



CONSOLIDADO DE PREGUNTAS A LA FCT RECIBIDAS DURANTE EL ESTUDIO DE MERCADO O COSTOS	Fecha	06/06/2014
---	-------	------------

Las siguientes preguntas se recibieron durante el desarrollo del Estudio de Mercado o Costos para el proceso de Concesión de la Producción de Alimentos de Alto Valor Nutricional en las Plantas de Producción del ICBF y su Distribución mensual a los puntos primarios. Entiéndase por Puntos Primarios aquellos que se consignan en el Anexo FT-1.

Empresa	PROCOLDI SAS
Contacto	Edgar Giovanni Agreda Muñoz

Después de hacer una lectura a los documentos anexos, se puede verificar que la formulación tanto en sus cantidades como en las materias primas no ha sido modificado en relación a la invitación que nos hicieran el año inmediatamente anterior, por lo anterior respetuosamente nuevamente queremos solicitar a las personas o equipo de trabajo encargado de los estudios técnicos, nutricionales y económicos de la producción de Bienestarina, Volver a tener en cuenta las observaciones planteadas el anterior año:

PREGUNTA No. 1.

"1. Lastimosamente no podemos asegurar que Bienestarina es un producto 100% colombiano, ya que casi el 90% del producto, si es que no es más son materias primas importadas y con esto lo que estamos haciendo es fortaleciendo las cadenas productivas de otros países y definitivamente no se apoya la producción nacional, según la ficha técnica, las materias primas en orden están como sigue; soya 30%, trigo 29% y almidón de maíz 29%, Los precios de base que se toman de referencia provienen de USA y definitivamente las condiciones para producción de estas materias primas tienen muchísimas ventajas frente a la producción Nacional.

Cabe resaltar que en la administración del Presidente Gaviria, entre 1990 y 1994 se da la apertura económica y el ingreso de trigo y cebada quebró a miles de familias productoras de estos cereales en Nariño y otros departamentos productores de estos alimentos. Hasta hoy el estado tiene una deuda económica y social con estas familias que quedaron sumadas en la pobreza y en la miseria.

Esta es la oportunidad para que el estado dinamice la economía nacional incluyendo dentro del Estudio de Mercado materias primas nacionales y además que promueva cultivos andinos altamente nutritivos (quinua, guandul, panela y amaranto) y estas materias primas hagan parte de la formulación de Bienestarina.

Hay estudios ya avanzados por la FAO, la OMS, inclusive la NASA que ilustran claramente los beneficios nutricionales del uso de la quinua y que para ICBF no son desconocidos."

af

ex



Respuesta No. 1

El estudio de mercado solicitado es para la Concesión de la producción de alimentos de Alto Valor Nutricional en las Plantas de Producción del ICBF y su distribución mensual a los puntos primarios. Este proceso no incluye la evaluación ni la reformulación de la Bienestarina, lo cual podrá realizarse a futuro por el ICBF.

PREGUNTA No. 2.

2. En Colombia existen alimentos altamente nutritivos que pueden aportar un valor nutricional altamente biológico muy significativo para la Bienestarina, como lo es la Quinua, sobre quinua existe muchísima literatura y estudios que soportan el aporte nutricional, en esto la FAO, OMS y la NASA tienen estudios que validan el aporte nutricional de este importante cereal.

Por otra parte, la panela ha sido un alimento que ha sido parte de nuestra historia y que las familias lo consumen con mucha frecuencia.

Por eso solicitamos respetuosamente que dentro de las materias primas se incluyan quinua y panela. Al menos en Nariño y Cauca la quinua y la panela son productos que están alcanzando unos niveles de consumo bastante significativos, además de existir empresas que tienen una capacidad de producción con plantas de alimentos que pueden cumplir con el volumen que se requiere para los dos departamentos. Y que además se tenga en cuenta las Plantas que hay en Cauca y Nariño para la producción de estos alimentos."

Respuesta No. 2

Favor remitirse a la respuesta No. 1

PREGUNTA No. 3.

3. Independiente de las Plantas de Producción de Bienestarina que son de propiedad del ICBF, solicitamos respetuosamente la desconcentración en la producción de Bienestarina y que se asigne al menos el cupo de Nariño y Putumayo a empresas de la región que se sientan con la capacidad de elaborar este importante alimento. Para nuestro caso la empresa MULTIACTIVA PROCOLDI SAS cuenta con una planta de alimentos con capacidad de producción de 6000 toneladas anuales, financiada por DPS a través del Programa especial Desarraigados de Unión Europea y del Ministerio de Comercio Industria y Turismo, empresa conformada por 105 familias de población desplazada y hoy aproximadamente 350 pequeños productores de al menos 10 municipios del sur del Departamento de Nariño.

La Planta puede ser utilizada para la elaboración de sustitutos lácteos instantáneos, mezclas fortificadas, papillas infantiles, cremas para sopas, coladas entre otros a base de cereales, leguminosas y oleaginosas. Contamos con UN SISTEMA CONTINUO DE PROCESO

PRODUCTIVO, con acabados sanitarios en acero inoxidable calidad 304. Nuestra planta procesadora de alimentos cuenta con el Equipo ideal para obtener un producto extruido totalmente expandido, esterilizado, deshidratado y texturizado a base de cereales, leguminosas y oleaginosas con un índice de gelatinización del 98% al 99 %

Nuestra planta Procesa una amplia gama de productos y mezclas alimenticios en seco y húmedo como cereales, leguminosas y oleaginosas, enriquecidos con proteína (Quinoa, arroz, maíz, soya integral y texturizada, cebada, avena, arveja, trigo, etc.) proteína vegetal debidamente procesada.

Este proceso puede ser utilizado para la fabricación de productos gelatinizados de cereales (Instantáneos) como; papillas infantiles, enriquecidos lácteos, sustituto lácteo, proteína vegetal texturizada (P.V.T.), entre otros"

Respuesta No. 3

Favor remitirse a la respuesta No. 1

PREGUNTA No. 4.

4. Para su conocimiento tanto en Perú como en Ecuador existe un alimento similar a Bienestarina que es utilizado para alimentación escolar y otros grupos poblacionales, como mujeres gestantes, madres lactantes y adulto mayor, este producto es un alimento en polvo a partir de mezcla de cereales de reconstitución instantánea, producto que se elabora con materias primas nacionales para cada país a base de granos andinos que aportan o fomentan la economía nacional. En Perú hace años hay un programa que se llama "vaso de leche", es un alimento en polvo a base de cereales o granos andinos (quinua, amaranto, trigo, cebada, sachá inchi) que dinamizan la economía nacional y regional, esta se contrata en plantas regionales comunitarias que dinamizan la economía regional."

Respuesta No. 4

Favor remitirse a la respuesta No. 1

PREGUNTA No. 5.

5. Tener en cuenta que Colombia es un país rico en biodiversidad y costumbres y que es un país agroindustrial, por eso es importante que estos procesos apoyen y dinamicen las economías locales y regionales y sobre todo se proteja la producción nacional, para esto el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, debería jugar un papel muy importante en el Estudio de Mercado de la Bienestarina, ya que es esta cartera la que conoce la realidad agrícola del País."

af

Respuesta No. 5

Favor remitirse a la respuesta No. 1

Empresa	ALIMENTO ENERGETICO PROTEICO S.A. ALENT PRO
Contacto	Pablo C. Garzón

PREGUNTA No. 6.

1. ¿Cuál es la razón técnica para requerir en la HARINA DE SOYA, una granulometría 95% pasa por maya 80, cuando el producto final, BIENESTARINA MÁS, cuenta con una granulometría más gruesa de 30% pasa por maya 80?

Respuesta

La especificación granulométrica exigida para la materia prima Harina de Soya, es independiente para cada materia prima y por ende para el producto Bienestarina. De acuerdo con la participación de las diferentes materias primas en la mezcla Bienestarina se obtiene como resultado una granulometría propia que favorece características en la elaboración de los diferentes productos a base de Bienestarina o a bebidas como el caso de coladas.

El ICBF a través del tiempo y de sus diferentes experiencias en preparación ha podido evidenciar que al permitir Harinas de soya con granulometrías diferentes a la actual (descrita en la ficha técnica) por las características de este pseudocereal se desmejoran las propiedades de dilución en líquidos y de cocción en preparados propios de la panificación.

Por lo anterior el ICBF exige este parámetro granulométrico menor en la harina de soya comparada al de la mezcla Bienestarina.

PREGUNTA No. 7.

2. ¿Porque la Harina de Soya se incorpora cruda a la formulación final, teniendo en cuenta su alta participación en el mismo producto? Lo anterior corresponde a nuestras siguientes observaciones:
 - Si éste se somete al extrusor con los demás, se obtendría un producto de consumo instantáneo (frío o caliente). Aumentando las modalidades y alternativas de consumo.
 - La pre-cocción de la Harina con la mezcla, mejora el sabor del producto final. Al mejorar las características organolépticas, no habría necesidad de mejorar el sabor en

comedores comunitarios con panela, miel u otros insumos que encarecen el costo del producto. Independientemente de quien pague por dichos modificadores de sabor, el objetivo del Instituto con el programa, es ofrecer un producto de alto valor nutricional, con alta calidad y aceptación para los sectores más vulnerables de nuestra población.

- El producto final, pre-cocido, puede consumirse con agua potable de manera instantánea. Igualmente, puede someterse a cocción en cocina para las mismas preparaciones y resultados tradicionales.
- la inclusión de la harina de soya en la extrusión, para un producto pre-cocido, reduciría el riesgo de una mala preparación del producto para consumir y que el consumidor final sufra malestar digestivo por ingerir un producto mal cocido en las cocinas comunitarias.
- Para que el producto final sea efectivamente pre-cocido, como se declara en el empaque, es imperativo extruir la harina de soya, debido a su alta participación en la formulación.
- Las ventajas de extrusión de la harina de soya en la producción permiten:
 - Eliminar la carga microbiana.
 - Mejorar digestibilidad y palatabilidad.
 - Aumento en disponibilidad de nutrientes.
 - Elimina factores anti-nutricionales.
 - Gelatinización de los almidones presentes en los ingredientes.
 - Aumenta la eficiencia del proceso de extrusión debido a la dilución del contenido de almidones disponibles en la mezcla, aumentando el rendimiento del equipo de extrusión.

Respuesta

La harina de soya se incorpora "Cruda" a la formulación final porque el producto Bienestarina corresponde a una mezcla que requiere de un tiempo de cocción para su consumo final.

Sin embargo cuando nos referimos a la digestibilidad y por ende asimilación de la proteína, se hace necesario cumplir con el índice de solubilidad, determinado por el NSI (índice de solubilidad del nitrógeno) así como el índice de dispersibilidad de la proteína PDI.

Cumpliendo con lo anterior el ICBF tiene especificado en la ficha técnica para la harina de soya que si bien es cierto está en estado "crudo", debe cumplirse con un NSI de 20-40 para no desmejorar las características de digestibilidad.

PREGUNTA No. 8.

3. Una vez adjudicada la próxima concesión de administración de las plantas productivas. ¿Qué tan factible sería proponer algún cambio en la formulación de BIENESTARINA MÁS?

- Previa a la inclusión de Fécula de Maíz y Trigo a la formulación final, el producto se realizaba con Arroz. Insumo de mayor aporte nutricional, mayor presencia productiva en la nación y mucho más asequible económico.
- El Omega 3 recientemente incluido en la formulación, es abundante en el contenido oleico de la soya. Dicha inclusión se puede obtener, en su origen natural y de manera más económica, vía un valor residual de grasa superior en la harina de soya cruda desgrasada o con la inclusión de frijol soya integral.

Respuesta

Favor remitirse a la respuesta No. 1

PREGUNTA No. 9.

Nos ha llamado la atención el gran interés del Instituto en la búsqueda de nuevos productos alternativos para mejorar la atención a la población.

En virtud de lo anterior, nos concierne informar que contamos con una línea completa de extrusión que nos permite producir TEXTURIZADO DE SOYA (CARNE VEGETAL DE SOYA) con una capacidad de producción de 2.5 toneladas / hora. Igualmente, nuestra planta estaría en capacidad de producir, en altos volúmenes, productos de alto valor nutricional de la naturaleza de BIENESTARINA MÁS.

Adicionalmente, es importante recalcar que contamos con cultivos propios de semilla soya de variedades nacionales, no transgénicos, en virtud de nuestra alianza estratégica con Semillas del Pacífico, reconocidos nacionalmente en el sector agropecuario.

No nos sobra más que felicitarles por su gran labor y contribución para un mejor país, la cual se encuentran realizando de manera muy asertiva e incluyente. Los invitamos a conocer nuestras instalaciones y procesos de manera más cercana cuando sea posible. Nos encontramos muy atentos ante cualquier respuesta, inquietud o solicitud de su parte.

Respuesta

Favor remitirse a la respuesta No. 1

Empresa	ORGANIZACIÓN MAS - MOLINO SAN MARTÍN
Contacto	Erika Ovalle Roa

PREGUNTA No. 10.

Queremos ser proveedores de harina de trigo para quien se gane la concepción para eso debe estar inscrita también el RUP

Respuesta No. 10

El objeto del estudio de mercado que se está adelantando actualmente no es para la selección de proveedores de materias primas. El actual proceso es para la Concesión de la producción y distribución de alimentos de alto valor nutricional. El Concesionario escoge libremente sus proveedores, lo que hace el ICBF es validar los proveedores que presenta el concesionario.

PREGUNTA No. 11.

Por favor me orienta como es el proceso para registrarme como proveedor certificado del ICBF

Respuesta No. 11

La Dirección de Nutrición no cuenta con registro de proveedores.

Empresa	FUNDACIÓN ALIMENTARTE
Contacto	Andrés Jaramillo

PREGUNTA No. 12.

Fundación Alimentarte quiere manifestar interés para participar en la licitación para la producción de Bienestarina.

Luego de revisar los componentes y concluir que la gran mayoría de estos productos importados negociados en bolsa, proponemos la utilización de la harina de banano para el departamento de Antioquia con el fin de generar impacto y apoyo a la economía local.

Nuestra empresa realizo una prueba piloto de recuperación nutricional con niños que reciben alimentación complementaria en varios restaurantes escolares del municipio de apartado con excelentes resultados a nivel nutricional.

Se realizó un cuadro comparativo de los tres grandes componentes de la Bienestarina frente a la harina de banano y por este motivo se considera toda la posibilidad de realizar este remplazo.

Es importante anotar que la comparación se realizó con fichas técnicas y contenidos nutricionales encontrados en páginas de internet:

http://nutriguia.com/alimentos_harina_soja.html,

http://nutriguia.com/alimentos/harina_de_trigo.html, <http://www.dietas.net/tablas-y->

calculadoras/tabla-de-composició-nutricional-de-los-alimentos/cereales/granos-y-harinas/fecula-de-maiz.html; debido a que no se cuenta con las fichas técnicas y los aportes nutricionales de los componentes originales de la Bienestarina.

Se realizaron los siguientes hallazgos

VENTAJAS

Harina de banano Vs. Harina de trigo
Menos aporte de grasa
Mayor aporte de carbohidratos
Mayor aporte de vitamina B1
Mayor aporte de vitamina B2
Aporta vitamina B3

Harina de banano Vs Harina de soya
Mayor aporte de proteína
Mayor aporte de carbohidratos
Igual aporte de fibra

Harina de banano Vs Fécula de Maíz
Mayor aporte de proteína
Mayor aporte de fibra
Aporte de Vitamina B1
Aporte de Vitamina B2

DESVENTAJAS

Harina de banano Vs Harina de trigo
Menor aporte de Proteína
No aporta Calcio
No aporta Hierro
Menor Aporte de potasio
No aporta niacina
No aporta Vit. B6 Pirodoxina
No aporta Ac. Fólico

Harina de banano Vs. Harina de soya

No aporta calcio
No aporta hierro
No aporta vitamina A
Menos aporte de potasio
No aporta niacina
No aporta Vit. B6 Pirodoxina

No aporta Ac. Fólico
No aporta zinc
No aporta magnesio
No aporta selenio

Harina de banano Vs. Fécula de Maíz
No aporta Calcio
No aporta Hierro
Aporta menos potasio
No aporta zinc
No aporta magnesio
No aporta selenio

Es importante tener en cuenta que la mayoría de los aportes de carácter de micronutrientes obedece a adiciones y enriquecimiento del producto.

Por todo lo anterior la propuesta es reemplazar la fécula de maíz en el departamento de Antioquia por harina de banano, y se entraría a revisar la necesidad de enriquecer, luego, de realizar análisis de aporte nutricional al producto final.

Respuesta

Favor remitirse a la respuesta No. 1