



ethicfood

Alimentos para un futuro Sostenible

www.alimentossostenibles.com



Tecnología y Sostenibilidad
en un nuevo concepto
de alimentación



Índice

<u>QUIÉNES SOMOS / pag. 04 ETHICFOOD</u>	1	<u>LAS VENTAJAS / pag. 13 Las razones de nuestra excelencia</u>	6
<u>ETHICFOOD / pag. 06 Alimentos para un mundo mejor</u>	2	<u>TIPOS DE PRODUCTOS / pag. 15 Para todo tipo de mercados</u>	7
<u>CON LOS ODS / pag. 09 Nuestro compromiso social</u>	3	<u>RENTABILIDAD / pag. 17 Una gran oportunidad de inversión</u>	8
<u>EL PRODUCTO/ pag. 10 100% Sostenible</u>	4	<u>CALIDAD CERTIFICADA/ pag. 20 Con todas las garantías</u>	9
<u>INNOVACIÓN / pag. 12 Alta Tecnología propia</u>	5		



Acerca de nosotros

Nuestra razón de ser
y lo que hacemos

The logo for ethicfood features the word 'ethic' in a dark purple font, 'food' in a blue font, and an infinity symbol in a light blue color that replaces the letter 'o' in 'food'.

ETHICFOOD

Por un planeta sostenible

ETHICFOOD es un laboratorio de **Economía Circular** que nace para contribuir a la **sostenibilidad de los sectores alimentario y agropecuario en general y hortofrutícola en particular**, mediante el uso de alta tecnología innovadora que aporte valor a la cadena desde el origen y optimice el desperdicio agrícola por destrío.

Esta optimización del destrío se consigue mediante un **proceso pionero en deshidratación**, único a nivel mundial, que ofrece ventajas competitivas con respecto a otros procesos similares.

ETHICFOOD propone un modelo de economía circular planteando asociarse en el origen con los productores a través de las cooperativas y en igualdad de condiciones, para aplicar la tecnología al sector agroalimentario generando un producto procesado que aporte valor, con una amplia variedad de aplicaciones, poniendo en el mercado un producto mejorado con un proceso de fabricación innovador y sostenible. Con posterioridad, el producto deshidratado podrá ser empleado en otros ámbitos, como el sanitario, etc.

Con los ODS y la Agenda 2030

Nuestro compromiso con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas es parte fundamental de nuestro ADN empresarial.

Nuestro modelo de negocio está basado en ***el correcto aprovechamiento de los excedentes agrícolas, el uso de alta tecnología combinado con energías limpias, el retorno al agricultor de beneficios favoreciendo la implantación de la Economía Circular, el respeto al Medio Ambiente, el aprovechamiento al 100% del producto y los valores de salud y bienestar para el consumidor.***

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

Nuestro compromiso ético con la sociedad y el respeto a los valores para conseguir un mundo más justo y sostenible.

ETHICFOOD apuesta por la consecución de los ODS y la Agenda 2030

ethicfood



Aportando soluciones de alta tecnología como factor clave de diferenciación.

Desde ETHICFOOD siempre hemos tenido presente el aporte tecnológico para llegar a sectores necesitados de productos de **alto valor en innovación**, ya sea para la industria farmacéutica, la alimentación, etc. y aplicamos tecnología propia, resultado de nuestros propios programas de investigación, lo que nos posiciona como líderes en cualquier campo de aplicación.

Una tecnología que se basa en el correcto uso de energías renovables, la reducción al mínimo de la huella de carbono, el respeto al medio ambiente, y la capacidad de implantación en cualquier parte del planeta y aprovechamiento de alimentos que hoy en día se desechan

Nuestro modelo de proceso de producción, es perfectamente aplicable a cualquier zona geográfica, generando empleo y riqueza en cualquier localización.

TECNOLOGÍA PARA
LA SOSTENIBILIDAD
EN ALIMENTACIÓN
DESDE LA
RESPONSABILIDAD Y LA
INNOVACIÓN



Alimentos por un mundo mejor

La nueva alimentación en el desarrollo de la Economía Circular, por un planeta más sostenible.

ETHICFOOD La alimentación desde el compromiso ético.

ETHICFOOD aprovecha los excedentes por destriaje para convertirlos en alimentos de alto valor nutricional, llegando a mercados de consumidores cada vez más concienciados con la Sostenibilidad, la salud y el respeto por el medio ambiente.

El desequilibrio entre hambre y desperdicio

Soluciones para un modelo insostenible.

Mientras que una gran parte de la población en los países subdesarrollados lucha cada día para salir de una hambruna de consecuencias apocalípticas, el primer mundo desperdicia alimentos por causas estéticas o por la problemática cada vez más extendida del escaso beneficio para el agricultor, que muchas veces tiene que negociar precios casi por debajo del coste de producción.

ETHICFOOD nace como un nuevo modo de entender la cadena alimentaria desde la sostenibilidad, para evitar el desperdicio en el sector agroalimentario. Usamos la **Bioeconomía** y **Economía Circular** para canalizar los excedentes a otras alternativas con el fin de evitar residuos y desperdicios de Alimentos, propiciando la generación de otros productos y servicios derivados, y a la vez, **dar soluciones de Responsabilidad Social Corporativa, Huella Ecológica y Social, Impacto Ambiental, y empleabilidad.**

Nuestros productos cubren desde nuevos mercados emergentes a ofrecer soluciones nutricionales para zonas de escasez de alimentos, combatiendo la hambruna, por su alto valor nutricional.



Compromiso con los ODS



OBJETIVO 3

Garantizar una vida sana y promover el bienestar para todas las personas en todas las edades.

Gracias a la preservación de las cualidades nutricionales y a su gran durabilidad, así como todo tipo de aplicaciones, creamos un producto 100% saludable, que ayuda a la correcta alimentación y salud de las personas

OBJETIVO 9

Construir infraestructuras resilientes, promover la industrialización inclusiva y sostenible y fomentar la innovación.

El uso de tecnología innovadora nos hace únicos en el mercado, y nos diferencia de todo el sector, destacándonos en innovación e investigación.

OBJETIVO 6

Garantizar la disponibilidad de agua y su gestión sostenible y el saneamiento para todos.

Por el proceso de producción que usamos, se garantiza el aprovechamiento del agua procedente de la deshidratación del producto, pudiendo reutilizarse a posteriori

OBJETIVO 12

Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.

El aprovechamiento de los excedentes agrarios, y la prolongación del ciclo de vida del producto así como las innumerables aplicaciones del mismo genera un beneficio social a todos los niveles

OBJETIVO 7

Garantizar el acceso a una energía asequible, segura, sostenible y moderna para todos.

Mediante el uso de energía renovable garantizamos la mínima huella de carbono y el aprovechamiento eficiente de los recursos energético

OBJETIVO 13

Adoptar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos

Mediante nuestros sistemas de producción evitamos la contaminación en el proceso de producción y los efectos del abandono de los excedentes agrarios

OBJETIVO 2

Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible.

Mediante nuestro proceso de producción, aprovechamos los excedentes agrícolas para poder suministrar frutas y verduras asequibles para cualquier bolsillo, o llevar alimentos a zonas de conflicto o hambuna

OBJETIVO 8

Promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos.

Nuestra forma de obtener el producto a tratar garantiza un comercio justo y un retorno de beneficios a los productores, generando más riqueza

OBJETIVO 17

Fortalecer los medios de ejecución y revitalizar la Alianza Mundial para el Desarrollo Sostenible

Mediante la participación en programas de Responsabilidad Social Corporativa y las alianzas con empresas y fundaciones que participen del cumplimiento de los ODS, reforzamos la revitalización de la Alianza Mundial

DIFERENCIACIÓN DESDE
LA TECNOLOGÍA, LA CALIDAD,
LA SOSTENIBILIDAD,
EL RESPETO AL MEDIO AMBIENTE
Y LA ECONOMÍA CIRCULAR



Nuestros Productos

La innovación en alimentos
deshidratados, con una
calidad superior en todas
nuestras gamas

Nuestra innovación

Alimentos deshidratados de alto valor nutricional

TECNOLOGÍA PROPIA EN DESHIDRATACIÓN

100% APROVECHAMIENTO MEDIANTE **DETECFIR®**

Los alimentos deshidratados son alimentos frescos, frutas, verduras, carnes, o incluso cocinados, a los que se le aplica un proceso de deshidratación reduciendo su contenido interno de agua, pero conservando todas las virtudes, propiedades y vitaminas del producto fresco.

Nuestra tecnología **DETECFIR®** incorpora además la capacidad de recuperación y aprovechamiento del agua del proceso de desecado, con una temperatura continua en todo momento, SIN SOL, SIN AIRE CALIENTE.

Además, se aplica un proceso de texturizado en aquellos productos que lo requieran para su consumo.

El uso de energía renovable nos garantiza un bajo consumo energético y una mínima huella de carbono en todo el proceso.

La pérdida de nutrientes, vitaminas y minerales es casi nula, así como la no exposición del producto a factores externos, garantiza la no proliferación de hongos y bacterias.

El sabor del producto terminado es sorprendente.



Vegetales deshidratados tras el proceso de texturizado

Nuestras ventajas



NUTRICIONALES

Alimentos deshidratados de gran sabor. Cuando los alimentos son desecados lo único que se elimina es la humedad, sin afectar su sabor.

Nos permite extender la vida útil de las frutas y las verduras. Un gran problema en la actualidad es el alto desperdicio de la comida, principalmente con las frutas y las verduras que suelen tener periodos de vida relativamente cortos.

Alimentos saludables y 100% naturales. La deshidratación de los alimentos no requiere el agregado de productos químicos o aditivos, como los conservantes.

Máxima eficacia en almacenamiento. Los alimentos secos ocupan menos de la sexta parte de su espacio de almacenamiento original.

Manera segura y eficaz de preservación de los alimentos. Al ser desecados mediante nuestra tecnología, los alimentos no tienen riesgo de formación de bacterias y deterioro con el envasado adecuado



DESDE LA SOSTENIBILIDAD

Nulo impacto ambiental: No contamina, no genera residuos, permite el aprovechamiento y reutilización del agua extraída, y garantiza la ausencia de mohos, bacterias y hongos producidos con otros métodos, como el secado al sol.

Alta tecnología propia: Es el resultado de años de experiencia en el sector, garantizamos la posición de liderazgo desde el inicio.

Uso de energías renovables: El sistema puede funcionar perfectamente con energías renovables, y tiene menor consumo que las actuales máquinas de secado por aire caliente.

100% De aprovechamiento del producto: El producto resultante se aprovecha en su totalidad, incluido el agua del proceso de deshidratación, lo que evita generar residuos de ningún tipo, con una menor huella de carbono y un nulo impacto ambiental.

Facilidad de implantación: Las plantas de procesamiento pueden desarrollarse en cualquier parte del mundo, cerca de los centros agrícolas, y el desarrollo de la maquinaria no implica gran complejidad.

Nuestras ventajas



FOMENTAMOS LA ECONOMÍA CIRCULAR

Retorno de beneficios para el agricultor. Mediante la comercialización de los excedentes agrícolas generamos un ingreso extra en productos que normalmente son destruidos. El acuerdo directo con el productor le permite obtener beneficios a través de comisiones sobre ventas, participación empresarial, etc.

Creamos riqueza en equilibrio.

Generamos empleos.

Reducimos gastos e inversiones.

Reorientamos la producción.

Disminuimos el uso de los recursos.

Reducimos la producción de residuos.

Limitamos el consumo de energía.

Maximizamos los beneficios medioambientales.

Facilitamos el cambio de hábitos de consumo.

Creamos conciencia.

Equilibramos la sociedad con la economía y el medio ambiente.



EL COMPROMISO ÉTICO COMO VALOR AÑADIDO

Los grandes desafíos por los que atraviesa el planeta, sobre todo con respecto a los problemas que ya existen de hambrunas, la superpoblación y la escasez de recursos son los retos a los que queremos dar respuesta desde la sostenibilidad.

Por todo lo expuesto, dejamos constancia en nuestros valores de empresa la preocupación por la calidad de vida de las personas y el cuidado del entorno, la responsabilidad social corporativa y el beneficio social.

Este carácter filantrópico, por encima del beneficio empresarial monetario es uno de los pilares fundamentales de nuestra filosofía y visión de negocio. Creamos CONCIENCIACIÓN en nuestros consumidores

Es un compromiso con la sociedad y con el planeta, y nuestro modelo se constituye, desde la base, en la aplicación en todo el proceso de estos valores, que debemos transmitir a todos los interlocutores, creando conciencia y respeto hacia el medio ambiente.

Nuestros productos



APERITIVOS Y SNACKS

Fruta y verdura para consumo directo

Complemento nutricional ideal para aquellas personas que llevan un estilo de vida saludable, siendo una manera divertida para los niños de sustituir las golosinas por fruta.



CEREALES CON FRUTOS

Enriquecemos con mayor calidad

Todo tipo de frutas para añadir como complemento a una de las grandes variantes del desayuno en los hogares de hoy en día, con un mayor aporte de vitaminas y nutrientes



SOPAS, PRECOCINADOS SOLUBLES

Aumentamos el valor nutricional

Sabores intensos, aporte nutricional de calidad, pudiendo incorporar carne, pescado, verdura, etc.



TODO TIPO DE HARINAS

Para nutrición selectiva por alergias

El incremento de alergias e intolerancias ha demandado un gran mercado de productos creados con harinas sustitutivas del trigo. Creamos harinas de verduras, fruta como plátanos y manzana, de carne, de pescado...



ENRIQUECIMIENTO DE BEBIDAS
Zumos, batidos, bebidas para deportistas...

Una manera saludable de reforzar el aporte de vitaminas y minerales de bebidas ya existentes o para su uso en hostelería



REPOSTERÍA INDUSTRIAL
Para crear dulces, helados... 100% naturales

Su uso en repostería incrementa el sabor final de los productos, ofreciendo un aporte de gran calidad.



RACIONES DE ALIMENTOS
Para zonas de hambruna

Una gran finalidad para ayudar a solucionar la hambruna en campos de refugiados, zonas de conflicto, etc. y también para personal desplazados a zonas de conflicto, equipos sanitarios, fuerzas de seguridad...



COMEDORES SOCIALES
Garantizar la calidad en la alimentación

Facilitamos a aquellas organizaciones que trabajan en nuestro entorno cercano, donde miles de personas en grado de extrema necesidad acuden a servicios sociales para poder tener una comida digna.



Una oportunidad de inversión
desde la excelencia.

Únete a nuestro modelo de negocio.
Una posibilidad única para la inversión
y el retorno a corto plazo.

Unidad de Negocio abierta a inversión:

EN DESARROLLO:

Proyecto de producción de economía circular para valorización de 14.000 Tn de frutas y verduras de destrío. FASE 1



**PLANTA DE VALORIZACIÓN DE PULPA DE FRUTAS Y
VERDURAS DE DESTRIO (PVFVD) MEDIANTE
TECNOLOGÍA DETECFIR®**

RETORNO DE LA INVERSIÓN: EN LOS **20 PRIMEROS MESES DESDE EL INICIO DE LA PRODUCCIÓN**



**SOLICITE EL ESTUDIO FINANCIERO PARA MÁS DETALLE SOBRE PRODUCCIÓN,
PLAZOS, AMORTIZACIÓN, Y RENTABILIDAD EN LOS 5 PRIMEROS AÑOS**

ethicfood



CUMPLIMOS CON TODOS LOS ESTANDARES
DE CALIDAD EXIGIDOS POR LA EU.
PATENTES Y MODELO DE UTILIDAD PROPIOS.

**CALIDAD
CERTIFICADA**

Contamos con un gabinete
de expertos en certificación
y acreditación para la total
garantía del producto.



ALIMENTOS SOSTENIBLES ETHICFOOD

P.I.PIBO.,Avda. Bollullos de la Mitación. 6
41110 Bollullos de la Mitación, Sevilla.

EUGENIO SÁNCHEZ TÁVORA

Teléfono: +34 691 688 999
Correo electrónico: eugenio@alimentosostenibles.com

www.alimentosostenibles.com