



ALIMENTANDO VOCACIONES

EN BUSCA DE LA
ALIMENTACIÓN
DEL FUTURO

6

Ficha didáctica

RETO 2. INNOVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

DESCRIPCIÓN DEL RETO

¡Bienvenidos/as al reto de la innovación en la selección de materias primas!

En este desafío, nos sumergiremos en el fascinante mundo de la industria agroalimentaria, centrándonos en encontrar soluciones creativas e innovadoras para optimizar y diversificar las materias primas utilizadas en la producción de alimentos.

Prepárate para convertirte en un científico/a de los alimentos y diseñar un alimento basado en alternativas sostenibles y deliciosas.

¿Sabías que algunos alimentos innovadores están utilizando insectos como fuente rica en proteínas?

Objetivo del reto

Investigar y proponer la creación de un alimento basado en alternativas a las materias primas tradicionales que se utilizan en la industria agroalimentaria. Podéis explorar la posibilidad de utilizar ingredientes innovadores y sostenibles, como fuentes de proteínas alternativas, edulcorantes naturales y otros componentes que reduzcan el impacto ambiental y propiedades saludables.

UN POCO DE TEORÍA

La selección y uso de materias primas en la industria agroalimentaria es esencial para la calidad y sostenibilidad de los productos alimentarios. Tradicionalmente, muchas de estas materias primas han estado centradas en ingredientes convencionales como: harinas, azúcares y grasas. Sin embargo, la búsqueda de alternativas sostenibles se ha convertido en una prioridad para abordar desafíos medioambientales y promover opciones más saludables.

La introducción de alternativas sostenibles no solo tiene el potencial de reducir la huella ecológica de la industria agroalimentaria, sino que también puede ofrecer opciones más saludables para los y las consumidores/ras. La diversificación de las materias primas contribuye a la resiliencia del sistema alimentario global y fomenta prácticas agrícolas más sostenibles.

¿Imaginaste que las cáscaras de frutas y verduras desechadas podrían convertirse en ingredientes valiosos para nuevos productos alimenticios? ¡Hoy en día ya es posible!

PASOS DEL PROYECTO

Investigación inicial

Descubrid curiosidades sobre innovaciones en materias primas en la industria alimentaria.

Identificad ingredientes innovadores y sostenibles que podrían ser alternativas a los convencionales.

Diseño y conceptualización:

Imaginad cómo sería un alimento basado en estas alternativas. ¿Cómo se vería, sabría y qué beneficios tendría?

Cread un esquema o ilustración que represente vuestro concepto.

Selección de ingredientes

Investigad y seleccionad los ingredientes específicos para vuestro alimento innovador.

Considerad el impacto ambiental y las propiedades nutricionales de cada ingrediente.

Desarrollo del prototipo

¡Manos a la obra! Preparad una muestra de vuestro alimento basado en las alternativas seleccionadas.

Aseguraos de destacar las características innovadoras y deliciosas.

Pruebas y mejoras

Organizad una degustación en clase. Recoged comentarios sobre el sabor y la aceptación.

¿Cómo podéis mejorar la receta para hacerla aún más atractiva?

Presentación creativa

Cread una presentación que destaque los aspectos innovadores, sostenibles y saludables de vuestro alimento.

Pensad en cómo comunicar eficazmente estas características al público.

ALIMENTANDO EL DIÁLOGO

Os sugerimos organizar una liga de debates en vuestro centro escolar. Además, podéis compartir vuestra experiencia en el blog "Alimentando el diálogo".

Aquí tenéis la premisa de este reto sobre la que podéis debatir:

"¿Cómo pueden las alternativas a las materias primas tradicionales en la industria agroalimentaria no solo mejorar la sostenibilidad, sino también ofrecer opciones más saludables?"

- ¿Cuáles son los principales desafíos en la selección de materias primas para la industria agroalimentaria?
- ¿Qué papel desempeñan las alternativas sostenibles en la reducción del impacto ambiental?
- ¿Cómo pueden los alimentos innovadores influir en los hábitos alimentarios y la salud?
- ¿Qué consideraciones éticas debemos tener al utilizar nuevas fuentes de ingredientes?

¡Preparaos para presentar vuestro innovador alimento en la Feria Escolar Agroalimentaria de Aragón y ser agentes de cambio en la industria agroalimentaria!

¡La transformación de la industria agroalimentaria comienza con vuestras ideas creativas! ¡Adelante con la innovación!