



OMAGUACO
Deshidratadores Eólicos Solares

Nuestro emprendimiento tiene como misión, rescatar los descartes de la cosecha, reducir la brecha entre productor y consumidor, poner en valor a los agro alimentos de la economía popular procesados con energía solar, logrando un impacto sostenible en el desarrollo social, medioambiental y económico del noroeste argentino, solucionando las necesidades gastronómicas de la población y generando oportunidades laborales e inclusión social de jóvenes que luchan contra el desarraigo, la marginación y la pérdida de valores culturales.

30% DESCARTE

EN 600.000 HECTAREAS DE LA AGRICULTURA FAMILIAR

***SON 180.000.000 DE KILOS DE HORTALIZAS
TIRADAS A LA BASURA POR COSECHA***

***QUE SE PUEDEN CONVERTIR EN
720.000.000 DE PLATOS DE SOPA
ALIMENTO NUTRITIVO PARA CADA NIÑO EN LA ARGENTINA***

**EN EL NOROESTE DE LA ARGENTINA MAS DEL 40% DE LA POBLACIÓN
VIVE DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA**

**SON PRODUCTORES DE LA ECONOMIA POPULAR
CON UN PROMEDIO DE 1 HA DE TIERRA CULTIVADA**

**REGISTRAN HASTA UN 30% DE DESPERDICIO POR TAMAÑO,
ASPECTO Y POR UNA *INTERMEDIACION INJUSTA***

LA OPORTUNIDAD

Dar valor agregado a la cosecha que se descarta mediante la deshidratación solar.

Capacitamos a comunidades, jóvenes estudiantes, egresados de escuelas rurales y agro técnicas, familiares de productores agrícolas ganaderos, en la construcción, instalación y uso de deshidratadores eólicos solares de bajo costo, contruidos con materias primas recicladas.

¿Porque deshidratar?

Aprovechar la energía gratis y limpia del sol y la gran cantidad de frutas y verduras que se descartan.

Conservar los alimentos durante muchos meses y consumirlos en períodos de escasez o fuera de temporada.

Asegurar la calidad de la alimentación de la familia durante todo el año.

Generar trabajo - alternativa productiva y comercial para productores y jóvenes desempleados



Nuestros deshidratadores mejoran los tiempos de la gestión, manipulación, dedicación y uso de la energía solar.

Diseñados aprovechando los barriles de 200 litros de descarte de la industria de jugos y concentrados, nuestros deshidratadores son innovadores por estar diseñados con un sistema híbrido eólico solar, compuesto por una cámara de secado cilíndrica que capta la energía solar en 180° de su superficie orientada hacia el norte, de esta forma recibe la fuente de calor todo el día, integra también un horno solar parabólico, y una veleta para direccionar la recolección del viento. La innovación principal radica en el uso complementario de la energía solar y eólica simultáneamente, mientras que los secadores solares estándares pierden eficiencia por la rigidez de su estructura en la captura del aire, sus periodos de secado son lentos e ineficientes y los productos finales pueden presentar restos de humedad y crecimiento de microorganismos.

Programa: BARRA NUTRITIVA PARA COMEDORES DE ESCUELAS

Elaboradas con Cítricos, Malta, Granos Andinos y Frutas deshidratadas.

El programa busca la mejora en la alimentación y nutrición de niños en escuelas rurales de la provincia de Jujuy, mediante la transferencia de tecnología y educación en el uso de deshidratadores y hornos solares para dar valor agregado a los descartes de la industria de jugos y maltas de las industrias de Ledesma y Quilmes e integrar semillas, cereales, frutas y verduras para la elaboración de una barrita nutritiva con los diez aminoácidos esenciales para una alimentación completa.

El Programa Barritas Nutritivas, se centra en un taller de 8 clases por escuela, donde se aprende a construir un deshidratador solar, un horno solar, a deshidratar frutas, hortalizas, se aprende a cocinar con energía solar, elaborar barritas nutritivas para autoconsumo y el desarrollo de microemprendimientos, donde los jóvenes de instituciones educativas y de asistencia trabajan en valores, la construcción de lazos de solidaridad y la cultura del emprendedor. Las barritas constituyen un alimento muy nutritivo que los chicos consumen y comparten con sus familiares y amigos.

El programa incluye la entrega de 3 deshidratadores eólicos solares con cámaras solares de cocción en base a tecnología de canales parabólicos, las ocho clases y la asistencia técnica para la sostenibilidad del programa por un valor de \$40.000.-

Las barras de cereales comerciales presentan bajo contenido y pobre calidad nutricional de proteínas y grasas, siendo actualmente incluidas en colaciones escolares. Desarrollaremos una barrita nutritiva con aumento del contenido y calidad de proteínas y grasas, distribución energética equilibrada y haciendo hincapié en la calidad proteica.

Desarrollada con una premezcla húmeda en base a maltas precocidas pasteurizadas y aglutinación en base a mucilago de chíá. Se utilizarán cereales texturizados (quinoa, sésamo, chíá y avena), durazno y ciruelas ambas deshidratadas. La elaboración se realizará en horno solar con secado a 100°C, por 30 minutos. La distribución energética de macronutrientes es equilibrada para ser elaborada en escuelas rurales con cadena de frío y corta vida útil, donde una unidad de 25 g cubriría 7% del requerimiento proteico de un niño de 30 kg.

Se desarrollará un programa de contención y promoción social que llegará a escuelas de nuestra provincia, donde niños, niñas y jóvenes en condiciones de vulnerabilidad socio-afectiva, aprenden a elaborar barritas de cereales, con semillas y frutas deshidratadas con energía solar, en un espacio novedoso para la adquisición de habilidades, conocimientos para la vida cotidiana, contribuyendo al desarrollo integral de los mismos. A través de este programa se busca fomentar los "Objetivos de Desarrollo Sostenible ODS", declarados por el PNUD las Naciones Unidas en 2018 y la ECONOMIA CIRCULAR.

El Programa SUPER ALIMENTOS NUTRITIVOS

“Super Alimentos Nutritivos” es un programa de contención y promoción social que llegara a 32000 personas de nuestra provincia, donde niños, niñas y jóvenes en condiciones de vulnerabilidad socio-afectiva, mejoran su alimentación y aprenden a elaborar galletas y sopas, con verduras y frutas deshidratadas con energía solar, en un espacio novedoso para la adquisición de habilidades, conocimientos para la vida cotidiana, contribuyendo al desarrollo integral de los mismos. A través de este programa se busca fomentar los principios de la auto sustentabilidad de la economía popular.

La propuesta está vinculada a preparar a jóvenes desempleados y a personal de comedores sociales y comedores de escuelas rurales a capacitarse, procesar alimentos y adquirir conocimientos en energía renovable, valores nutricionales de alimentos e identidad cultural, impartir enseñanzas en relación al sector alimentario y el sector agrícola, sectores que ofrecen soluciones claves para el desarrollo y que son vitales para la eliminación del hambre y la pobreza. La enseñanza del valor agregado a la agricultura puede suministrar comida nutritiva a toda la nación, así como generar ingresos decentes, apoyar el desarrollo centrado en las personas del campo y proteger el medio ambiente.

-La educación para concientizar a las nuevas generaciones, dirigida a aprovechar los descartes de la cosecha agrícola y los sistemas de producción alimentaria sostenibles son necesarios para ayudar a mitigar las dificultades del hambre.

Buscamos aumentar las habilidades del personal gastronómico de comedores sociales y comedores escolares implementando estrategias necesarias para que esos conocimientos puedan convertirse en un aumento concreto de autonomía nutricional de las escuelas rurales, mediante la sinergia con productores agrícolas y elaboradores de alimentos.

Con más de 14 años de experiencia en el desarrollo de proyectos de valor agregado, en la producción y comercialización de productos agrícolas para la elaboración de alimentos andinos, hemos creado un equipo de personas dedicadas a la enseñanza y elaboración de alimentos nutritivos procesados con energía solar, interactuando con escuelas rurales de la región NOA.

***Creemos que la educación en la alimentación,
es el mejor camino para una vida saludable y plena.***

Prácticas Profesionalizantes

Programa para acompañar prácticas formativas integrales profesionalizantes

-La propuesta está vinculada a preparar a los participantes para los empleos del futuro, empleos con energía renovable, que propongan una forma no tradicional de hacer las cosas o que tengan un abordaje integral que recurra a nuevas propuestas o visiones.

-Buscamos aumentar las habilidades de los participantes implementando estrategias necesarias para que esos conocimientos puedan convertirse en un aumento concreto de autonomía económica de la población beneficiaria, mediante el trabajo auto-gestionado.

-Vamos a recurrir a nuevos formatos de transferencia de conocimientos, formas de organización y estrategias de educación, para poder dar respuesta a las problemáticas de cada localidad y así aumentar las oportunidades de la economía local.

-Vamos a aumentar las oportunidades de los beneficiarios con propuestas vinculadas a empleos verdes, empleos del futuro o formas alternativas y no tradicionales de encarar una problemática local o una cadena productiva.

