

EL NUEVO SISTEMA VERDE FOODWA PARA ACCELERAR EL PROCESO DE SECADO DE ALIMENTOS

El nuevo sistema verde FOODWA fue galardonado por el [UNIDO International Award Innovative Ideas and Technologies on Agribusiness](#). El premio busca identificar las mejores soluciones tecnológicas en la agroindustria para países en desarrollo.

La entrega de los premios tuvo lugar el 26 de agosto en la Expo 2015 y contó con la presencia de representantes académicos, institucionales y sociales.

FoodWa es una de las tecnologías creadas por SOLWA srl, una empresa innovadora Spin Off de la Universidad Ca Foscari de Venecia, asociada al Grupo Internacional SANTEX RIMAR. SOLWA trabaja en el campo de las tecnologías verdes, en particular en el tratamiento de aguas y en los procesos de deshidratación.

FoodWa es un nuevo equipo capaz de acelerar el proceso de secado de alimentos gracias a su sistema autónomo basado en la tecnología solar SOLWA. Funciona sólo gracias al sol, sin suministro de energía y sin personal calificado. En la actualidad es el primer sistema tecnológico independiente para secar alimentos. Otras ventajas son que no hay residuos, no genera CO₂, reduce costos y permite el ahorro de los recursos naturales.

El proceso de secado es una de las técnicas más comunes utilizadas para conservar los alimentos y prevenir el crecimiento de colonias bacterianas. Si la comida se seca al aire libre bajo la radiación solar directa (forma tradicional), el alimento no es seguro y no puede ser conservado. En los países en desarrollo donde no hay disponibilidad de congeladores estos sistemas tradicionales resultan todavía los únicos viables para conservar los alimentos.

Gracias a FoodWa, la gente puede comer verdura, fruta o pescado meses después de la cosecha. Los alimentos almacenados se pueden vender,



aumentando los intercambios empresariales y comerciales (mercado local y de exportación), mejorando la economía local y generando empleo para la población local.

Esta tecnología puede generar nuevas formas de economía compartida, fortaleciendo el desarrollo de los pequeños empresarios locales gracias a la promoción de cadenas de productores y de la colaboración mutua. Las asociaciones de agricultores pueden gestionar Centros de servicios FoodWa con un enfoque empresarial, donde la gente pueda traer sus cosechas a cambio de dinero.

Estos Centros FoodWa, después de secar los alimentos, pueden operar en los mercados locales o internacionales, así como abrir colaboraciones con empresas de procesamiento de alimentos, farmacéuticas o cosméticas. Los asociados pueden compartir la gestión de los costos del Centro y diferentes cooperativas de agricultores pueden desarrollar actividades de la cadena (agricultura, procesamiento, comercio), generando ingresos.

La tecnología es respetuosa del medio ambiente, siendo impulsada únicamente por energía solar, es modular y fácil de transportar porque se puede mover en función de la periodicidad de las cosechas. Es fácilmente replicable en diferentes países del mundo.

FoodWa favorece el desarrollo de la industria de procesamiento de alimentos y permite solucionar problemas específicos como el almacenamiento, la conservación, el transporte, evitando pérdidas de alimentos y de dinero; genera un aumento de la disponibilidad y suministro de alimentos sanos y reduce la dependencia de productos importados.

FoodWa asegura un sistema inclusivo y sostenible creando puestos de trabajo e ingresos (de la fabricación al proceso de secado), potenciando el comercio local y global (la comida seca se puede vender y exportar), apoyando la diversificación de la economía y creando nuevas industrias verdes. El sistema asegura beneficios ambientales (sin contaminación, sin desperdicio de energía, innovación, sin costes).

La Empresa SOLWA es disponible a asegurar la asistencia para la transferencia de la tecnología a todos los actores interesados, con el fin de perseguir un desarrollo sostenible.

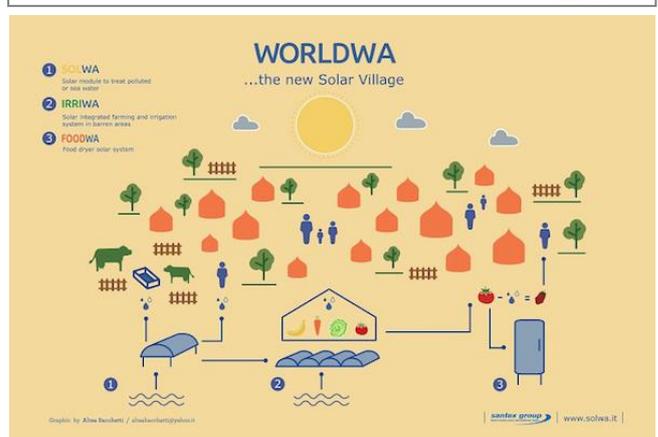
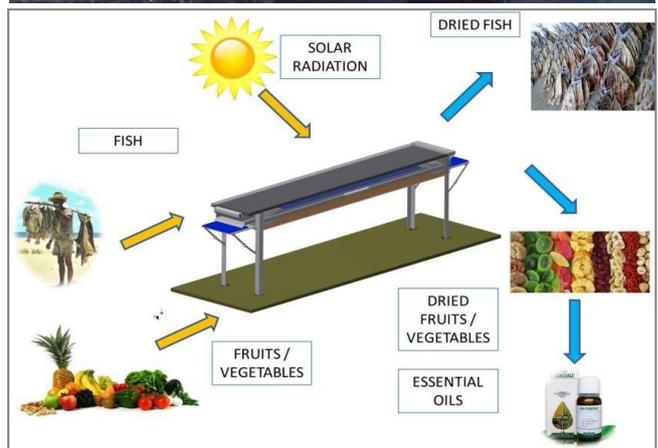
Para saber más

[FoodWa brochure](#)

[FOODWA slideshare](#)

[Solwa sitio web](#)

[UNIDO Award](#)



[UNIDO Award Winners](#)

[Artículo en adnkronos.it](#)