



Unilever  
Food  
Solutions

**Acompañar. Inspirar. Transformar.**

---

EN MINUTOS **ESTAREMOS**  
**COMENZANDO**

## CONOCÉ A LOS EXPERTOS



**Jacqueline Salinas**  
Responsable por Nutrición en  
Unilever de Argentina

Trabaja desde hace 20 años en la Industria de Alimentos, asesorando desde el departamento de Nutrición. Su carrera comenzó en un concesionario de alimentos, supervisando comedores escolares, pasando por clínica realizando dietoterapia. Es Licenciada en Nutrición, egresada de la Universidad de Buenos Aires y cuenta con un posgrado en Tecnología y Calidad de los Alimentos.



**Carolina Kerman**  
Coordinadora o responsable  
de Fórmula Savoury

Trabaja desde hace 10 años en Investigación y Desarrollo. Su carrera comenzó en institutos de investigación básica, pasando luego a la industria de consumo masivo. Apasionada por la ciencia detrás del desarrollo de nuevos productos. Licenciada en Ciencia y Tecnología en Alimentos y Magíster Internacional en Dirección Estratégica y Tecnológica.



**Martín Renó**  
Chef de Unilever Food  
Solutions Argentina

Licenciado en Gastronomía y Maestrando en Gestión de la Seguridad Alimentaria. Formado profesionalmente en distintos tipos de cocinas y en docencia gastronómica, en Unilever Food Solutions brinda soporte a las áreas de GBA, MDQ, Litoral y Sur, atendiendo necesidades de I&D (testeos técnicos, formulaciones), ventas (demostraciones, asesoramiento y eventos gastronómicos) y de Chefmanship (capacitaciones a empleados UFS).

# Productos gastronómicos deshidratados para tu restaurante

---

Unilever Food Solutions –  
Consumer and Market Insights

---



por **Carolina Kerman**

---



Unilever  
Food  
Solutions

**Acompañar. Inspirar. Transformar.**

## Ingredientes de origen natural

- Las personas están más atentas y conectadas con lo **natural**.
- Quieren ser, usar y comer **lo más naturalmente posible**.



# Ingredientes naturales y deliciosos

**En Knorr trabajamos** para brindar productos que sean el resultado de vegetales cultivados en forma sustentable en un 100% para el año 2020, profundizar sus esfuerzos para reducir el impacto ambiental y seguir mejorando la calidad de vida de las personas y las comunidades.



# ¿Qué es la sustentabilidad para Knorr?

A través del **Plan de Sustentabilidad de Unilever**, Knorr se propone lograr el **abastecimiento sustentable del 100% de sus vegetales para el año 2020**. En este sentido, los agricultores que proveen a la marca deben cumplir los lineamientos establecidos en el Código de Agricultura Sustentable de Unilever (Unilever Sustainable Agriculture Code - USAC), co-desarrollado con organizaciones no gubernamentales tales como Rainforest Alliance y Fairtrade Foundation.

100% SUSTENTABLE  
**2020**

**Suelos**

**Agricultores y economía local**

**CERO residuos**

**Biodiversidad**

**Energía**

**Agua**



# De la cosecha a la cocina

En la planta Knorr de Mendoza se deshidratan de manera sustentable los vegetales – **zanahoria, zapallo, espinaca, albahaca, repollo, puerro, tomate, ajo, papas y batatas** – con los que se elaboran algunos de nuestros productos Knorr. Para otros ingredientes trabajamos con proveedores que aseguran la misma calidad y están alineados a nuestro código de agricultura sustentable.



Planta Knorr Mendoza, Argentina

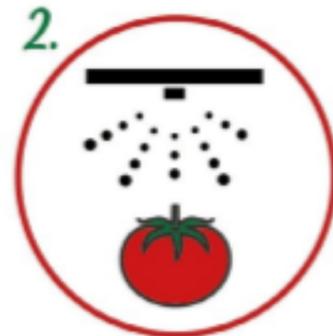
# ¿Cómo es el proceso de deshidratación de nuestros ingredientes?

1. Almacenamiento.
2. Peso y control visual del producto.
3. Deshidratado:
  - Etapa 1: en horno de secado (humedad del 6% al 8%).
  - Etapa 2: en secador (humedad del 4% al 5%).
4. Envasado: finalmente el producto final se envasa, ya sea como vegetal en escamas, granulado o convertido en polvo, para realizar los productos Knorr.

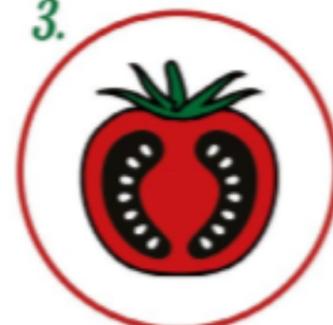




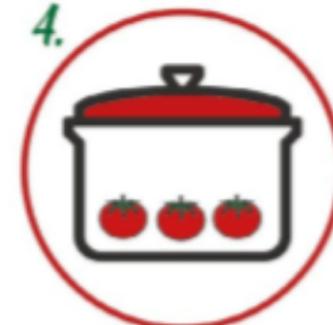
1.  
COSECHA DE  
TOMATES FRESCOS



2.  
LAVADO



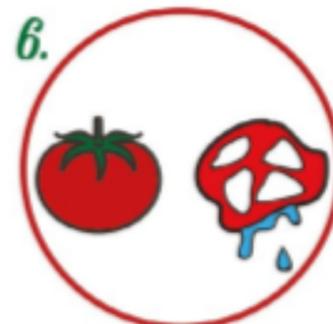
3.  
CORTADO DE TOMATES



4.  
COCCIÓN



5.  
REDUCCIÓN HASTA  
FORMAR UN EXTRACTO



6.  
DESHIDRATADO DEL  
EXTRACTO



7.  
MOLIENDA PARA  
CONSEGUIR EL  
POLVO Y ESCAMAS  
DE TOMATE

# Respetar los tiempos de la naturaleza es un factor clave para lograr la calidad de los ingredientes

Producto	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	
Espárragos						■	■	■	■	■	■	■	■									
Albahaca									■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
Repollo (primavera)				■	■	■	■	■	■	■	■	■	■									
Repollo (invierno)												■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Zanahoria (primavera)			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■								
Zanahoria (invierno)								■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Tomate								■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Ajo		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Puerro					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Cebolla (temprana)	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■								
Cebolla (tardía)						■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Papa									■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Espinaca						■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Zapallo (temprano)								■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Zapallo (tardío)									■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Batata									■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

■ Siembra    ■ Crecimiento    ■ Proceso

# Resumen

Los vegetales deshidratados son simplemente vegetales que pasaron por el proceso de deshidratación para la retirar del agua que contienen. Los vegetales contienen aproximadamente 95% de agua, lo que hace que sea propenso al deterioro. Con la extracción del agua es posible conservar el producto en buen estado por más tiempo y sin perder las propiedades nutritivas del mismo.





**Planta Knorr Mendoza, Argentina**

# ¿Por qué deshidratamos?

Los alimentos son ricos en nutrientes y por eso son un medio propicio para el desarrollo de bacterias.

Para que nuestros consumidores puedan disfrutar del producto sin sufrir ningún tipo de intoxicación alimentaria, tenemos que asegurar inocuidad. Se puede **evitar el crecimiento de bacterias** utilizando distintos métodos, privándolas de las condiciones que promueven su desarrollo.

Ejemplos de métodos de conservación son:



- Acidez



- Congelación



- Uso de conservantes



- Alta concentración de sal y azúcar



- Envasado al vacío (sin oxígeno)



- Deshidratación

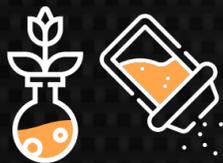


- Enlatado o tetrapack

# Diferencias de la deshidratación con otros métodos de conservación



- **Congelación:** los alimentos se someten a cambios de temperaturas bruscos y extremos que desvirtúan la calidad de los nutrientes. El agua se convierte en cristales de hielo, **alterando la estructura molecular del alimento**, motivo por el que una vez descongelados los productos pueden tener un **sabor y consistencia distinta al producto original**. No se recomienda consumir alimentos que hayan estado congelados durante más de 6 meses.



- **Acidez, sal y azúcar:** **modifican el sabor** original de los alimentos conservados.



- **Enlatado/Tetrapack:** hay que someter a los alimentos a temperaturas muy altas para asegurarse de la no proliferación de bacterias ni esporas, con lo que **hay cambios moleculares en todos los nutrientes**.
- **Los demás métodos** muchas veces **no son suficientes** y requieren de la combinación con los anteriores.

# ¿Cuáles son los beneficios de la deshidratación?

1. No requiere adicionar conservantes.
2. No afecta el sabor del vegetal (a diferencia de la acidez, los aditivos o la sal).
3. Extiende la Vida Útil sin necesidad de refrigerar.
4. Los sabores de los vegetales se intensifican.
5. Mantiene las propiedades nutricionales de los alimentos.
6. Mantiene las propiedades del vegetal cocido al rehidratar.
7. Reduce el espacio de almacenamiento y facilita transporte.
8. Reduce mermas y desperdicios.
9. Respeta el ciclo natural de los vegetales propios de cada temporada, con abastecimiento todo el año.
10. Permite la rehidratación del vegetal a la minuta y en poco tiempo.

# Propiedades nutricionales en los alimentos deshidratados

---

Unilever Food Solutions –  
Nutrición

---



por **Jacqueline Salinas**

---



Unilever  
Food  
Solutions

**Acompañar. Inspirar. Transformar.**



Las pérdidas de nutrientes son comparables a las verduras frescas preparadas y cocidas.  
Los nutrientes de cualquier vegetal fresco varía desde su recolección hasta su consumo:

- Recolección
- Condiciones de almacenamiento, distribución y venta
- Preparación previa al cocinado (lavado, cortado, etc)
- Técnica culinaria
- Tiempo que se guarde una vez preparado

**Son condicionantes del valor nutricional final del alimento en el momento del consumo.**

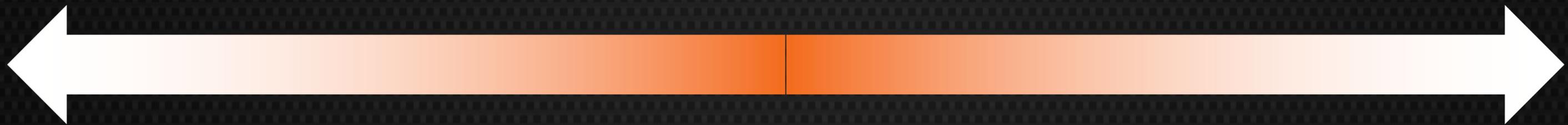
El contenido de nutrientes y el sabor de los vegetales frescos podría ser inferior al de los procesados. En la cima de su madurez, los vegetales contienen la mayor cantidad de nutrientes y aseguran el mejor sabor. Generalmente, los tomates de los supermercados se cosechan de forma verde, lo que conduce a un menor contenido de nutrientes y menor sabor.

Los nutrientes reaccionan de manera diferente:

- Calor
- Luz
- Oxígeno
- Acidez
- Conservación
- Cocinado

**Estables**

**Inestables**



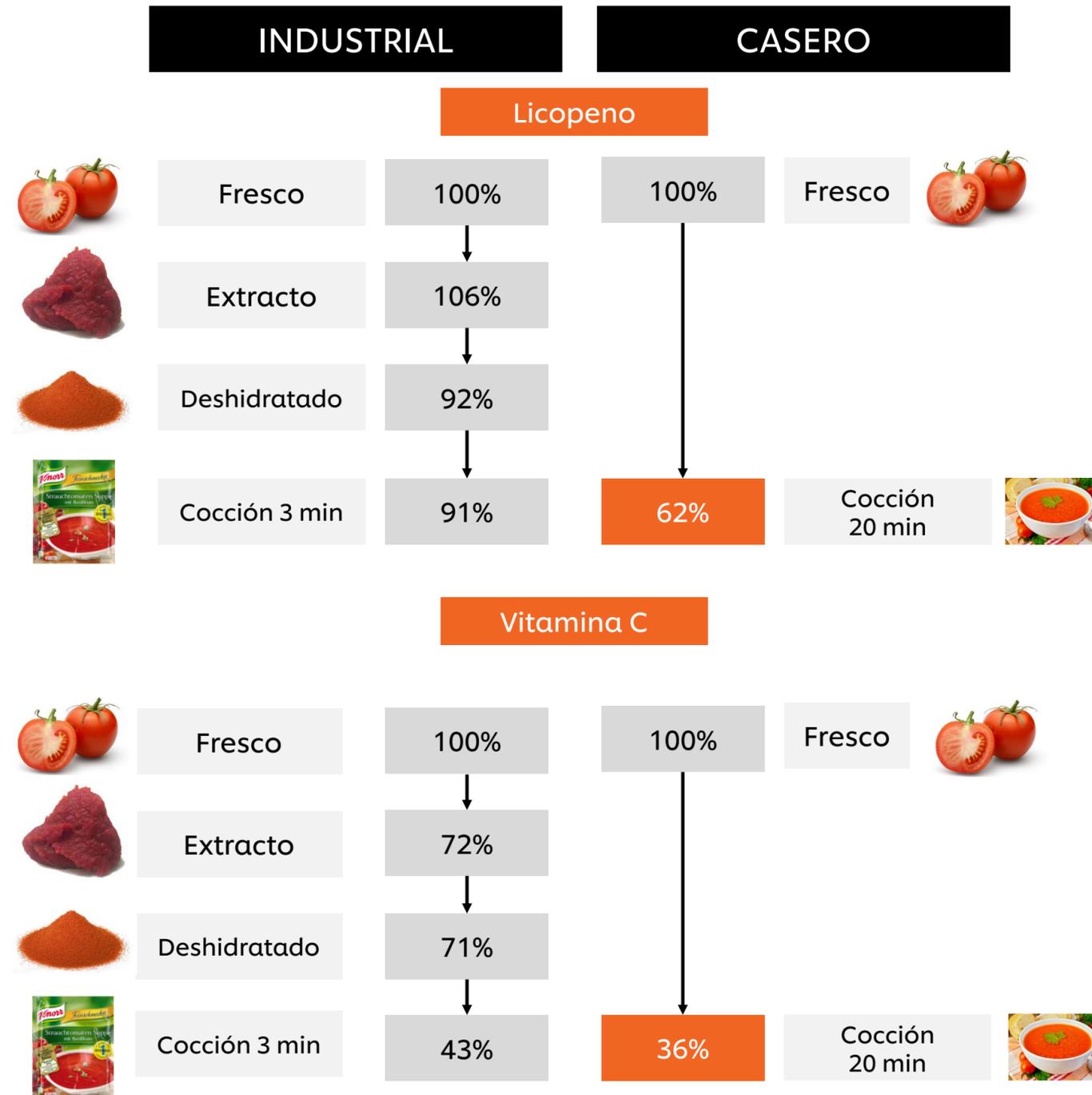
Minerales  
Fibra Alimentaria

Otras vitaminas y  
nutrientes

Vitamina C

Esto significa que si en el alimento analizado esta presente la vitamina C, los otros nutrientes también estarán.

# Sopa de tomates



# Ejemplos simples y prácticos del uso de deshidratados en la cocina

---

Unilever Food Solutions –  
Consumer and Market Insights

---



por **Martín Renó**

---



Unilever  
Food  
Solutions

**Acompañar. Inspirar. Transformar.**



- La deshidratación alarga la vida útil y mantiene las propiedades nutricionales de los alimentos.



- Nos ahorra tiempo, procesos y mano de obra.



### **Versatilidad:**

El uso de un mismo producto para realizar diferentes preparaciones.



### **Estandarización:**

entregar siempre la misma calidad en nuestros platos.



# Papa Deshidratada en Escamas



Producto listo para utilizar en diversas preparaciones.



Sin generar deshechos ni desperdicios.



# Base de Tomate



Se puede preparar y consumir al minuto.



No se altera por exposición a la luz.



Acidez controlada.



# Salsa Demiglace

- ✓ Salsa tradicional francesa que lleva muchas horas de preparación.
- ✓ Producto sustentable que permite concentrar recursos de manera eficiente sin perder calidad.





**Unilever  
Food  
Solutions**

**Acompañar. Inspirar. Transformar.**

**¡GRACIAS!**

[www.unileverfoodsolutions.com.ar](http://www.unileverfoodsolutions.com.ar)

[www.unileverfoodsolutions.cl](http://www.unileverfoodsolutions.cl)

