



16 DE NOVIEMBRE DE 2023

Sesión n° 11:

El papel de las empresas agroalimentarias en el
fomento
de la economía circular:
Éxitos de emprendedores y PYME

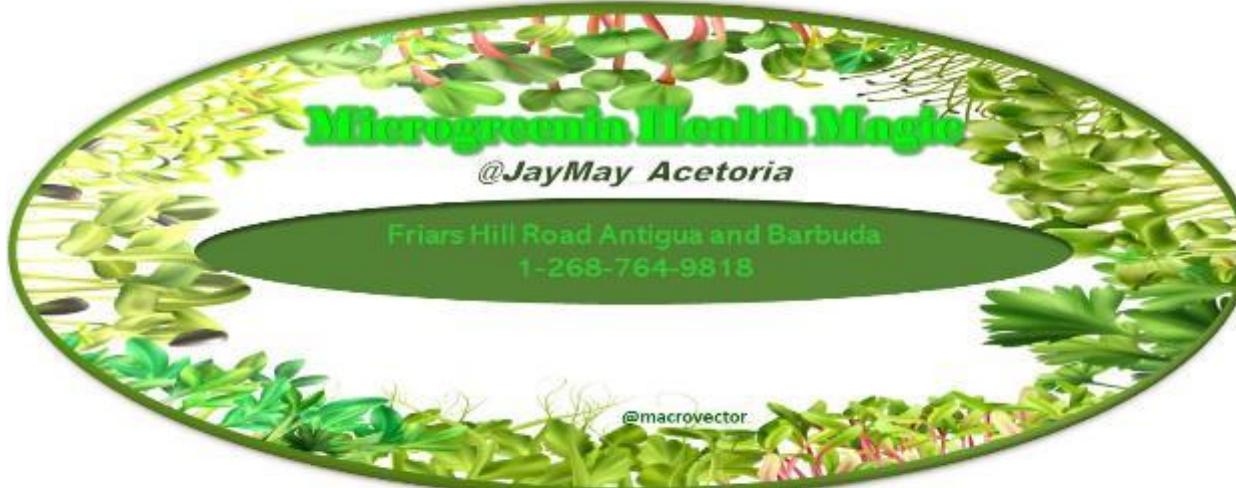


*Serie sobre las Empresas
Agroalimentarias del Caribe*

...



Financiado por
la Unión Europea



MICROGREENS Health Magic



@JayMay_Acetoria





Misión

Ofrecer a todos los habitantes de Antigua y Barbuda un acceso asequible a los nuevos superalimentos que son los microgreens.

Microgreens@JayMay Acetoria



- ❖ una start-up ecológica y sostenible que produce Microgreens, una variedad de nuevos superalimentos
- ❖ pretende aumentar los niveles de consumo individual de hortalizas frescas, introduciendo **los microgreens como opción en el** mercado alimentario nacional
- ❖ también pretende mitigar los efectos de las tormentas y sequías mediante un protocolo de producción de plantones y forraje tras las catástrofes, utilizando la unidad de producción de microgreens.
- ❖ producir microgreens a precios asequibles utilizando un enfoque circular: compostamos los árboles y arbustos de la granja, que son el medio de cultivo de los microgreens, y utilizamos energía solar para nuestras operaciones de producción.

Antigua y Barbuda y la economía circular

- ❖ Desde 2017, Antigua y Barbuda prohíbe por ley la importación de plásticos de un solo uso y envases de poliestireno.
- ❖ La aplicación sucesiva de las etapas de la economía circular se ve dificultada por la ausencia continuada de reutilización de los no combustibles y la escasa práctica del compostaje en los hogares.
- ❖ No existe ninguna medida de política pública, como legislación o incentivos, ni a nivel comunitario ni a nivel de empresa comercial, para apoyar la reutilización y el reempleo de productos no biodegradables.





Por qué cultivamos microgreens

Microgreens (verduras de hoja verde frescas)

- ▶ Forma comestible de las plantas hortícolas, herbáceas y cereales cuyas hojas se sabe que son comestibles.
- ▶ Aportan más de 10 veces su peso en nutrientes y 4 veces el de su forma madura.
- ▶ Alimentos adecuados para todas las edades y sexos
- ▶ Puede cultivarse a partir de una variedad de semillas; las mezclas se preparan según las necesidades de cada cliente; también es adecuada como alimento para el ganado.
- ▶ Baja huella de carbono: requiere poco espacio y cantidades mínimas de medio de cultivo y agua.
- ▶ Periodo de crecimiento corto (de 5 a 21 días)

¿Cómo cultivar microgreens de forma sostenible?



THE PRODUCT



- ❖ Compost producido en la explotación
- ❖ Ventiladores de circulación solares
- ❖ Riego con esteras capilares polivalentes
 - ❖ Bandejas de germinación multiuso resistentes
 - ❖ Luz, incluido el calor, excluida la pantalla de sombreado en uso
 - ❖ Invernadero de policarbonato de doble capa para una mayor resistencia al viento





Retos actuales

- ❖ Como los microgreens son un cultivo nuevo para la población nacional, la promoción y la comercialización deben incluir formación sobre el producto, la nutrición, la forma, el uso y los beneficios.
- ❖ Las temperaturas estivales, inusualmente altas, limitaron el impacto del control de la temperatura en el interior del invernadero.
- ❖ Hay que establecer detalles sobre la vida útil, el almacenamiento y la manipulación, y proporcionar recetas y usos para estas nuevas hortalizas, lo que hace que la promoción sea más costosa.



Cumplimiento

1. Diseñar, construir y probar la tecnología de producción.
2. Desarrollo de un MVP (producto mínimo viable).
3. Ciclos de cultivo de microgreens.
4. Evaluar el interés de los clientes por los microgreens y sus conocimientos al respecto.
5. Desarrollo de mercados, captación de clientes y contratos B2C.
6. Diseño y producción de material promocional y de mercado



El camino a seguir

- ❖ Elaboración de material educativo para su distribución
- ❖ Diseñar un programa de promoción que incluya conferencias y entrevistas con usuarios potenciales.
- ❖ Desarrollar una presencia en los medios sociales que ofrezca información a los usuarios potenciales.
- ❖ En cualquier promoción, facilite detalles sobre la caducidad, el almacenamiento y la manipulación, las recetas y el uso.
- ❖ Tras la reciente misión de intercambio de Greenpreneurs del GGGI a Qatar, estoy trabajando para establecer un vínculo con un empresario qatarí que utiliza técnicas y equipos de refrigeración evaporativa.

El evento cuenta con el apoyo de lo programa Fit For Market Plus, ejecutados por COLEAD en el marco de la Cooperación al Desarrollo entre la Organización de Estados de África, el Caribe y el Pacífico (OEACP) y la Unión Europea (UE).

Esta publicación ha sido elaborada con el apoyo financiero de la UE y la OEACP. El contenido es responsabilidad exclusiva de COLEAD y en ningún caso debe considerarse que refleja las opiniones de la UE o de la OEACP.

Gracias



Financiado por
la Unión Europea