



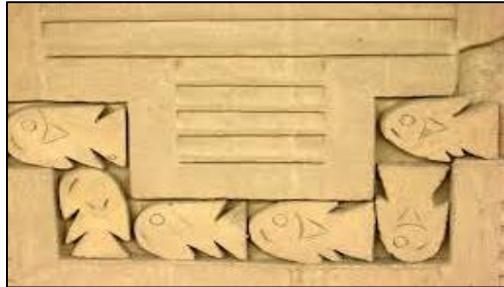
Ingredientes Marinos 2.0

Elena Conterno

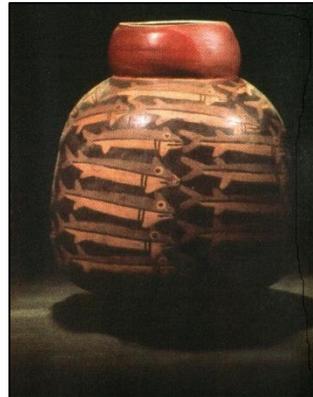
La Anchoveta como parte de nuestra historia milenaria

7,000 años de presencia de la anchoveta en mar peruano

**Cultura Chimú,
Trujillo - La
Libertad**
(600 - 700 D.C.)



Cultura Caral, Valle de Supe - Lima
(5,000 años A.C.)



**Cultura Nazca,
Nazca - Ica**
(200 A.C - 600 A.C.)



Alimento de Pobladores en el Prehispánico





Fertilizante de Cultivos



Fertilizante derivado
(anchoveta
transformada en guano)



50s nace Industria de Ingredientes Marinos



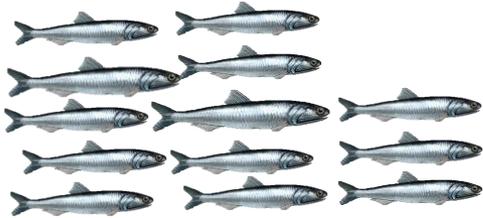
La Anchoveta en el Mundo de Hoy

**Ingredientes
Marinos hoy
permiten
multiplicar los
peces**



4 TM de peces cultivados por cada TM de pez en ingredientes

Pesca



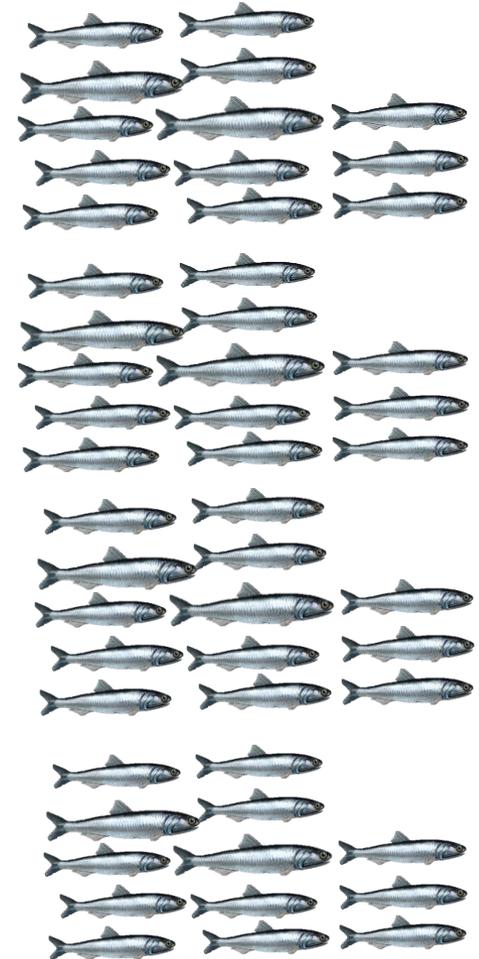
Pescado silvestre 13
Millones de TM

Producción de Ingredientes Marinos



Harina de pescado 3 Millones de TM
Aceite de pescado 0,5 Millones de TM

Acuicultura



Se multiplica por 4

Pescado Cultivado Alimentado: 51 Millones de TM

Diversas presentaciones de conservas y congelados

Conservas de Anchoveta:

- Salsa de tomate
 - Aceite vegetal
 - Agua y sal
- Anchoas



Congelados



La Anchoveta en el Menú Diario y la Gastronomía



Una Mirada al Futuro

Uso de la anchoveta en la fortificación de alimentos



Nutrientes

“Alimentos vehículo”



Caso Cubito Sazonador

News feed

Features

Press releases

Search archive

Events

Images

Videos

Media contacts

Home > Media > Features > Nestlé helps address micronutrient deficiency in Africa with new Maggi cube



 **Contact**
Media relations

 **Sign up**
Global Nestlé news

 **Ask Nestlé**
FAQs

Nestlé helps address micronutrient deficiency in Africa with new Maggi cube

Mar 27, 2012

Millions of consumers across Central and West Africa will be able to increase their iron intake at low cost with a new range of fortified bouillon cubes and tablets from Nestlé.

The company is adding iron to its popular Maggi brand seasonings with the aim of helping to address one of the region's most widespread micronutrient deficiencies.

Maggi bouillons are a staple part of many lower income consumers' diets in Central and West Africa.

Already fortified with iodine, more than 100 million cubes and tablets were sold every day in the region in 2011.

Reducing micro-nutrient deficiency

Nestlé's development of the iron-fortified Maggi bouillon is a continuation of its commitment to helping to reduce micronutrient deficiencies on a global scale.

Worldwide, through micronutrient fortification of food products, Nestlé provided 53 billion servings of iron, 102 billion servings of iodine, 35 billion servings of vitamin A and 14 billion servings of zinc

in 2011



FORTIFIED SEASONING: Nestlé sells millions of Maggi cubes and tablets in Africa every day.

“ If you look at the number of bouillon units Nestlé sells in this region every day, there is enormous potential for us to make a positive impact on local consumers' diets.

Maarten Geraets,
Business Executive
Manager for Maggi,
Central and West Africa

Caso – SOPA RAMEN

the salt WHAT'S ON YOUR PLATE

eating and health foodways producers food for thought for foodies

food for thought

Ramen To The Rescue: How Instant Noodles Fight Global Hunger

AUGUST 20, 2013 11:53 AM ET

ELIZA BARCLAY

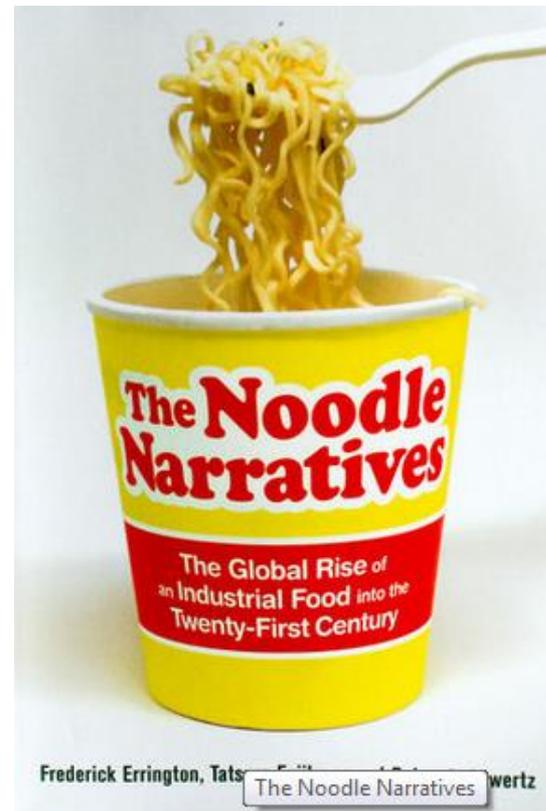


SHARE

Facebook Twitter

Google+ Email

Comment



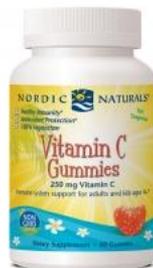
<http://www.npr.org/sections/thesalt/2013/08/16/212671438/ramen-to-the-rescue-how-instant-noodles-fight-global-hunger?sc=tw&cc=share>

Ingredientes Marinos 2.0

Ingredientes
para Feed

Nutracéuticos

Ingredientes
para Food



Aceites y aminoácidos
para enriquecer
alimentos de consumo
humano masivo

Innovación para desarrollar nuevos ingredientes y nuevos vehículos



ÍNDICE DE CONTENIDO

Presentación: Elena Conterno	06
Introducción	08
I. Justificación de la Agenda	11
II. Antecedentes	15
III. Diagnóstico del sector pesquero sobre iniciativas de diversificación del uso de la anchoqueta para consumo humano	23
3.1 Entorno	24
3.2 Hábitos de consumo de alimentos de la población peruana	29
3.3 Contexto comercial y competitivo	31
3.4 Identificación de posibles tecnologías vigentes y emergentes para el aprovechamiento de los compuestos de la anchoqueta (<i>Engraulis ringens</i>)	36
3.5 Identificación de fuentes de financiamiento	39
IV. Brechas identificadas	51
V. Análisis FODA de la industria pesquera de anchoqueta para la diversificación de su uso	54
VI. Visión, misión y objetivo general de la Agenda	58
VII. Principales actores considerados en el marco de la Agenda	61
VIII. Objetivos estratégicos de la Agenda	66
IX. Línea de tiempo de desarrollo para la Estrategia de I+D	68
X. Implementación de la Agenda	70
Referencias bibliográficas	72
Anexos	76



Ingredientes Marinos 2.0

Elena Conterno