

bion Algae

Cultivo y producción de Spirulina

Proyecto 2015



bion Algae

(ubicacion geografica)



York Argentina Group
Business Consulting
& Investments Solutions



Resolución de las Naciones Unidas

Asamblea General

Código: A/C.2/60/L.14

Fecha: 31 de octubre de 2005

La utilización de microalgas alimenticias contra la malnutrición aguda en las emergencias humanitarias y para el desarrollo sostenible

En este informe realizado a partir del **Instituto Intergubernamental para el Uso de las Microalgas Spirulina contra la Malnutrición**, perteneciente a las

Naciones Unidas (IIMSAM - Intergovernmental Institution for Use of Micro-Algae Spirulina Against Malnutrition - United Nations - <http://www.pomun.org/>), se recomienda la empleo de microalgas Spirulina y alimenticias contra la malnutrición aguda en situaciones de las emergencias humanitarias, de malnutriciones de índole crónico, y para el desarrollo sostenible.

Este particular incentivo en la utilización de este formidable microorganismo es un aporte más al reconocimiento mundial de sus características nutricionales sobresalientes en pro de la recuperación de estados nutriciones alterados aun en situaciones de extrema deficiencia.

Los aspectos más destacados por la Naciones Unidas son:

1. *Subraya* los beneficios de las microalgas alimenticias como una ayuda concreta para la reducción de la malnutrición aguda en emergencias alimentarias y en casos de malnutrición crónica en las poblaciones más desfavorecidas.
2. *Exhorta* a los Estados Miembros, los organismos de las Naciones Unidas y otras organizaciones intergubernamentales así como a organizaciones no gubernamentales y al sector privado a que presten apoyo para la producción y utilización de microalgas alimenticias, en particular en crisis humanitarias.
3. *Destaca* la importancia de intensificar las actividades nacionales de producción y utilización de microalgas alimenticias y de prestarles asistencia, en particular en los países miembros de la Institución Intergubernamental pro utilización de la microalga spirulina para corregir la malnutrición.
4. *Decide* comprometerse a examinar posteriormente, los adelantos realizados en esas esferas, y pide al Secretario General que, por conducto del Consejo Económico y Social, presente un informe sobre las actividades desplegadas para el logro de un mayor apoyo a las víctimas de las emergencias humanitarias y la reducción de la malnutrición mediante la utilización de microalgas alimenticias, incluidas propuestas para la adopción de otras medidas que sean necesarias, haciendo particular hincapié en las actividades llevadas a cabo en el plano nacional e internacional.

De esta manera las Naciones Unidas avalan, apoyan y recomiendan la utilización de las microalgas Spirulina para corregir estados nutricionales, convirtiéndose en uno de los pocos productos alimentarios (sino el único) en ser reconocido completamente y propuesto como una posible solución definitiva a los problemas alimentarios mundiales.

Para tener acceso a la resolución original: [Res-AC260L14](#)

Fecha de primera publicación: 27-06-2008



bion Spirulina (el mejor aliado contra la mala alimentación)

Para lograr una adecuada alimentación, debe saber:

Los alimentos aportan energía (calorías), si el consumo de éstas se encuentran en equilibrio con nuestro gasto diario no vamos a tener problemas.

De igual importancia es la relación que debe existir entre los tres macronutrientes (hidratos de carbono, proteínas y grasas) para que no se produzcan desequilibrios. La relación en su alimentación diaria debería ser de 55% de hidratos de carbono, 30% de grasa y 15% de proteínas, siempre y cuando no sufra de alguna enfermedad que implique una modificación.

También entendamos que por cada gramo de alimento los hidratos de carbono aportan 4 (cuatro) calorías, las proteínas 4 (cuatro) calorías, las grasas aportan 9 (nueve) calorías y el alcohol 7 (siete) calorías. El alcohol aporta las calorías llamadas vacías. ¿De qué estaríamos hablando? Es sólo energía a consumir por nuestro organismo sin aporte de vitaminas y minerales. Debemos ingerir alimentos que puedan cumplir funciones en nuestro organismo.

Y por último, cumpliendo con los puntos de arriba debe tratar de vincularse íntimamente con su estilo de vida, evitando llegar a las elecciones sencillas, las cuales en su mayoría aportan un alto contenido calórico. Esto se conoce como "Leyes de la nutrición": ley de cantidad, ley de armonía, ley de calidad y ley de adecuación (a su estilo de vida). Si cumple con ellas tendrá una excelente nutrición y podrá comer todo lo que desee sin ningún tipo de impedimento.

Para un profesional de la alimentación lograr hacer cumplir cada una de las leyes no debería ser para nada difícil. Se puede adecuar a la persona, suministrar la cantidad de energía necesaria para su gasto diario, y lograr armonía entre hidratos, proteínas y grasas. Pero la calidad está garantizada? Cómo puede saber un profesional de la alimentación si el alimento que seleccionó contiene la cantidad de nutrientes reales? Cómo se puede saber si el alimento contiene residuos de contaminación debido a productos químicos? Es la misma calidad la de los alimentos de la actualidad comparados con los de hace 50 años atrás?

Hay alternativas y de las más importantes que existen es la utilización de microalgas Spirulina.

La Spirulina es una alga microscópica azul-verde rica en vitamina B12 (tres veces más que el contenido de la carne bovina), así como también casi todas las vitaminas restantes del mismo grupo (B1, B2, B3 y B6 en importantes cantidades).

Completan su composición química vitamina E, inositol, ácido fólico, biotina y ácido pantoténico.

Cuenta además con beta-caroteno pro-vitamina A (30 a 50 veces más que la zanahoria).

Tiene una concentración entre el 55 y el 70% de aminoácidos dentro de los cuales contiene los 8 (ocho) aminoácidos esenciales, los cuales deben ser ingeridos ya que no pueden ser sintetizados por nuestro organismo y casi la totalidad de los no esenciales (12).

La digestibilidad varía entre el 88 y el 92% (promedio 90%), resultando que su biodisponibilidad duplica la de cualquier alimento.

El perfil lipídico (grasas) es bajo entre el 4 y el 7%, sin embargo predominan los omega 3 y Omega 6.

Su contenido mineral es sumamente rico en: Calcio, Magnesio, Fósforo, Hierro y Zinc, además de micro dosis de Cobre, Cromo; Manganeso, Germanio y Selenio.

La biodisponibilidad del Hierro es del 60% mayor que cualquier otra forma conocida de administración de ese metal al organismo. La Organización de las Naciones Unidas recomiendan su utilización

Tanto o más importante a los aportes nutricionales de Spirulina es la calidad de la misma. Desde su cultivo hasta nuestro consumo es necesario que haya sido expuesta a las más altas normas de control y calidad, evitando entre otras cosas procesos como la irradiación común en alimentos de los cuales no se conoce el origen.

La utilización de Spirulina suple esa falta de calidad, presente en la actualidad en diversos alimentos que consumimos.

De esta manera estaremos evitando cualquier tipo de déficit de nutrientes mejorando así la calidad de vida.

bion Chlorella y Spirulina (primera etapa del proyecto)

Chlorella

La mejor fuente de clorofila, lo que hace genera un efecto de desintoxicación y depuración.

Es especialmente buena para las personas con trastornos del hígado o las personas que beben o fuman.

Es muy útil para personas con heces secas que sufren de estreñimiento.

Es muy recomendable para las personas que necesitan la "reconstrucción o regeneración" - personas que sufren de las enfermedades degenerativas (músculos, sistema nervioso, etc.) o las personas que son frágiles.

Contiene Chlorella Growth Factor (CGF - Factor de Crecimiento de la Chlorella), que estimula el sistema inmune, combate el cáncer, y ofrece otros beneficios de salud.

CGF también ayuda a reparar los tejidos nerviosos por todo el cuerpo y es excelente para tratamientos degenerativos del cerebro y trastornos nerviosos.



Spirulina

Fuente superior de proteína digestible. Contiene 12 veces la proteína de carne vacuna. Mas suave para el sistema digestivo que la Chlorella, ya que esta puede causar diarrea en individuos sensibles.

La mejor fuente de ácido gamma-linolénico (GLA), una grasa "buena" necesaria para el cerebro humano, una adecuada función cardíaca, y otros sistemas corporales.

Contiene ficocianina, un fitoquímico potente contra el cáncer que también da a la Spirulina su color azul característico.

Ayuda a desarrollar los músculos, pérdida de peso y como tratamiento para ciertos tipos de cáncer.

Muy rica en proteínas y ácidos grasos esenciales, vitaminas B1, B2, B3, B6, B9, B12, C, D y E y minerales como calcio, potasio, hierro y zinc.



Productos: **bion** Spirulina

- **bion** Spirulina sera una línea completa de suplementos dietarios de origen natural, cuyo componente principal son las microalgas azul-verdes **Spirulina**, cultivadas en ambientes controlados y con las más avanzadas técnicas. De esta forma se asegura la mejor **calidad nutricional** en todos los productos, incorporando una Spirulina con un grado de **pureza del 100%**, y con un contenido ampliamente superior de principios activos.
- Dentro de los principales atributos de los productos bion Spirulina® que los posicionan únicos en su tipo se encuentran:
 - 100% Organic
 - Contienen Spirulina 100% pura y de la más alta calidad conocida
 - Calidad, seguridad y eficacia elevadas
 - Aptos para el consumo de vegetarianos y veganos
 - Aptos para el consumo de celíacos
 - No poseen conservantes, excipientes ni otros aditivos en su formulación
 - Ayudan a prevenir naturalmente las enfermedades
 - No son medicamentos y no provocan efectos colaterales o contraindicaciones
 - Pueden ser consumidos simultáneamente con cualquier otro producto o medicamento
 - Aportan gran cantidad de nutrientes como vitaminas, minerales, aminoácidos y ácidos omega, esenciales para el organismo
 - Son totalmente complementarios entre sí potenciando su acción individual
 - Aptos para el consumo de jóvenes, adultos y ancianos



bion



bionAlgae® presenta, bionSpirulina®, una línea completa de suplementos dietarios de origen natural, cuyo componente principal son las microalgas azul-verdes Spirulina que se cultivan en ambientes controlados y con las más avanzadas técnicas. De esta forma se logra la mejor calidad nutricional en todos los productos, incorporando una Spirulina con un grado de pureza del 100%, y con un contenido ampliamente superior de principios activos.

En la formulación de la línea bionAlgae®, se han utilizado criterios de la Medicina tradicional, Medicina orthomolecular y Medicina fitoterapéutica.

En ningún caso los productos contienen aditivos sintéticos, conservantes, odorizantes, sustancias estabilizadoras ni colorantes artificiales. Todos ellos son el resultado de investigaciones y estudios clínicos realizados por nuestro Laboratorio y bajo el asesoramiento general de profesionales de la salud y Especialistas reconocidos de nuestros equipos.

Productos totalmente complementarios

Todos los productos son complementarios entre sí salvo indicación específica, posibilitando la prevención simultánea de una o varias dolencias maximizando el efecto individual. Su consumo simultáneo, resulta en una mayor eficiencia en la prevención, dado que en la mayoría de los casos se producen efectos sinérgicos entre los componentes, reforzando las dosis individuales y ampliando la concentración de la base nutritiva provista por las Microalgas Spirulina.

Presentación en cápsulas

La adopción de cápsulas de gelatina dura se debe al deseo de conservar el producto puro tal como se formula, sin tener que recurrir al agregado de sustancias inertes (de carga) como sucede en la elaboración de grageas o comprimidos. Así mismo, permite la absorción de los principios activos casi inmediata, condición necesaria para maximizar el efecto de los productos con una calidad terapéutica final relevante.



Excelencia en Calidad

El principal diferenciador que aplica **bionAlgae®**, es procurar la máxima calidad y transparencia en sus productos y procesos productivos. Este hecho ha permitido obtener el reconocimiento de los clientes posicionando la Empresa con un estrecho compromiso con la efectividad, calidad, el medio ambiente y la innovación permanente en productos para la salud.



Entre las principales certificaciones y tributos de los productos se encuentran:



Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de productos para consumo o uso humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.



ISO 22000:2005 es una norma internacional de calidad, en la que se especifica los requisitos para un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos que permiten a una organización demostrar su capacidad para controlar los peligros relacionados con los mismos, y con el objetivo de asegurarse de que es seguro para el consumo humano.



El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) son sus siglas en inglés es un sistema preventivo que identifica, evalúa y controla los peligros que son significativos para la inocuidad del alimento.



Los rigurosos controles de calidad llevados a cabo por el Laboratorio, tanto de productos terminados, como de materias primas empleadas, permiten poder transmitir la calidad intacta en el producto final, conservando la trazabilidad en todo momento.



Todos los productos son totalmente aptos para el consumo de celíacos, ya que los mismos no poseen en su formulación ningún componente agregado con contenido de gluten o contaminación por derivados del T.A.C.C. (Trigo, Avena, Centeno, Cebada).A

Excelencia en Calidad



Todos los productos se encuentran formulados con componentes de origen natural, permitiendo mantener la calidad y mejorar la acción de los principios activos, respetando su procedencia y balance orgánico.



Todos los ingredientes, formulaciones y productos no son sometidos a procesos de esterilización por radiación, ya que es verificada continuamente su calidad y trazabilidad, evitando la exposición a radiaciones principalmente degradadoras de los principios activos, y asegurando mantener de esta forma intacta su características naturales originales.



La línea **bionAlgae®** es totalmente apta para el consumo de vegetarianos o veganos, ya que en la composición y formulación de sus productos no intervienen Ingredientes ni materias primas de origen animal.



Todos los productos **bionAlgae®** no han sido ensayados ni probados en forma Parcial o total en animales



La presentación de todos nuestros productos se ha llevado a cabo con materiales totalmente reciclables y biodegradables en su mayoría, minimizando el impacto sobre el medio ambiente y facilitando su reutilización permanente. Al mismo tiempo garantiza la calidad intacta de su contenido preservándolo al máximo como ningún otra presentación, de la degradación o contaminación exterior posible.



“Compromiso permanente con el Medio ambiente”

Cuidamos hasta el más mínimo detalle. Nos esforzamos por brindar, en cada uno de nuestros procesos y presentaciones de los productos, la más estrecha vinculación y preservación de nuestro medioambiente.
Llevamos la naturaleza a la gente, de la forma más pura y segura, Reconociendo en todo momento su origen.



bion Algae

¿QUÉ SON LAS ALGAS SPIRULINA?

La Spirulina es un alga microscópica de color azul-verde que constituía el alimento básico de la civilización Azteca en épocas precolombinas, en tanto que lo sigue siendo actualmente en la tribu Kanembou del Tchad, una de las mejores alimentadas del continente africano. En la era espacial, se han redescubierto sus excepcionales cualidades alimenticias y forma parte de la dieta habitual de los astronautas, habiéndose propuesto su cultivo en las futuras megaestaciones orbitales...



Esta sorprendente microalga, de unos 3.100 a 3.600 millones de años, no solamente proporciona una extraordinaria cantidad de vitaminas y minerales, sino también es el alimento natural con el mayor contenido proteico (60-70%) de la más alta digestibilidad (90%) que se conoce.

Es por esta razón que la Unión de las Naciones Unidas avala, apoyan y recomiendan la utilización de las microalgas Spirulina para corregir estados nutricionales, proponiéndola como una posible solución definitiva a los problemas alimentarios mundiales.

ANÁLISIS QUÍMICO TÍPICO DE LA SPIRULINA

VITAMINAS	Betacaroteno (provit. A)	26,00 mg.	Inositol	6,40 mg.
	Vitamina E (a tocoferol)	1,00 mg.	Folacina (ácido fólico)	1,00 mcg.
	Vitamina B1 (tiamina)	0,35 mg.	Biotina	0,50 mcg.
	Vitamina B2 (riboflavina)	0,40 mg.	Acido Pantoténico	10,00 mcg.
	Vitamina B3 (niacina)	1,40 mg.		
	Vitamina B6 (pirodoxina) Vit. B12 (cianocobalam.)	80,00 mcg. 320,00 mcg.		
MINERALES	Calcio	100,00 mg.	Zinc	300,00 mcg.
	Fósforo	80,00 mg.	Cobre	120,00 mcg.
	Magnesio	40,00 mg.	Manganeso	500,00 mcg.
	Hierro	15,00 mg.	Cromo	28,00 mcg.
	Sodio	90,00 mg.	Germanio	60,00 mcg.
	Potasio	140,00 mg.	Selenio	10,00 mcg.
ACTIVID. ENZIMÁTICA	Superóxido Dismutasa	15000 U.		
AMINOACIDOS	Alanina	470 mg.	Licina	290 mg.
	Metionina	140 mg.	Arginina	430 mg.
	Fenilalanina	280 mg.	Acido Aspártico	610 mg.
	Prolina	270 mg.	Cistina	60 mg.
	Serina	320 mg.	Acido Glutámico	910 mg.
	Treonina	320 mg.	Glicina	320 mg.
	Triptófano	90 mg.	Histidina	100 mg.
	Tirosina	300 mg.	Isoleucina	350 mg.
	Valina	400 mg.	Leucina	540 mg.
AC. GRASOS ESENC.	Linoleico	80 mg.		
	Gammalinolénico (GLA)	100 mg.		
PIGMENTOS	Ficocianina (azul)	1500 mg.		
	Clorofila (verde)	110 mg.		
	Carotenoides (naranja-rojo)	49 mg.		

bion

VALORES CADA 10 grs.

INTERGOVERNMENTAL INSTITUTION FOR THE USE OF MICRO-ALGAE SPIRULINA AGAINST MALNUTRITION

INTERGOVERNMENTAL INSTITUTION FOR THE USE OF MICRO-ALGAE SPIRULINA AGAINST MALNUTRITION
PERMANENT OBSERVER TO THE UNITED NATIONS ECONOMIC AND SOCIAL COUNCIL

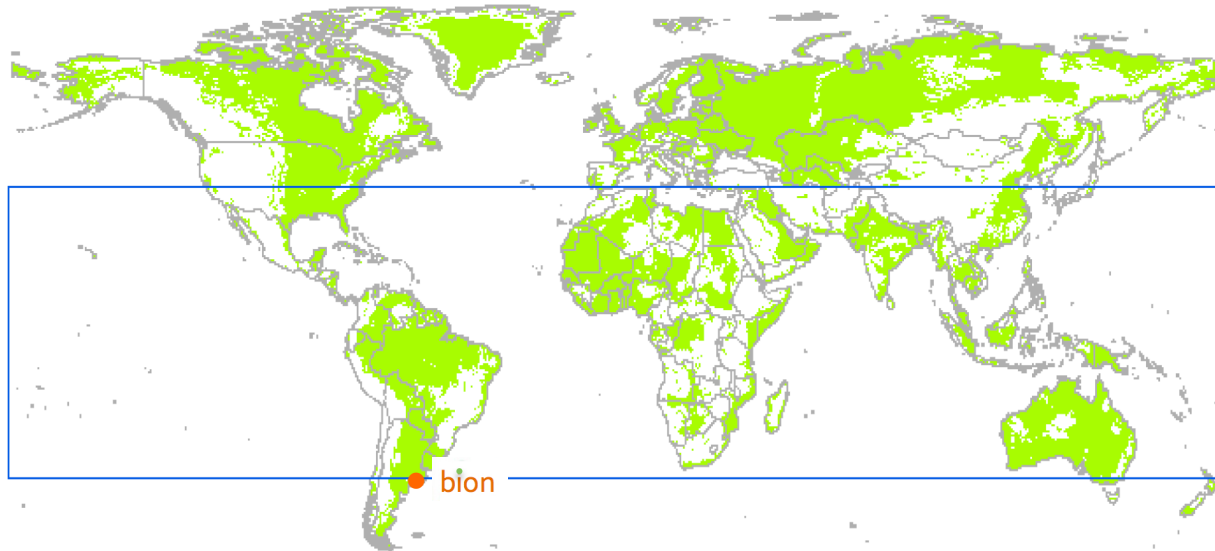
IIMSAM - PILOT PROJECTS

- INDONESIA** - Indonesia is a tropical island nation with a population of 200 million. The country is facing a significant malnutrition problem, particularly in the rural areas. The IIMSAM pilot project in Indonesia aims to improve the nutritional status of the population through the use of Spirulina.
- INDONESIA** - Indonesia is a tropical island nation with a population of 200 million. The country is facing a significant malnutrition problem, particularly in the rural areas. The IIMSAM pilot project in Indonesia aims to improve the nutritional status of the population through the use of Spirulina.
- INDONESIA** - Indonesia is a tropical island nation with a population of 200 million. The country is facing a significant malnutrition problem, particularly in the rural areas. The IIMSAM pilot project in Indonesia aims to improve the nutritional status of the population through the use of Spirulina.
- INDONESIA** - Indonesia is a tropical island nation with a population of 200 million. The country is facing a significant malnutrition problem, particularly in the rural areas. The IIMSAM pilot project in Indonesia aims to improve the nutritional status of the population through the use of Spirulina.

SPIRULINA PILOT PROJECT 2008-2011

Map showing the locations of the pilot projects in various countries, including Indonesia, India, and others.

Mapa Mundial (Pendientes moderadas)

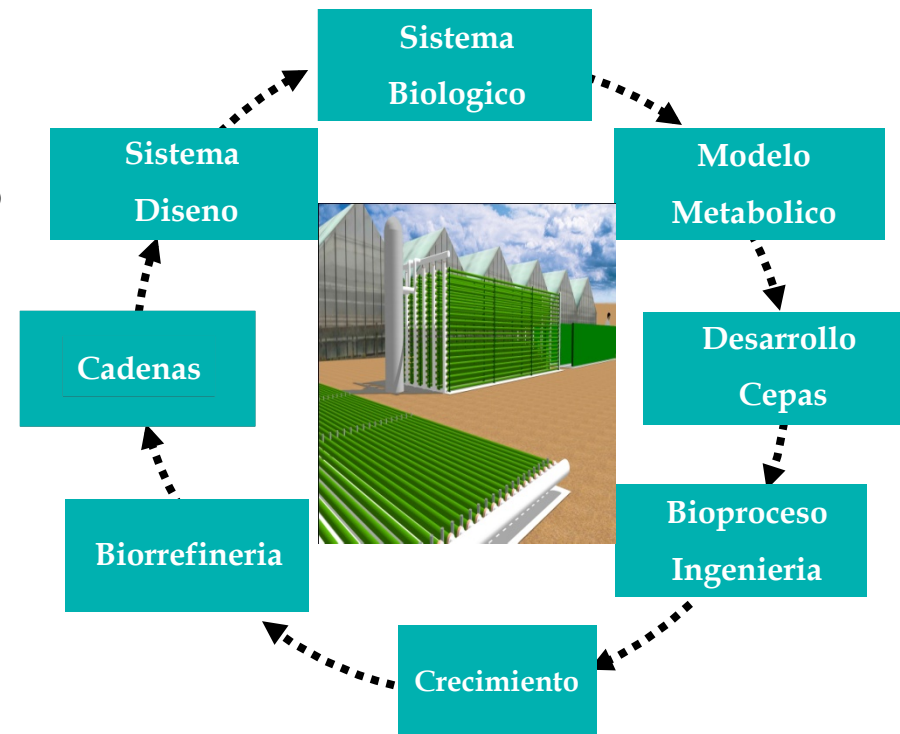


Zonas ideales para el cultivo de algas (verde)



Conclusiones

- ✓ Seremos la primer Empresa en desarrollar, producir y cultivar algas en la Costa Atlantica.
- ✓ El proyecto **bion** sera un extraordinario negocio para toda la ciudad de Necochea/ Quequen.
- ✓ Contamos con toda la informacion tecnica comprobable para comenzar el proyecto.



WWW.YORKARGENTINA.COM

777 WEST END AVE
SUITE 3 A
10025 NY,NY
USA

