

Oferta de productos lácteos para el sector gastronómico ante el creciente diagnóstico de intolerancias y alergias alimentarias ¿amenaza u oportunidad?

Ing. Mariemilia Morales
Ex-presidenta CACORE



EVOLUCIÓN

- Hace más de 11.000 años con grupos nómadas. El día que el hombre descubrió el ordeño, toda su vida se transformó.
- Derivados fermentados fueron descubiertos de manera espontánea debido a condiciones de almacenamiento y temperatura.
- Historia nos muestra evidencias de consumo en civilizaciones Egipcia, Griega y Romana.
- Técnicas de conservación - aumento de la diversificación.
- Industrialización.
- Especialización.



GASTRONOMÍA

- La leche no necesita muchos condimentos para ser nutritiva o gustosa.
- Como base para la preparación de muchas recetas, es ingrediente indispensable.

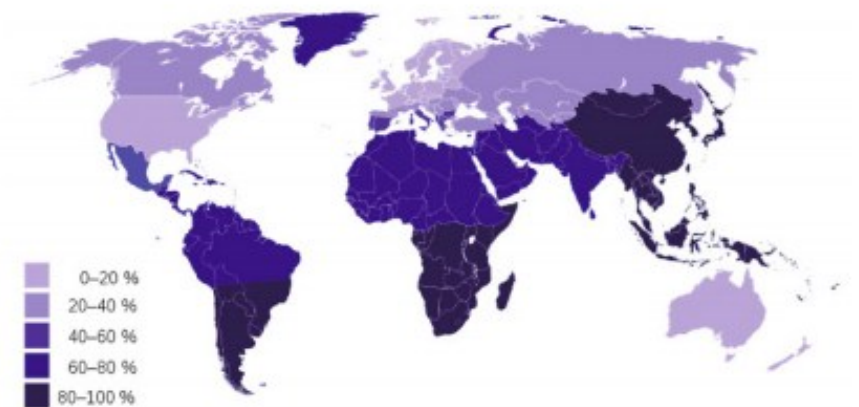
“La repostería popular está llena de platos deliciosos y sencillos que requieren solo cuatro ingredientes: huevos, azúcar, harina y, por supuesto, leche”.



SALUD, INTOLERANCIAS O ALERGIAS...

- La intolerancia a la lactosa es la incapacidad de digerir la lactosa de la leche debido a la insuficiencia de la enzima lactasa.
- La mejor comprensión de la intolerancia a la lactosa ha impulsado un aumento de la demanda de productos sin lactosa o bajos en lactosa. En la actualidad, los consumidores latinoamericanos intolerantes a la lactosa tienen acceso a una gama cada vez mayor de productos lácteos que, gracias a soluciones enzimáticas innovadoras, evitan molestias o efectos secundarios.
(Kees Daamen y Ardy van Erp)

*Intolerancia a la lactosa en distintos países.
Libro blanco de los lácteos,
Bonet Serra et al.*



TENDENCIAS DE CONSUMO

- **ALTERNATIVAS “CONFIABLES”**

Nichos:

Productos naturales

Orgánicos

Certificaciones de ética y comercio justo

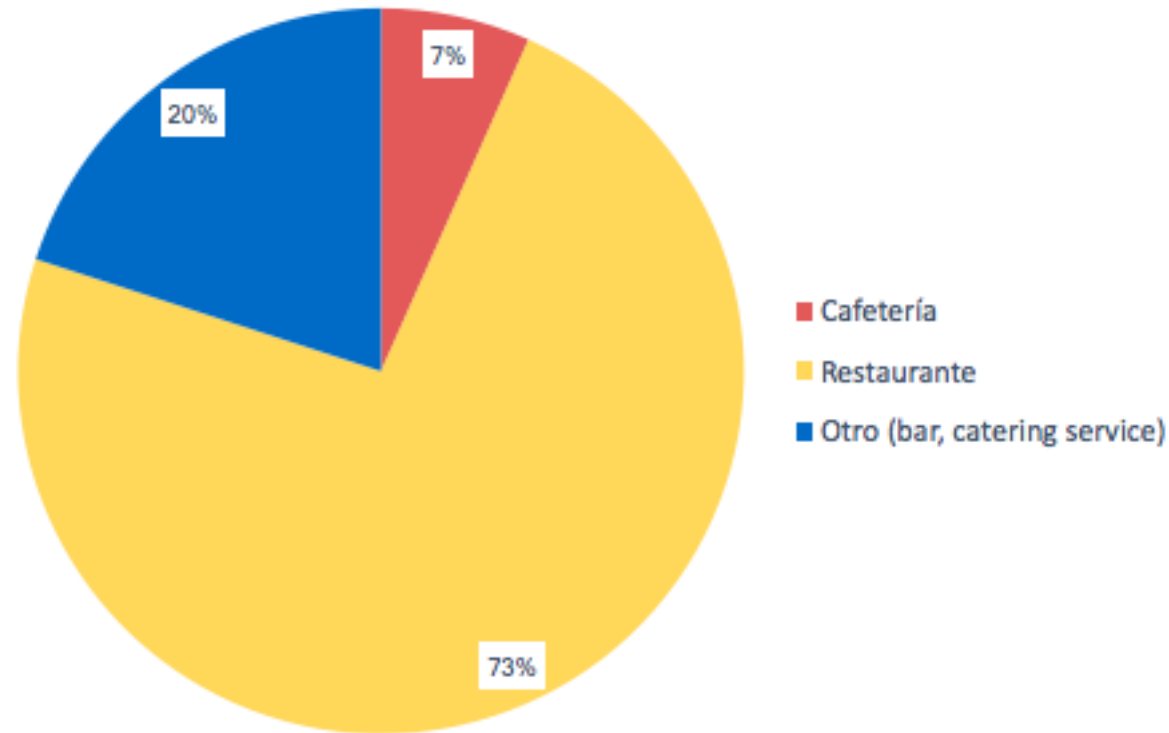
Intolerancia alimenticia y alergias

- **INDIVIDUAL**
- **EXPERIMENTADOR**
- **EXIGENTE CON EXPECTATIVAS**
- **BIENESTAR INTEGRAL**



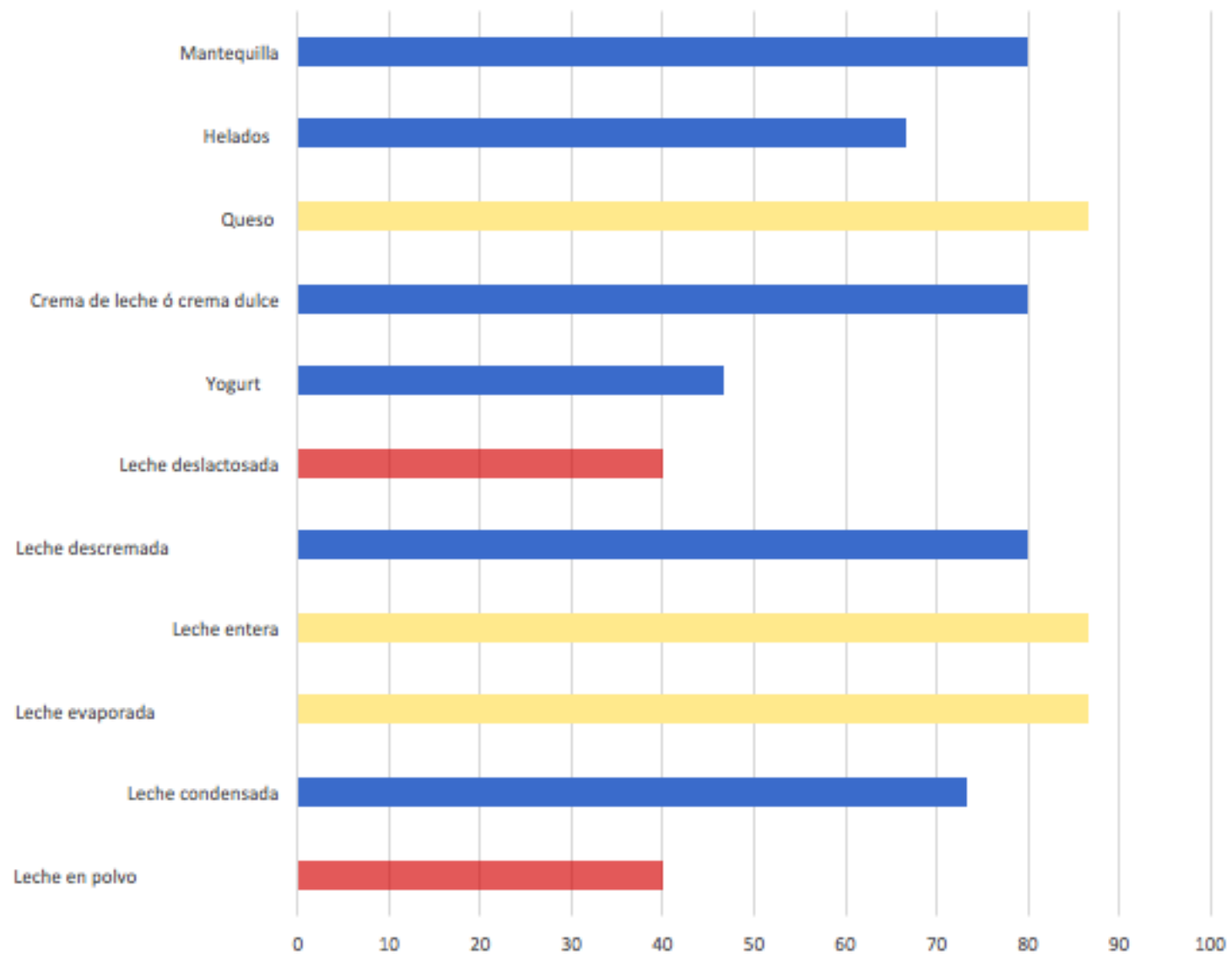
CACORE. ANÁLISIS DE TENDENCIAS.

Tipo de establecimiento

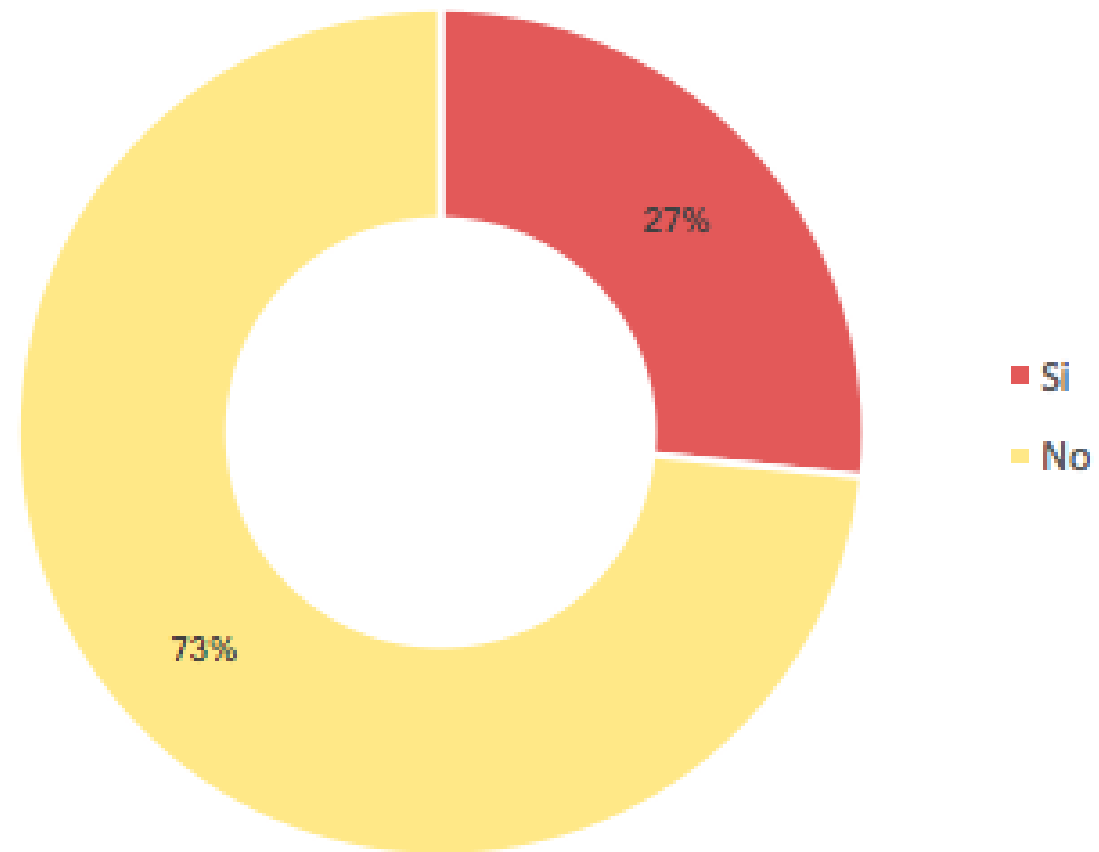


100% de las fuentes consultadas utilizan productos lácteos en sus preparaciones.

% de uso de lácteos y sus derivados, por tipo.

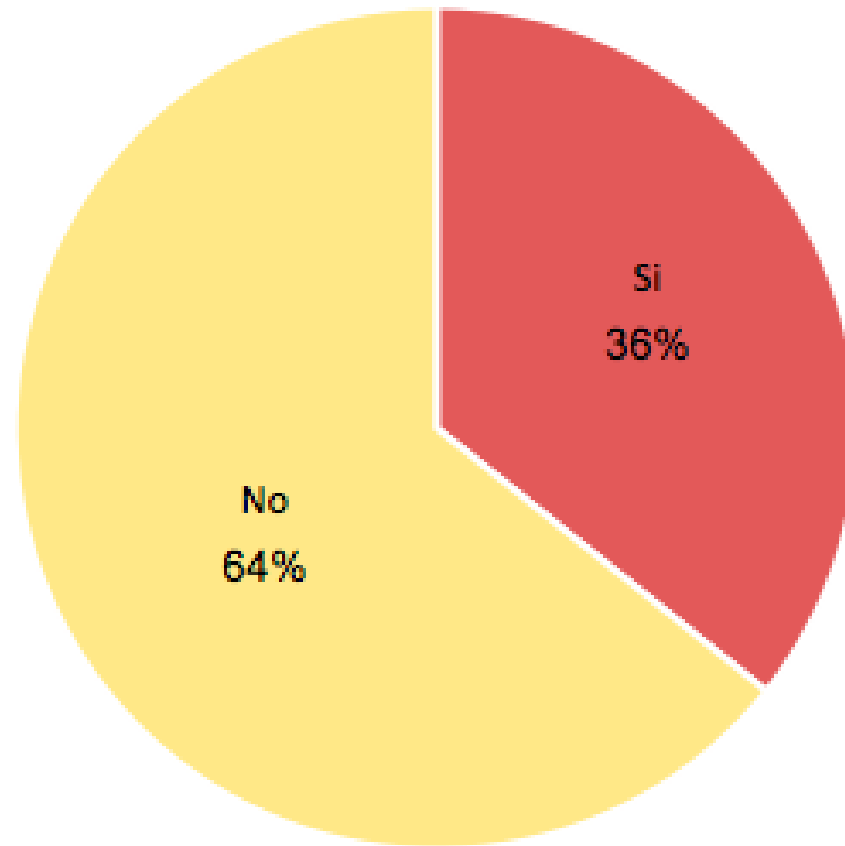


¿Utiliza algún otro tipo de lácteo en sus preparaciones?



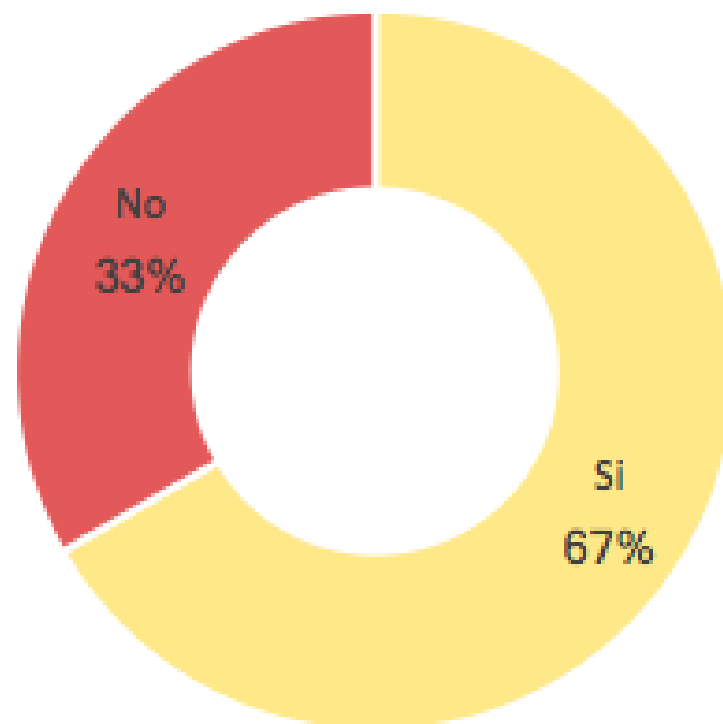
Utilizan natilla.

Uso de leches vegetales en preparaciones regulares



Coco, soya y almendra.

¿Tiene alternativas dentro de su menú para personas con alergias alimentarias?



En los casos afirmativos:
50% intolerancia al gluten.
50% intolerancia a la lactosa.

CONCLUSIONES

- Encuestas al propietario, gerente y/o chef. Encuesta al consumidor? Moda?
- Oportunidad para educar al establecimiento gastronómico.
- Oportunidad para productos deslactosados.



MUCHAS GRACIAS!

