



Tendencias en
galletas: hacia
donde dirigir los
futuros desarrollos



Mejora continua.
Análisis
específicos.



Del concepto a la
fabricación



Formación



Innovación
abierta
consorciada



Imasdea: quiénes y cómo



13

nationalities



SPANISH, FRENCH,
MEXICAN, BRITISH,
AMERICAN, BRAZILIAN,
BOLIVIAN, BULGARIAN,
COLOMBIAN, DOMINICAN,
PERUVIAN, PORTUGUESE
AND VENEZUELAN

Local
teams

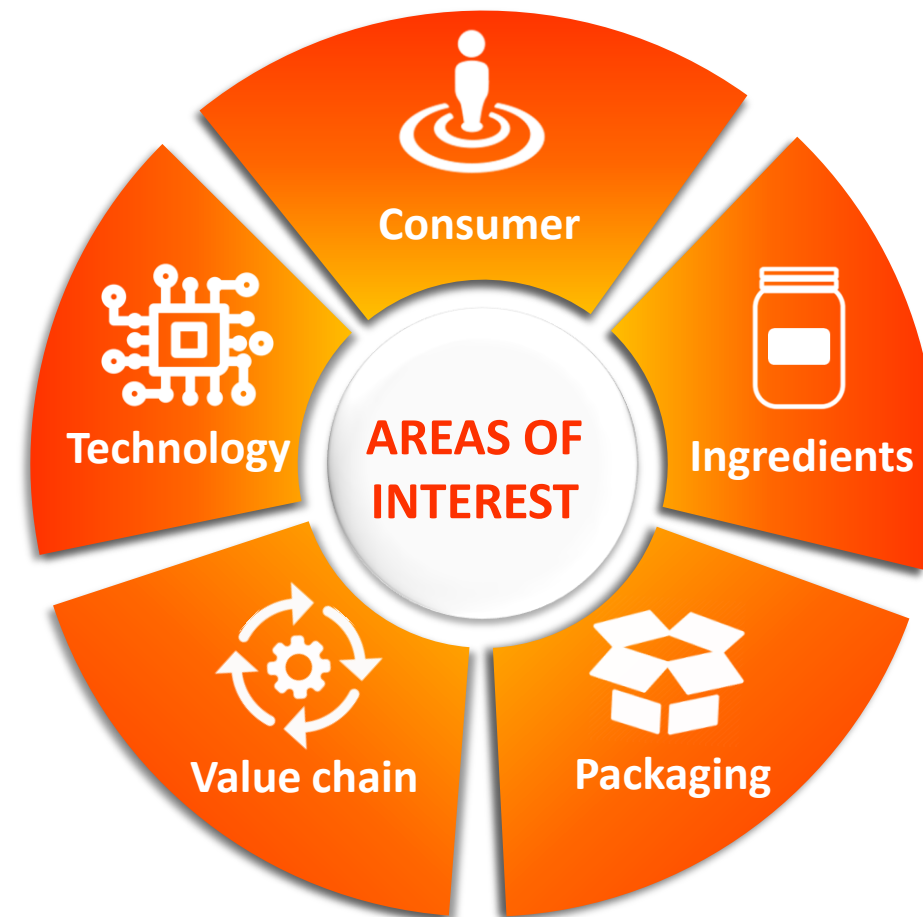


+150

professionals



9
DOCTORS
78
HIGHER EDUCATION
14
SPECIALISTS



Monitorización e inteligencia competitiva



Herramientas de creatividad



Diamante Synectics[®]

By **alTran**



547

¿Cambio únicamente en las tendencias?



¿Nos ayudas a seguir investigando?

Si quieres saber de dónde procede lo que consumes

COLABORA EN NUESTRO CROWDFUNDING

Sostenibilidad

Origen

Efecto salud

Novedad

sinAzucar.org

@SinAzucarOrg

Influencer del azúcar. 🍬

Tweets
19,7 mil

Siguiendo
567

Seguidores
78,7 mil

Los productos Eco-Bio crecen un 14% en lo que va de 2018

Clean



100

BIO & ECO



Azúcar



EL GRAN COMPILOT

La conspiración del azúcar: lo que los gobiernos y científicos ocultaron

Fuente: elconfidencial.com

Tendencia Mundial

OMS, EFSA, Gobiernos, AECOSAN, redes sociales.

Protocol for the scientific opinion on the Tolerable Upper Intake Level of dietary sugars

Julio 2018

European Food Safety Authority (EFSA)



Bajo/Sin/Reducido

Tipos de
azúcares

Miel, panela, ágave, azúcar de coco, jarabe de arce, melaza, stevia



Azúcar: estrategias



1. Edulcorantes intensivos, artificiales y agentes de carga

Agentes de carga: polioles (maltitol, sorbitol...)

Edulcorante intensivo: sacarina, aspartamo, acesulfame

El más habitual pero menos aceptado

2. Carbohidratos bajos en calorías pero fuertes edulcorantes

Carbohidratos: fructosa, galactosa, maltosa, lactosa, trealosa

Jarabes: glucosa-fructosa, jarabe invertido, jarabe de maíz

Muy habitual y mayor aceptación

3. Edulcorantes naturales y jarabes

Stevia, Taumatococcus (Kamtemfe), Luo Han Guo (monk fruit), Myriophyllum extensum & Derris eriocarpa

Miel, agave, maple, azúcar de coco, jarabes y purés de frutas

Investigación
Combinación con otras estrategias



Azúcar: estrategias



4. Potenciadores del dulzor

Aroma de vainilla/caramelo /perfiles dulces, potenciadores del dulzor

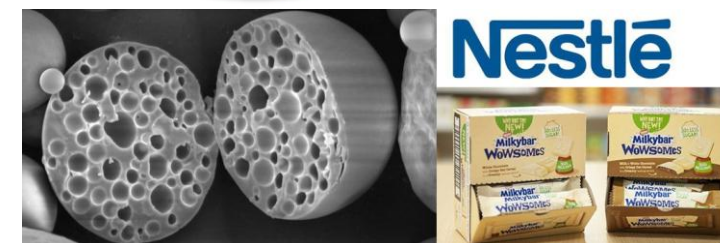
5. Nuevas tecnologías en la producción de azúcar

DOUXMATOK+SÜ
DZUCKER
- reducción del 40% sin afectar al sabor

NESTLÉ
- Cambio estructura molécula
- Disolución en boca
- 30%



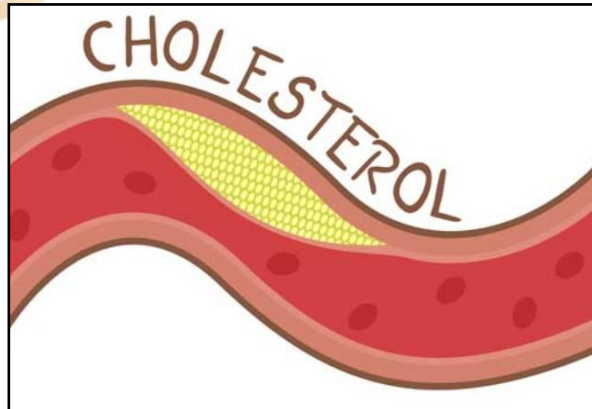
DouxMatok



Combinado con estrategias anteriores se obtienen buenos resultados

Aún en investigación

Palma



Nutrición



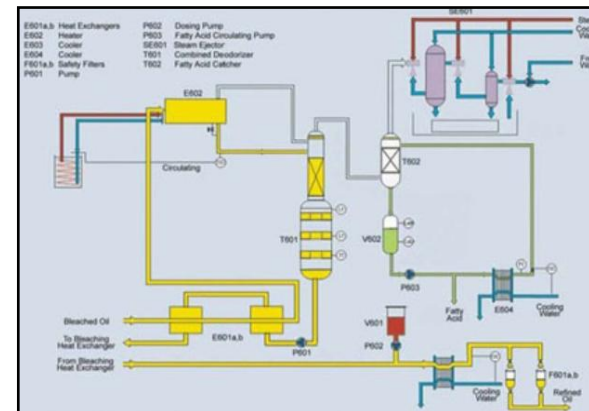
Producción sostenible-deforestación

i+deia

→ RSPO



Metástasis: ácido palmítico



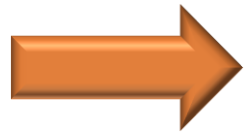
Refinamiento: compuestos carcinogénicos



Superalimentos



Densidad muy elevada de nutrientes y propiedades saludables.
Funcionalidad de la forma más natural



Semillas de chia
Quinoa/Teff/Sorgo
Maca andina
Espirulina
Chlorella



¿Marketing? ¿salvadores de la salud?

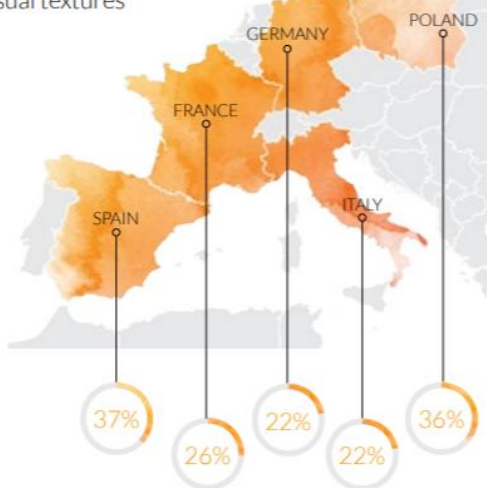


Qué esta por venir?

NUEVAS SENSACIONES: FRÍO/CALOR/TEXTURAS



European consumers are open to trying food and drink with unusual textures



Base: 2,000 internet users aged 16+
Source: Mintel Reports 2017



CUIDADO DE LA FLORA INTESTINAL:



Azúcar 2.0



PROTEÍNAS/PRODUCTOS VEGETALES



NUEVOS INGREDIENTES



Galletas harina de grillo



Carbón activado



Barritas grillo



Máster en
**Innovación, Gestión y
Aplicación Industrial
en Cereales y Derivados**

- Hueco necesario en la Industria Alimentaria Nacional
- No existe ningún título universitario similar
- Conocimiento práctico y teórico
- Captación de talento
- Prácticas remuneradas+2 becas completas

Coordinación

Jordi Rovira Carballido

Catedrático de Tecnología de los
Alimentos de la Universidad de Burgos

Iván López Expósito

Responsable del Departamento
de Formación Externa de i+dea



Competencias



Adquirir conocimientos específicos sobre la selección de ingredientes y la formulación para desarrollar productos alimentarios nuevos, aplicando los conocimientos necesarios sobre diseño experimental y gestión de proyectos

Ser capaz de establecer relaciones entre los componentes e ingredientes de la matriz alimentaria, así como evaluar su funcionalidad y su comportamiento en el procesado del alimento.

Adquirir conocimientos sobre las diferentes tecnologías de procesado y envasado para su aplicación en el desarrollo de alimentos innovadores y de mayor calidad.

Aplicar conocimientos de gestión económica de la producción y del marketing empresarial e interiorizar los conceptos principales de logística.

Ser capaz de identificar tendencias y oportunidades de mercado para desarrollar alimentos innovadores.

Ser capaz de generar ideas para diseñar y desarrollar productos alimentarios nuevos teniendo en cuenta aspectos relativos a: calidad, tecnología, legislación, demanda del mercado, rentabilidad y comercialización.

Comprender la importancia de la gestión de la calidad en la industria alimentaria



Plan de estudio

MÓDULOS
INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
PLANIFICACIÓN Y DISEÑO EXPERIMENTAL
PRODUCCIÓN, ALMACENAMIENTO E INDUSTRIALIZACIÓN DE CEREALES
MATERIAS PRIMAS EN LA INDUSTRIA DEL CEREAL
DISEÑO, FORMULACIÓN Y ESCALADO DE PAN Y DERIVADOS
DISEÑO, FORMULACIÓN Y ESCALADO DE GALLETAS Y DERIVADOS
DISEÑO, ESCALADO Y FORMULACIÓN DE CEREALES Y BARRITAS DE CEREALES
DISEÑO, ESCALADO Y FORMULACIÓN DE BOLLERÍA Y DERIVADOS
DISEÑO, FORMULACIÓN Y ESCALADO DE PASTA Y ALIMENTACIÓN INFANTIL
CONTROL Y GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
PACKAGING EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
APROVISIONAMIENTO Y LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
MARKETING EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
GESTION DE LA EMPRESA ALIMENTARIA
TRABAJO FIN DE MÁSTER
PRÁCTICAS CURRICULARES EN EMPRESA





i+dea[®]

A decorative graphic consisting of a series of white squares of varying sizes, a stylized leaf, a heart shape, and a teardrop shape, arranged in a cluster to the right of the text.