedad no mayor al 7%
 - ◆ Polvo micropulverizado Mesh 100 al 97%
 - ◆ Eliminación de impurezas y sustancias raras de la Torta/Polvo
 - ◆ Aspectos microbiológicos totalmente aceptables











LA MOLINA CALIDAD TOTAL LABORATORIOS

Instituto de Certificación, Inspección y Ensayos

INFORME DE ENSAYOS

N° 007191 - 2013

SOLICITANTE : INVERSIONES 2A S.R.L.
DIRECCIÓN LEGAL : JR. TAHUANTINSUYO NRO. 515 URB. ZARATE (ALT CDRA 4 Y 5 DE AV GRAN CHIMU) LIMA - LIMA - SAN JUAN DE LURIGANCHO
RUC: 20456383751 Teléfono: 458-6767 Fax :3767896
PRODUCTO : POLVO DE SACHA INCHI
NÚMERO DE MUESTRAS : Uno
IDENTIFICACIÓN/MTRA. : Lote: PSY-004/13
CANTIDAD RECIBIDA : 436,9 g (+ envase) de muestra proporcionada por el solicitante.
MARCA(S) : S.M.
FORMA DE PRESENTACIÓN : Envasado en bolsa de polietileno sellada.
SOLICITUD DE SERVICIO : S/S N°EN-003933 -2013
REFERENCIA : PERSONAL
FECHA DE RECEPCIÓN : 13/09/2013
ENSAYOS SOLICITADOS : FÍSICO/QUÍMICO
PERÍODO DE CUSTODIA : No aplica.

RESULTADOS :

ENSAYOS FÍSICOS/QUÍMICOS :

ENSAYO	RESULTADOS
1.- Grasa (g / 100 g de muestra original)	6,6
2.- Proteína (g / 100 g de muestra original) (Factor: 6,25)	67,3
3.- Humedad(g / 100 g de muestra original)	4,2
4.- Carbohidratos(g / 100 g de muestra original)	16,4
5.- Cenizas(g / 100 g de muestra original)	5,5
6.- Energía Total(Kcal / 100 g de muestra original)	394,2
7.- % Kcal. proveniente de Grasa	15,1
8.- % Kcal. proveniente de Proteínas	68,3
9.- % Kcal. proveniente de Carbohidratos	16,6



AGRICULTURA LA MOLINA



LA MOLINA CALIDAD TOTAL LABORATORIOS

Instituto de Certificación, Inspección y Ensayos

INFORME DE ENSAYOS

N° 005164 - 2013

SOLICITANTE : INVERSIONES 2A S.R.L.
DIRECCIÓN LEGAL : Tahuantinsuyo 515 - Zárata - Lima
RUC: **20456383751** Teléfono: 458-6767 Fax :3767896
PRODUCTO : **POLVO DE SACHA INCHI**
NÚMERO DE MUESTRAS : Uno
IDENTIFICACIÓN/MTRA. : LOTE:PSI-003
CANTIDAD RECIBIDA : 710 g de muestra proporcionada por el solicitante.
MARCA(S) : S.M
FORMA DE PRESENTACIÓN : Envasado, la muestra ingresa en bolsa de polietileno sellada con 1 kg aprox.
SOLICITUD DE SERVICIO : S/S N°EN-002830 -2013
REFERENCIA : ACEPTACION TELEFONICA
FECHA DE RECEPCIÓN : 02/07/2013
ENSAYOS SOLICITADOS : **MICROBIOLÓGICO**
PERÍODO DE CUSTODIA : No aplica

RESULTADOS :

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS :

ENSAYOS	RESULTADOS
1.- N. E. coli (NMP/g)	<3
2.- D. Salmonella sp. (en 25g)	Ausencia
3.- N. Mohos (UFC/g)	10 Estimado
4.- N. Levaduras (UFC/g)	<10 Estimado
5.- D. E. coli (en 1g)	Ausencia

MÉTODOS UTILIZADOS EN EL LABORATORIO :

ONAL AGRARI
LA MOLINA

En Maca:

- ◆ Hemos mejorado sustancialmente los aspectos microbiológicos de los diferentes derivados de maca.
- ◆ Hemos desarrollado un polvo/almidón derivado de una raíz nativa del Perú (Arracacha) para ser utilizada en la obtención de extractos atomizados no solo de maca sino de otros derivados de la biodiversidad y así evitar usar sobre todo la maltodextrina

El Valor Agregado que le damos a nuestros productos nos permite estar vigente en el mercado del BIOCOMERCIO, pero es la INNOVACIÓN lo que nos permite ser SÓLIDOS

GRACIAS