

PROYECTO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

“INVENTA UN NUEVO ALIMENTO.”



● Introducción

La industria alimentaria es la encargada de transformar los productos procedentes de la agricultura y la ganadería.

En la actualidad, el consumo de alimentos depende de lo que otros cultiven y procesen, lo que ha dado lugar al desarrollo de una de las industrias más importantes del mundo: la industria alimentaria. No obstante, la exigencia del consumidor obliga a competir a los minoristas para ofrecer una amplia variedad de productos y precios más atractivos, lo que se traduce en una demanda más específica de calidad y cantidad hacia los fabricantes e industrias transformadoras.

Lo que entendemos como "nuevo producto" tiene diferentes interpretaciones, pero sabemos que la clave está en la innovación. Puede tratarse de un cambio en las características físicas, químicas o nutricionales, o un cambio en el envase, pero también un cambio en el marketing del producto.

● Fundamento científico

Ten en cuenta cómo interaccionan los ingredientes con la matriz alimentaria (cárnica, vegetal, etc), para obtener por ejemplo un producto más saludable, o las tecnologías de conservación a emplear para conseguir un producto nutritivo pero apetecible o estudia cómo ampliar su periodo de vida útil. Desde el punto de vista comercial, piensa cómo presentar al consumidor nuevos productos adaptados a sus gustos y necesidades en función del grupo al que dirijas tu producto o bien adaptados al estilo de vida actual. Estudia la vida útil de tu alimento, y haz análisis sensoriales mediante catas.

● Objetivo:

Con este proyecto se pretende que los participantes inventen un nuevo alimento procesado tal y como lo podríamos adquirir en un supermercado con su etiqueta nutricional y su método de conservación ideal.



● Procedimiento:

¿Cómo desarrollar un nuevo alimento?

Para ello deberás ser muy observador y sobre todo muy creativo.

Aquí te proponemos unos pasos que quizás te sirvan de ayuda:

Infórmate: busca información sobre los procesos de fabricación, manipulación, envasado y comercialización de alimentos.

Primera idea: escribe en un papel las características que debería tener tu nuevo alimento: a qué público irá destinado, que propiedades tendrá, por qué será novedoso y diferente...incluso puedes realizar un dibujo de cómo te gustaría que fuese.

Pruebas: piensa cómo vas a preparar tu alimento, cómo vas a conseguir que sea apetecible y que tenga un sabor adecuado. Realiza pruebas y organiza pequeñas catas con tu familia y amigos para que prueben tu alimento y te digan su opinión.

ATENCIÓN: realiza esta parte con ayuda y bajo la supervisión de tus profesores/as y/o padres.

Mejoras: es el momento de mejorar el alimento teniendo en cuenta las opiniones que has recibido.

Conservación: deberás definir como va a conservarse tu alimento. Para ello te aconsejamos que repases los principales métodos de conservación que existen.

Presentación y marketing: es el momento de diseñar una imagen atractiva para tu alimento, cómo lo vas a vender, puedes pensar hasta en un eslogan o anuncio. ¡Creatividad al poder!

• Recuerda:

- Piensa qué propiedades tiene el alimento nuevo que vas a inventar. ¿Qué ingredientes tiene? Si quieres que sea apto para intolerantes, ecológico, etc.
- Después piensa cómo lo podrías comercializar, cuál es el método de conservación que debería tener y la información que debe llevar el etiquetado.
- Una vez que tengas seleccionado todo lo anterior, ¿cuál va ser su envase? ¿Se puede reciclar?
- Haz pruebas para que esté buenísimo.

1



2



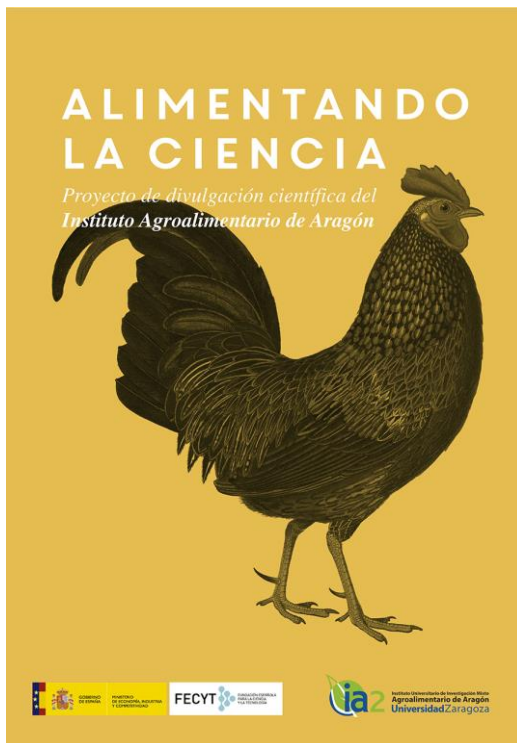
3



Algunos consejos para tu proyecto



- Hay muchos alimentos ya comercializados, no te desesperees si no encuentras uno muy original, lo importante es cómo lo vendas.
- Piensa bien tus opciones antes de ponerte manos a la obra.
- Ten en cuenta las opiniones de los que te rodean sobre tu alimento.
- Envasa y modifica el prototipo a tu gusto.



Esta categoría «Inventa un nuevo alimento» se realiza en colaboración con el [Instituto Agroalimentario de Aragón](#) de la Universidad de Zaragoza en el marco del proyecto de divulgación «Alimentando la Ciencia».