



CÁMARA DE DIPUTADOS
DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

26 OCT 2021

9:32

LA CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA 45504

DECLARA:

su beneplácito por el segundo lugar logrado por Leonardo Cristaldo y su equipo en el certamen NAVES, entre 4 mil participantes de todo el país desarrollando gomitas hiper saludables con todos los componentes proteicos necesarios y sin glucosa ideales para niños, deportistas y personas que deben regular su alimentación.

Betina I. Florito
Diputada Provincial



CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

FUNDAMENTOS

Señor presidente:

Leonardo Cristaldo junto a su equipo de profesionales, crearon golosinas súper sanas, en formato de gomitas, que tienen todos los componentes proteicos que necesita un chico, y que sólo se conseguiría en farmacias y dietéticas, no en otras góndolas.

El desarrollo ya es conocido, pero ahora viene la novedad: el proyecto se presentó en el certamen nacional NAVES, que se realizó días atrás en Buenos Aires y del que participaron, además de equipos de emprendedores de todo el país, CEO's de las empresas más importantes del país, de laboratorios y de fondos de inversión. Y el proyecto local obtuvo el segundo lugar entre unos 4 mil participantes, tras sortear exigentes etapas.

Se sabe que los dulces tradicionales no son saludables. "Entonces, la idea que trabajamos fue lograr una golosina de base totalmente saludable, que no tenga glucosa, azúcar ni conservantes, pero que cuente con la forma y el sabor a una golosina. Y que esto sea el instrumento que lleven al complemento alimenticio".

¿En qué consiste el producto? Son caramelos sin glucosa que es justamente lo que hace que una golosina no sea saludable y genere sobrepeso en los niños y en el formato de gomitas, para poder hacerlas con un gelificante. "Serán bolsitas con 100 gramos cada bolsita. Y esos 100 gramos podrían dar el 30% de la ingesta diaria que se recomienda en proteínas, minerales y vitaminas", agrega Cristaldo.

Durante el desarrollo del producto (y tras pasar varios prototipos), se fueron presentando problemas. Uno de ellos fue que un complemento alimenticio no lleva unas pocas vitaminas y minerales, sino que tiene 14 vitaminas y 14 minerales, proteínas y Omega 3.

A la formulación de 14 vitaminas y 14 minerales hubo que adaptarla para que no se afecte el sabor de la golosina. Y si no hay glucosa, ¿cómo se vuelve dulces las gomitas? "Iría endulzada con eritritol, que se usa en caramelos para personas diabéticas. Ese endulzante tiene cero índice



CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

glucémico, cero calorías, y de yapa evita las caries. Se saca de la destilación de la azúcar de, por ejemplo, la remolacha", explica.

Cristaldo cuenta que se tomó el desafío de hacer una formulación que es muy difícil, porque lleva mucho tiempo de investigación y desarrollo. Son 30 componentes que tienen que estar balanceados, y aquí se aplica un procedimiento muy complejo en tecnología de alimentos llamado microencapsulación. "Entonces buscamos una fórmula diferenciada que sea a su vez diferentes a las fórmulas de las empresas que ya hacen complementos alimenticios", explica.

Sobre este último punto, la principal diferencia es que en las golosinas se utilizarían proteínas de arvejas, "que es una de las más completas en su estructura de aminoácidos; elegimos que sea una proteína vegana de origen agroecológico, porque muchos usan la proteína de soja que no está cuidada y que viene de cualquier lado. La proteína de arveja cuenta con la ventaja de que tiene certificación ecológica", asegura Cristaldo.

Y lo que sigue ahora es conseguir financiamiento para poder montar un laboratorio nutricional y de alimentos, y así poder ingresar en el mercado.

Desde los 27 años que Cristaldo está radicado en Santo Tomé. Hoy tiene 37 y es emprendedor, con todas las letras: "Soy un fanático de todo lo que tenga que ver con emprender, crear, planificar planes de negocios". "Me decidí por la alimentación, algo que siempre me apasionó", confiesa. Y aquí aparece la figura de su hijo.

El pequeño Franco tiene ocho años recién cumplidos. A los tres le diagnosticaron autismo. "Por esto, él tiene la dificultad de que es muy selectivo con la comida, por las texturas, colores, olores, sabores. Así, por ejemplo, no come ningún tipo de carne. Producto de su condición, notábamos que no se podía alimentar bien", cuenta, ya en su lugar de padre.

Preocupado hizo consultas con nutricionistas. Pero tampoco encontró las respuestas que esperaba para su niño. "Y ahí surgió la idea: es



CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

decir, lograr que un complemento alimenticio esté más pensado en el usuario. A Franco sí le gustan las golosinas y las come sin problemas, con lo cual este producto (al ser ciento por ciento sana) ayudaría mucho a complementar su alimentación".

El abanico del mercado es muy amplio. "El producto llegaría primero a los niños; luego también a deportistas o a personas adultas que deben balancear su alimentación; incluso en cosmética, pues abordaríamos con golosinas saludables varias problemáticas de ese rubro", proyecta.

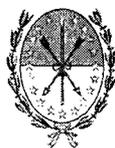
La llegada al público adulto vendría después, pues habría que "calibrar" la ingesta respecto de la cantidad de proteínas: "Si para un niño son 100 gramos el paquete de gomitas, para un adulto sería 15 gramos. Lo mismo que ya hicimos para niños se usaría para adultos, pero regulando ese valor".

La idea original del modelo de negocios es ofrecer un complemento alimenticio que se pueda conseguir en cualquier farmacia o en dietéticas, no en otras góndolas. "Lo que siempre aclaramos es que no competimos con una golosina tradicional que se consigue en cualquier kiosco, sino que ofrecemos un complemento alimenticio".

Con ello, "si un niño tiene un problema en la alimentación, un médico podría decir a sus padres cuál es el problema y recomendar un complemento alimenticio. Luego, el farmacéutico podría ofrecer nuestro producto como nueva opción. Además, como esta golosina ataca la malnutrición, se podría llegar a través de los gobiernos a los niños de los sectores más carenciados".

Hay dos "patas" que son claves en todo el proyecto: la científica y la tecnológica. "Pensemos en que hay ciencia en el desarrollo de cada nutriente. Hablamos de ciencia y tecnología para un alimento del futuro que aporta un montón de nutrientes y es totalmente saludable".

NAVES es una competencia organizada anualmente por una institución bancaria y la Universidad Austral. El evento dura seis meses, con capacitaciones intensivas y seminarios, y con entregas de planes de



CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

negocios. En una primera instancia de la competencia, se habían anotado 3.900 emprendedores. De éstos, fueron becados 1.900 de todo el país.

Cristaldo fue sorteando los escalones y llegó a la instancia nacional, donde quedaban los mejores proyectos de emprendedurismo de la Argentina. Quedaron 85, y cada equipo debió presentar su desarrollo en tan sólo cinco minutos. "De éstos, pasamos 33 a las 'semis'; luego, la 'final' fue entre 10 equipos, otra vez con una rigurosa presentación ante un jurado evaluador, y responder preguntas".

Por todo lo expuesto solicito a mis pares la aprobación del presente proyecto.

Betina I. Florito
Diputada Provincial