

Granja Integral


Lomina
Sano y Fresco

Producción de Vegetales fresco para Grandes Superficies en un entorno de economía circular. Estamos desarrollando un nuevo modelo de negocio en 3 etapas:

- **Vegetales frescos**
- **Economía circular**
- **Bioeconomía circular**

Migramos a agricultura regenerativa y empleamos la biomasa generada en el predio de producción transformándola en alimento funcional como harina de brócoli a partir de residuos y excedentes de cosecha y prontamente en proteína alternativa con larvas de mosca soldado negra.

VEGETALES FRESCO

Producidos con Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), iniciamos nuestra transición a la agricultura orgánica con el empleo de un Combo Biológico que se prepara con el compostaje de la biomasa generada en el predio e inoculada con microorganismos biológicos que favorecen la asimilación de los nutrientes y la protección contra plagas y enfermedades.



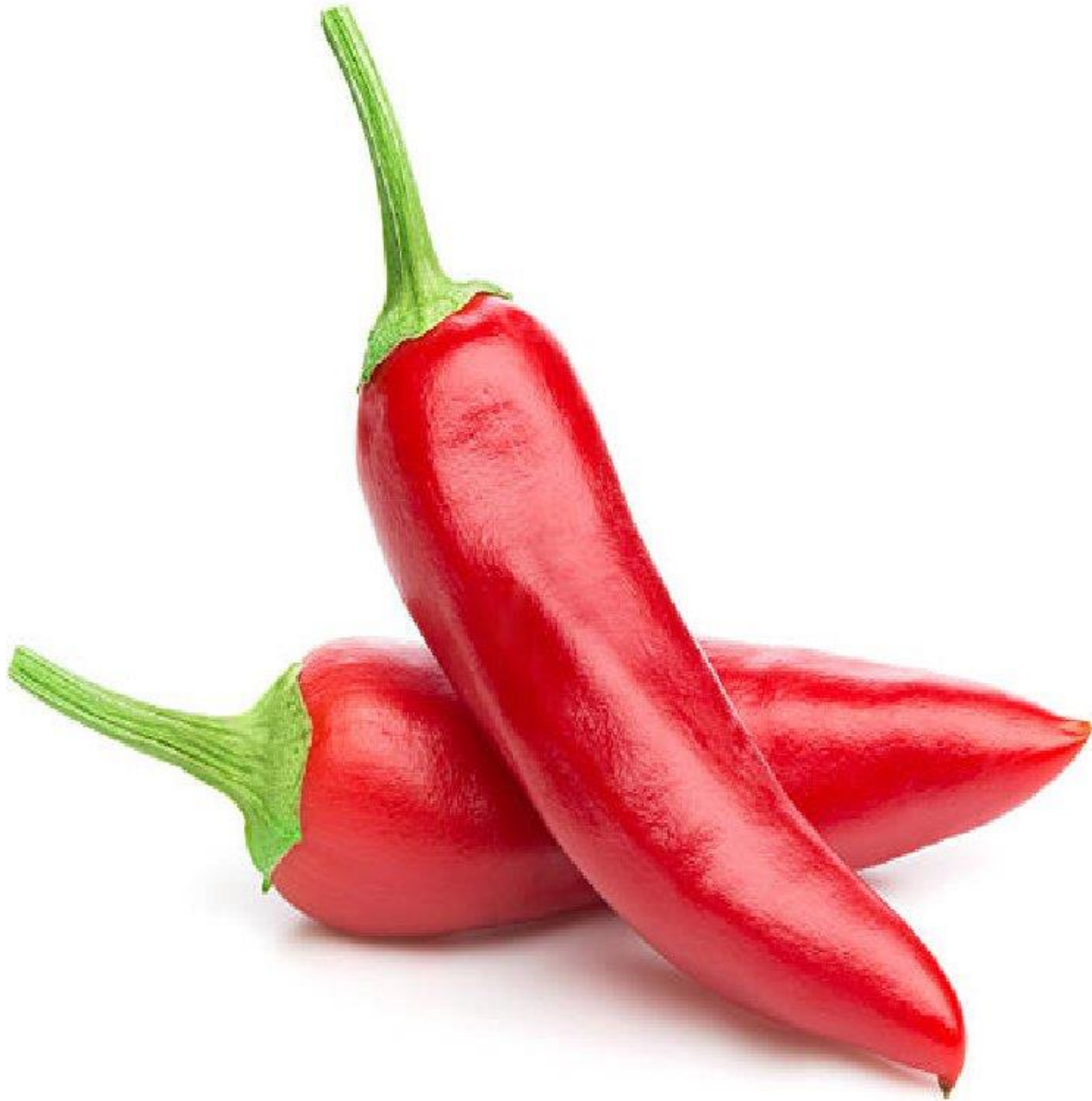
ACELGA

Planta de color verde claro y verde oscuro. Con tallo blanco. Nervaduras sobresalientes sanas y limpias. Hojas grandes pecioladas y nervaduras centrales bien definidas. Plantas limpias, cultivadas y lavadas con agua limpia.



APIO

Plantas con hojas frondosas de color verde, con tallo verde claro y base blanca, sin hojas o tallos secos, amarillos o manchados. Libres de daños mecánicos o causados por heladas o granizadas, plantas limpias, cultivadas y lavadas con agua limpia.



AJÍ DULCE

Frutos cónicos, terminados en punta roma, sin deformaciones. Frutos limpios, sin presencia de polvo y tierra o plaguicidas. Frutos producidos con agua limpia.



AJÍ PICANTE

Fruto entero y sano exterior e interiormente sin indicios de daños causados por plagas o enfermedades, libre de daños producidos por fricción, presión, golpes y cortaduras de la epidermis, sin quemaduras producidas por el sol y/o fumigantes. Plantas limpias, cultivadas con agua limpia.



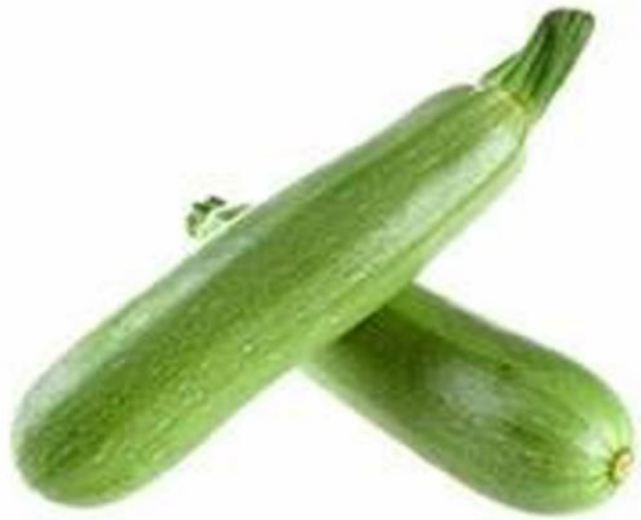
BRÓCOLI

Brócoli fresco con Inflorescencias de color verde oscuro o violeta grisáceo, con visos morados dependiendo de la variedad, sin flores amarillas, sin manchas producidas por quemaduras (sol / heladas). Sin deformaciones, bien acondicionadas, plantas limpias, cultivadas y lavadas con agua limpia.



CALABACÍN AMARILLO

Frutos de color amarillo oscuro, típico de la variedad, que contienen semillas blancas en su interior, en forma cilíndrica, alargados típica de la especie y variedad, sin deformaciones o punta de lápiz, frutos brillantes. Plantas limpias, cultivadas y frutos lavados con agua limpia.



CALACÍN VERDE

Frutos de color verde oscuro, típico de la variedad, que contienen semillas blancas en su interior, en forma cilíndrica, alargados típica de la especie y variedad, sin deformaciones o punta de lápiz, frutos brillantes. Plantas limpias, cultivadas y frutos lavados con agua limpia.



CEBOLLA PUERRO

1Planta con tallo de color blanco y hojas de color verde oscuro, de forma típica, alargada, cultivada y lavada con agua limpia, sin raíces, hojas recortadas transversalmente, plantas limpias, cultivadas y lavadas con agua limpia.



CILANTRO

Color verde oscuro hasta verde claro, sin hojas amarillas, secas o podridas. Forma típica de la especie. Hojas y raíces limpias, sin malezas, pastos u otras impurezas, plantas limpias, cultivadas y lavadas con agua limpia.



COLIFLOR

Forma redonda y masa de color blanco recubierta de hojas verdes en el exterior. Masa limpia, firme y compacta con hojas tiernas. Sin manchas marrones, plantas limpias, cultivadas y lavadas con agua limpia.



ESPINACA BOGOTANA

Plantas enteras con hojas de color verde oscuro, sin decoloraciones de ninguna clase, bien acondicionadas en atados amarrados con cinta plástica, sin hojas marchitas, amarillas o con bordes quemados, de forma típica, sin daños fisiológicos, plantas limpias, cultivadas y lavadas con agua limpia.



ESPINACA COMÚN

Tallos con hojas de color verde oscuro, sin decoloraciones de ninguna clase, bien acondicionadas en atados amarrados con cinta plástica, sin hojas marchitas, amarillas o con bordes quemados, de forma típica, sin daños fisiológicos, plantas limpias, cultivadas y lavadas con agua limpia.



LECHUGA BATAVIA

Lechugas de color que varía de verde claro a verde blancuzco según la variedad, sin decoloraciones de ninguna clase, lechugas redondas, el tronco recortado, sin hojas marchitas, libres de daños causadas por heladas o golpes de sol, plantas limpias, cultivadas y lavadas con agua limpia.



LECHUGA CRESPAS, VERDE Y MORADA

Planta sana, entera, libre de ataque de plagas y enfermedades, sin daños mecánicos, sin defectos ocasionados por heladas y/o granizadas, libre de pudrición interna o externa, plantas limpias, cultivadas y lavadas con agua limpia.



PEREJIL LISO Y CRESPO

Hojas verdes oscuro hasta verde claro. Sin hojitas quemadas y/o secas. Sin puntas amarillas. Forma típica de la variedad y/o especie, plantas limpias, cultivadas y lavadas con agua limpia.



RÁBANO ROJO

Raíces de color rojo intenso, de forma cónica, redonda y ovoide dependiendo de la variedad y sin deformaciones. Sin manchas producidas por quemaduras de sol o heladas, las hojas recortadas a 0.5 cm del tope y sin presencia de raíces, plantas limpias, cultivadas y lavadas con agua limpia.



REPOLLO BLANCO

Cabezas de color verde claro hasta blanco verdoso, sin decoloraciones, de forma redonda esférica típica de la variedad, sin reventones. Cabezas limpias, libres de tierra, excrementos de gusanos u otras materias indeseables. Cultivadas y lavadas con agua limpia.

AGROINDUSTRIA

Empleamos la economía circular y la bioeconomía circular en la cual estamos transformando los residuos y excedentes de cosecha del brócoli para transformarlos en harina para el mercado nutracéutico nacional e internacional, especialmente la industria de panadería y repostería



HARINA DE BRÓCOLI

En los últimos años, varios estudios, tanto in vitro como in vivo, se han centrado en los compuestos bioactivos de las brassicáceas y su potencial para mitigar enfermedades crónicas (Raiola et al., 2018; De La Fuente et al., 2020). Así, numerosos estudios han relacionado su riqueza en compuestos bioactivos con las propiedades asociadas al brócoli como anticancerígeno (Ares et al., 2013), antioxidante (Jang et al., 2015), antimicrobiano (Owis, 2015), antiinflamatorio (Dang et al., 2019) y antihipertensivo (Jeffery & Araya, 2009). Además, debido a su composición rica en compuestos beneficiosos para la salud, también permite su uso para tratar otros problemas como son la hipercolesterolemia, las enfermedades cardiovasculares, la diabetes o los trastornos de fotosensibilidad (Bahadoran et al., 2012; Porter, 2012; Ares et al., 2013).



HARINA DE BRÓCOLI

Entre los compuestos bioactivos del brócoli cabe destacar los glucosinolatos (y sus productos de hidrólisis, los isotiocianatos) y los compuestos fenólicos (flavonoides y ácidos hidroxicinámicos) que han demostrado ser antioxidantes que podrían disminuir el riesgo de sufrir ciertos tipos de cáncer (Moreno et al., 2006). Además, en estas plantas se encuentran presentes otros nutrientes como carotenoides, esteroides vegetales, vitaminas (A, B6, B12, C, D, E, K, tiamina, riboflavina, niacina, ácido fólico), fibra (que le proporciona cierto poder laxante) y elementos minerales esenciales para la salud (calcio, potasio, sodio, fósforo y pequeñas cantidades de zinc, selenio, hierro, magnesio y manganeso) (Martínez-Ballesta et al., 2010; Baixauli & Maroto, 2017; Liu et al., 2018) lo que la hace ser una de las verduras más nutritivas y su consumo es recomendado a diario por todas las autoridades alimentarias del mundo.



Harina excedentes brócoli – 60 °C

FICHA TÉCNICA

DESCRIPCIÓN

Harina elaborada a partir de la deshidratación controlada a 60°C de excedentes obtenidos a partir de la cosecha de brócoli. A esta temperatura se pretende conservar la mayor cantidad de propiedades nutricionales que se encuentran en el producto fresco sin deshidratar. Harina apta para consumo humano.

CARACTERÍSTICAS

REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD Resolución 1407/2022
NTC 267:2017

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS

pH solución al 10% a 25.9°C	6.142
Humedad	7.5%
Cenizas	0.49%

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Mesófilos	<100 000 UFC/g
Mohos y levaduras	<3 000 UFC/g
Coliformes totales	<10 UFC/g
E. Coli	Ausencia
Salmonella	Ausencia

COMPONENTES

Hojas y tallos de brócoli deshidratados a una temperatura de 60°C.



“Un modelo de negocio fundamentado en la innovación, se basa en encontrar y fomentar nuevas formas de crear, entregar y capturar valor para la clientela”

Alex Osterwalder

**Municipio de El Santuario
Vereda el Carmelo
3245413737
granja.lorma@gmail.com**

**LUIS ORLANDO MÁRQUEZ VARGAS
Cel: 300 613 72 83
lomarquez@gmail.com**

**Página web:
<https://lorma.principalwebsite.com/>**

[linkedin.com/in/luis-orlando-marquez-vargas-8a40407](https://www.linkedin.com/in/luis-orlando-marquez-vargas-8a40407)

<https://www.facebook.com/Granja-Integral-LORMA-Sano-y-Fresco-103616554993457>