



HOMO FOODS

LOS HÁBITOS ALIMENTICIOS
COMO MEDIO PARA PROPORCIONAR
BIENESTAR A LAS PERSONAS



EBT CONICET



SPIN OFF UNL

EL DOLOR

LOS MALOS HÁBITOS
ALIMENTICIOS
ARRAIGADOS FUERTEMENTE
EN NUESTRAS **COSTUMBRES**
PUEDEN OCASIONAR
GRAVES PROBLEMAS
EN NUESTRA **SALUD**



OBESIDAD

DIABETES

**CIERTOS TIPOS
DE CÁNCER**

**ENFERMEDADES
CARDIOVASCULARES**



ES MUY GRAVE



SEGÚN LA OMS



1 DE CADA 5 FALLECIMIENTOS EN EL MUNDO SE DEBE A UNA MALA ALIMENTACIÓN



SON 11 MILLONES DE MUERTES POR AÑO, MÁS MUERTES QUE LO QUE PRODUCE EL TABACO

¿POR QUÉ AHORA?

LOS GOBIERNOS PROMUEVEN ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Se reglamentó la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable

La reglamentación es resultado del trabajo articulado entre los ministerios nacionales de Desarrollo Productivo, de Educación, de Desarrollo Social, de Agricultura Ganadería y Pesca, junto a OPS, UNICEF y organizaciones no gubernamentales.

Compartir en redes sociales



Publicado el miércoles 23 de marzo de 2022

<https://www.argentina.gob.ar/noticias/se-reglamento-la-ley-de-promocion-de-la-alimentacion-saludable>

LA ONU INSTA A ADOPTAR UNA DIETA PLANT-BASED

NOTICIAS | 08 agosto 2019 | Corrección 08 Agosto 2019 | Actualización 08 Agosto 2019 | Corrección 12 agosto 2019

Coma menos carne: el informe sobre el cambio climático de la ONU pide un cambio en la dieta humana

El informe sobre el uso global de la tierra y la agricultura se produce en medio de la aceleración de la deforestación en la Amazonía.

<https://www.nature.com/articles/d41586-019-02409-7>

EL MERCADO PLANT-BASED NO ES SALUDABLE

World Health Organization Health topics ▾ Our work ▾ Newsroom ▾ Data ▾ Emergen

New WHO factsheet: how can we tell if plant-based products are healthy?

22 December 2021 | News release | Reading time: 2 min (654 words)
Whether for health reasons or concerns about the environment, eating less or no meat is

<https://www.who.int/europe/news/item/22-12-2021-new-who-factsheet-how-can-we-tell-if-plant-based-products-are-healthy>

LAS CARNES PROCESADAS CAUSAN CÁNCER

Ciencia / Materia

ASTROFISICA - MEDIO AMBIENTE - INVESTIGACIÓN MÉDICA - MATEMÁTICAS - PALEONTOLOGÍA - U

CÁNCER >

La OMS declara cancerígena la carne procesada

Salchichas, hamburguesas y otros productos cárnicos procesados son "carcinógenos para humanos", dice la agencia sanitaria. La carne roja es "probablemente carcinógena".

https://elpais.com/elpais/2015/10/26/ciencia/1445860172_826634.html



LA PROPUESTA DE VALOR



Desarrollamos Nano y Micro tecnología de encapsulación que logra sistemas de estabilización de bioactivos de origen vegetal en nuestras premezclas de distintos tipos de alimentos plant-based análogos de los de origen animal.

Con esto, logramos usar los hábitos alimenticios como medio o herramienta para que la gente pueda comer saludable, poder mejorar la salud e incluso prevenir enfermedades crónicas no transmisibles como diabetes, enfermedades cardiovasculares, obesidad y ciertos tipos de cáncer.

TODAS NUESTRAS PREMEZCLAS SIGUEN 4 DIRECTRICES EN I+D

- 1 | **Que sea fácil y accesible tener compuestos bioactivos en los alimentos plant-based (omega 3, licopeno, escualeno, etc.)**
- 2 | **Hacer que nuestro alimento de origen vegetal sea nutricionalmente completo, fuente de proteína vegetal, minerales y vitaminas**



- 3 | **Evitar el rotulado frontal en todos los desarrollos (evitar el uso o exceso de sodio, azúcar y grasas saturadas).**
- 4 | **Lograr análogos de gran sabor, textura, olor y color con ingredientes vegetales creando nuevas tecnologías si es necesario**

¿POR QUÉ NOS ELIGEN?



CAMBIO DE ALIMENTACIÓN

IMPULSORES



ÉTICA

Bienestar
Animal



SOSTENIBILIDAD

Bienestar
del planeta



SALUD

Bienestar de
las personas

PROTEÍNAS ALTERNATIVAS CUIDAN EL PLANETA

- ✓ Menos tierra destinada a la producción de alimentos
- ✓ Menos de emisión de gases de efecto invernadero
- ✓ Disminución en la contaminación del suelo debido a la acidificación
- ✓ Reducción en la contaminación del agua debido a eutrofización

ALIMENTOS ANÁLOGOS PLANT-BASED

Las Marcas plant-based hacen análogos enfocados en Ética y Sustentabilidad, pero..

DESCUIDAN ASPECTO SALUDABLE

No tienen la tecnología necesaria para ser fuente de vitaminas, minerales, fibra, proteína y compuestos activos.

CONSUMIDOR

EMPRESAS

NUESTRA 1ER SOLUCIÓN



SISTEMA DE ESTABILIZACIÓN QUE ENCAPSULA OMEGA 3 Y MINERALES EN PREMEZCLAS DE ANÁLOGOS PLANT-BASED

HELADOS	LECHE	HAMBURGUESA	VARIEDAD DE FIAMBRES
	CREMA	SALCHICHA	
VARIEDAD DE QUESOS	MANTECA	VARIEDAD DE ADEREZOS	DULCE DE LECHE



FUNCIONAL



SOSTENIBLE



SALUDABLE

VENTAJA COMPETITIVA

Análogos plant based de Helado, Queso Untable, Salchicha, Queso Cremoso, Hamburguesa, Mayonesa

CONCLUSIÓN

Las empresas plant-based investigadas no se centran en aporte funcional y evitar nutrientes críticos

El motivo es que es mucho más fácil lograr el análogo y se depende de crear la tecnología necesaria

DIFERENTE

CARACTERÍSTICA SALUDABLE	HOMO FOODS	ORIGEN ANIMAL	MARCA DE REFERENCIA ARGENTINA	MARCA DE REFERENCIA INTERNACIONAL
BAJO EN GRASAS SALUDABLES	✓	×	×	×
SIN COLESTEROL	✓	×	✓	✓
SIN LACTOSA	✓	×	✓	✓
VITAMINA B12	✓	* ✓	×	✓
LIBRE DE ALÉGENOS	✓	×	×	✓
OMEGA 3	2024	×	×	×
BAJO EN SODIO	2023	×	×	×
CALCIO	2024	✓	×	×
HIERRO	2024	×	×	×
ZINC	2024	×	×	×
PROTEÍNA	2024	✓	×	×
FIBRAS VEGETALES	2025	×	×	×
PROBIÓTICOS	2025	✓	×	×

* Aporta pequeñas cantidades

Compuesto bioactivo estabilizado mediante tecnología de microencapsulación sobre la premezcla

MERCADO GLOBAL



Año 2028
USD 213 MM
Crecimiento anual
2,71%

USD 189 MM

En alimentos
funcionales

USD 80 MM

En alimentos
plant based

Año 2030
7,7% del mercado
de las proteínas

Año 2035
USD 290 MM A 370 MM
11% del mercado de
las proteínas

Crecimiento promedio
del 18% anual
Acumulado

USD 1 MM

En plant based

Año 2030
USD 9 MM

(2023 - 2028)
a **5,50% CARG.**

90% Desean
consumir más
plant-based

USD 70 M
En plant based
25% de flexitarianos
Crecimiento 66% anual
17 M de 20 a 44 años



USD 130 M en 2023
83% compra por salud
30% de flexitarianos
19% de vegetarianos



USD 152 M en 2023
50% de flexitarianos
Crecimiento 70% anual
43% Impulsado por salud
8% de los vegetarianos
del mundo



MUNDO

LATINOAMERICA

SOM



ARGENTINA



MEXICO



BRASIL

CONSUMIDORES



MILLENIALS Y
CENTENIALS

Edad: 18 a 45 años.
86% de las compras

Los análogos lácteos tienen
tracción adicional por los
intolerantes a la lactosa.

(80%)

FLEXITARIANOS
VEGETARIANOS
VEGANOS
TOTAL

30%
7%
3%
40%

N.S.E. MEDIO-ALTO
(CLASE AB)

Mayormente
mujeres (80%)

1,9 M en Argentina*
12 M en Sudamérica
216 M en el Mundo

* Se consideraron deciles del 5 al 10



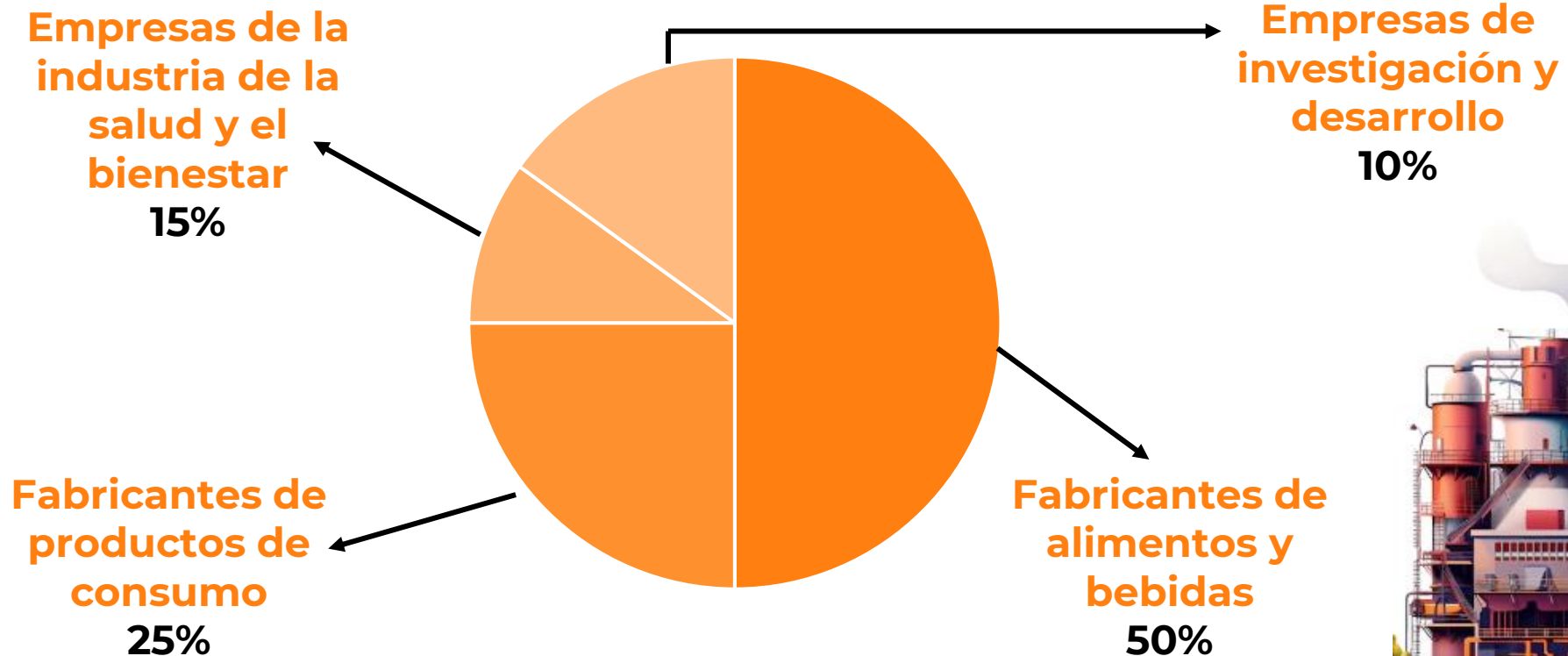
MODELO DE NEGOCIOS

Venta

Validación
B2B



Premezclas de alimnetos
plant based con
compuestos bioactivos



MODELO DE NEGOCIOS

CONSOLIDACION
B2B



Licenciando
Tecnologías



¿Qué tipo de tecnología?

Mejoras en sabor,
aroma y textura

Para incorporación de
compuestos bioactivos

Para mejorar
perfil nutricional

Que evitan
rotulado frontal

¿A quién?

Empresas de
bebidas en general

Empresas de
alimentos en general

Alimentos para
Mascotas

Empresas
Plant-Based

HOJA DE RUTA I+D



Desarrollamos 6 tipos de premezclas de alimentos plant based análogos

Estabilización de nuevos tipos de bioactivos sobre las premezclas ya desarrolladas

Resveratrol
Licopeno

Escualeno
Curcumina

Luteína
Beta-Caroteno

AÑO 1

AÑO 2

Queso cremoso

Mayonesa

Helado

Queso untable

Hamburguesa

Salchicha

AÑO 3

AÑO 4

AÑO 5

Demostramos que nuestra 1er tecnología de Microencapsulado estabiliza como sistema Omega 3 y minerales en las 6 premezclas

Creación de nuevas premezclas

Crema - Leche - Dulce de leche - Embutidos

¿COMO ESCALAMOS?

¿COMO OPERAMOS?

1

Alimentos plant based análogos con tecnología de microencapsulación de compuestos bioactivos

Clientes B2B

Venta de Bolsas de premezcla de 50 kilos

Planta propia de mezclado de ingredientes

Logística tercerizada desde planta de mezclado

Nuestro I+D se genera mediante convenios firmados con UNL – CONICET por el uso de laboratorios y rrhh

2

Tecnologías de microencapsulación de bioactivos sobre alimentos plant based

Cliente B2B con su propio desarrollo o licencia de alimento plant based

Contratos de licencia de tecnología



EQUIPO FUNDADOR



**OSVALDO
SPONTON**

CTO

DR. EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA
DE ALIMENTOS



- ✓ Especialidad:
Micro y nanoencapsulación aplicada a alimentos.
- ✓ Desarrollo de alimentos plant-based.

INVESTIGADOR CONICET



**LEONARDO
CRISTALDO**

CEO

EJECUTIVO DE NEGOCIOS
CORPORATIVOS



- ✓ 13 años de experiencia en acuerdos y relaciones comerciales de tecnologías 4.0 con clientes B2B en multinacionales como Telefónica – Wayra y Grupo Generali.
- ✓ Orador TED.
- ✓ 2do puesto Naves Nacional IAE 2021 (entre 2.000 proyectos startups).



EQUIPO COLABORADOR



MARCELO GRABOIS
Inteligencia
Estratégica + PI



JULIA VARELA
Branding



ADRIÁN PEREZ
Investigador
Encapsulación



BRENDA ROJAS
Mentora Negocios



**EVANGELINA
CAPPA**
Becaria



FACUNDO CUFFIA
Investigador
Análisis Sensorial



JULIA MAYER
Calidad

ADVISOR Y ALIANZAS



**GABRIEL
D'EBOLI**

PRESIDENT OF IDEX.LA



Como Business Angel, advisor y mentor, formador de Mentores y Business Angels, agrega valor al ecosistema emprendedor desde el año 2006, promoviendo el crecimiento empresarial, el desarrollo regional y dado que conoce el mundo de las StartUps regionales con proyección internacional, contribuye activamente con el desarrollo de la incorporación de innovación abierta en grupos empresariales de Latinoamérica.

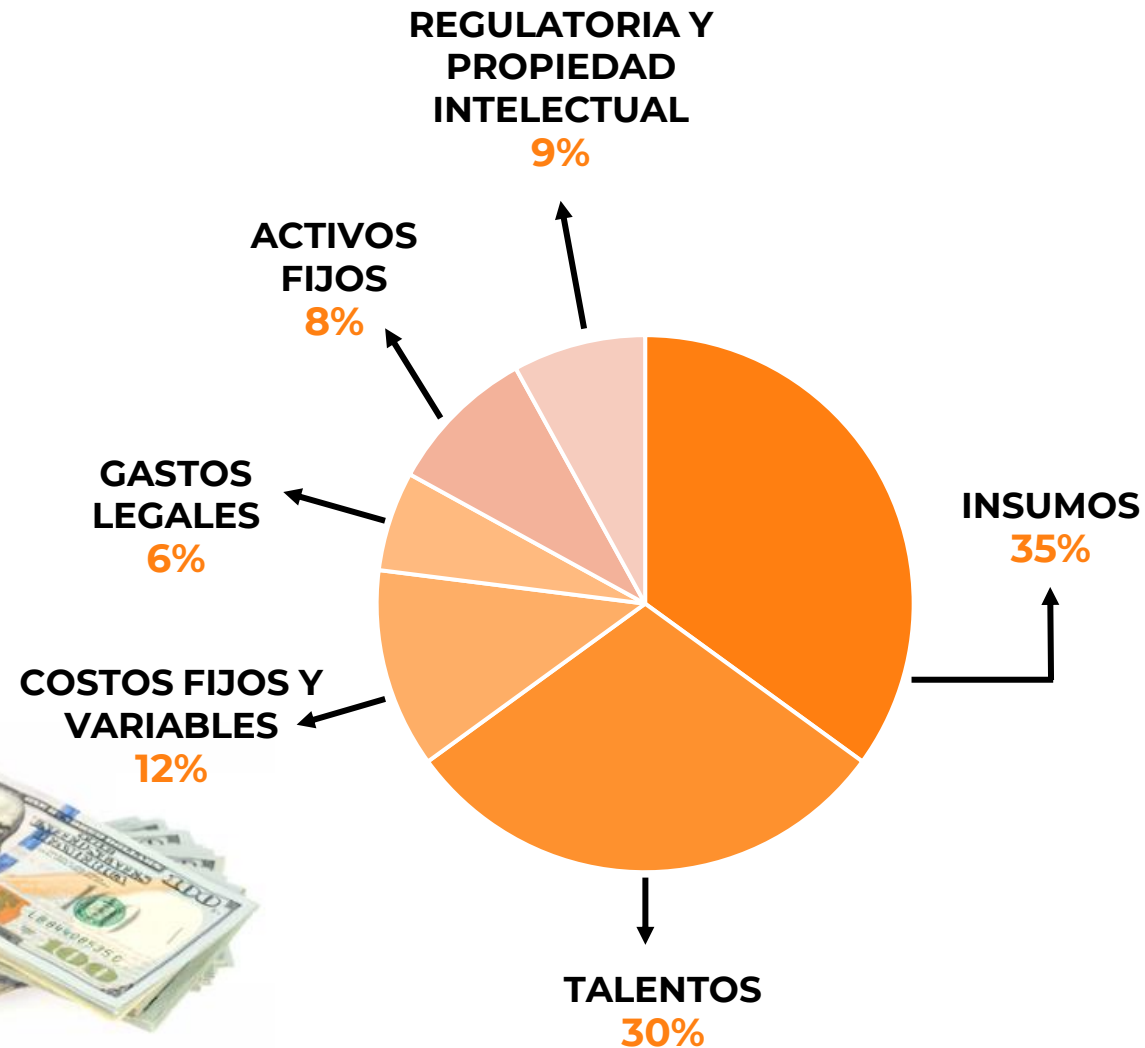


SOLICITUD DE INVERSIÓN

PRE SEED

VALUACIÓN PREVIO A LA INVERSIÓN:
USD 1,2 M

- En búsqueda de fondos para ampliar I+D y lograr propiedad intelectual en distintas premezclas
- TIEMPO DE USO: 24 meses
- INSTRUMENTO DE INVERSIÓN:
Acuerdo simple para equidad futura (SAFE)
- REQUERIMIENTO: USD 250K x 20% de Equity
- ROI 500% anual en año 1



NUESTRO COMPROMISO



Generar procesos productivos escalados de formulaciones innovadoras y generar la protección de propiedad intelectual surgida a partir de estas innovaciones

Crear tecnologías que mejoran drásticamente sabor, aroma y textura.
(Con inclusión de biotecnología)



Lograr la masividad en adopción de compra. (aumento del segmento de flexitarianos)

Desarrollar tecnologías que mejoran el perfil nutricional.



Lograr la nutrición democratizada con alimentos densos en nutrientes.



Incorporar compuestos bioactivos mediante micro y nano encapsulación.



Lograr alimentos plant-based con potencial médico para disminuir la incidencia de enfermedades crónicas no transmisibles.

GRACIAS!



**HOMO FOODS BROTA PARA
LOGRAR EL BIENESTAR DE LAS
PERSONAS**



ANEXOS



HITOS DEL PROYECTO



Pre-incubación, incubación y actualmente en pre-aceleración.

CONICET



Reconocimiento Empresa de base Tecnológica EBT CONICET.



Capital Semilla UNL 018-01-2022: “Alimento plant-based análogo de queso”
Transferencia de Know how – Matriz base



I T A

Convenio de incubación SPIN OFF UNL



PICT-2021-CAT-I-00188: “Desarrollo de alimentos plant-based y funcionales análogos de quesos”.
PICT-2021-I-A-00995: “Helados plant-based funcionales”.

MAS HITOS



ESCALADO DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE LA 1ER PREMEZCLA



IDENTIDAD DE MARCA

GRIEGO

HOMO es un prefijo que significa "igual"
(ej: **h**omogéneo, **h**omosexual, etc)

LATÍN

HOMO refiere al género humano:
Homo sapiens

HOMO FOODS se propone desarrollar
alimentos **iguales** a los de origen animal
utilizando ingredientes **vegetales**,
centrándose en el aspecto **saludable**.
El foco es el **bienestar de los humanos**.

HOMO FOODS

ALIMENTOS IGUALES
PERO **DIFERENTES...**

DIFERENTE

ODS DE LA ONU



HOMO FOODS CUMPLE CON 3 ODS DE LA ONU



OBJETIVO 2

Meta 2.1

Conseguir la seguridad alimentaria y una mejor nutrición.

Meta 2.4

Asegurar la sostenibilidad de sistemas de producción de alimentos.



OBJETIVO 3

Garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos y todas en todas las edades.



OBJETIVO 12

Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles

