

# La cocina del Futuro

Fernanda Araya

José Flores

Andrés Galilea

Marcos Martínez

Capítulo 1: 2-6

Capítulo 2: 7- 12

Capítulo 4: 13-17

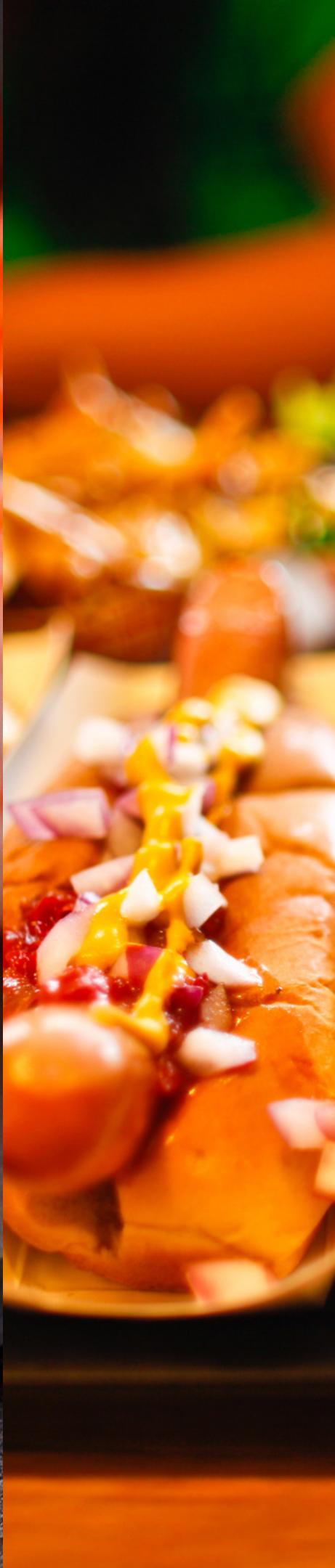
Capítulo 8: 18-21





# De la Tradición al "Exotismo"

- Globalizacion
  - Culturas
- 



# Productos de proximidad

Razones de valoración:

- Propiedades Nutritivas
- Percepción del consumidor
- Sostenibilidad



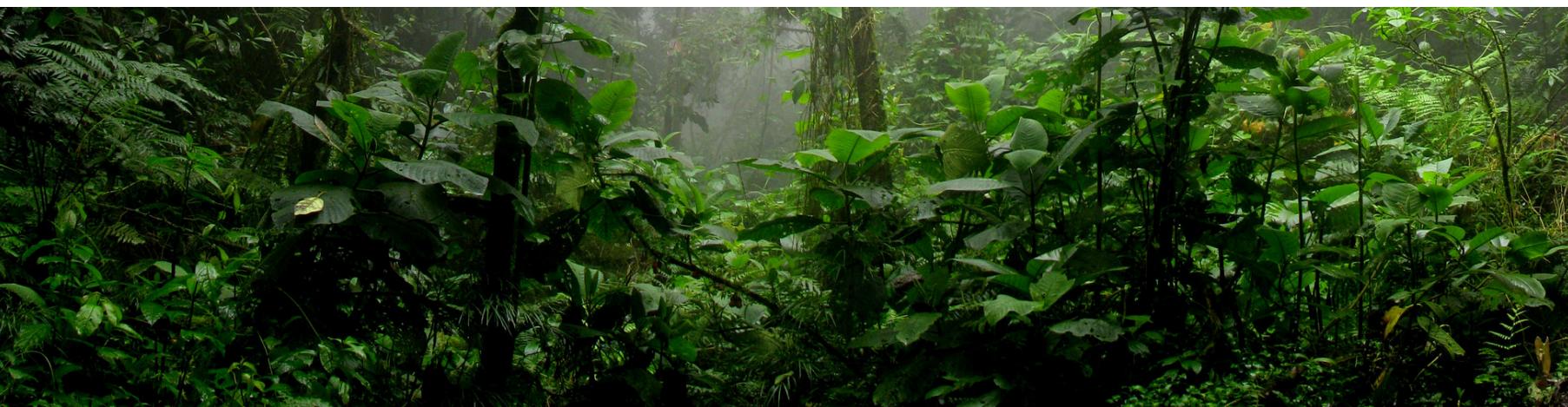


# Introducción masiva de productos inusuales

- Insectos
- Álgas
- Medusas

# Globalización de productos

- Amazonas
- "Cerrado" (Brasil)



# Caducidad, Desperdicios y Sostenibilidad

- Calidad
- Oferta
- Transporte
- Desinformacion
- Comunicacion





# Las texturas en los alimentos: beneficios y tendencias

- La definición de textura
- Las texturas pueden ser cambiadas tanto por necesidad como por placer.

## • ¿CÓMO MEDIR LA TEXTURA?

Texturómetros: condiciones de presión y masticación

- Propiedades de la textura
  1. Propiedades mecánicas
  2. Propiedades geométricas
  3. Propiedades de superficie

- Psicofísica y factores neurofisiológicos



# La necesidad humana de reivindicar la textura del producto ancestral

- Pérdida de las texturas más duras
- Recuperar texturas originales
- Cruidismo como radicalidad minoritaria





# La atracción del cambio de textura

- Hechos que contribuyeron a evolución culinaria:
  1. SXX revolución industria alimentaria que logró el desarrollo de agentes texturizantes
  2. Cocineros se llenaron de conocimientos gastronómicos de culturas exteriores
  3. Crisis vacas locas
- Nueva revolución texturizantes en SXXI
  - Cambios de texturas basado en texturizantes:
    1. Gelificantes
    2. Espesantes
    3. Emulsionantes
    4. Espumantes

# La textura y la alimentación infantil

- Texturas blandas
- Sabor y propiedades nutricionales
- Acceso a productos e información



# Texturas blandas para las personas mayores: una gran necesidad futura

- Texturas total o parcialmente blandas
- Población con problemas de salud
- Organización Alemana de Bienestar Social: probaron nueva alimentación de vanguardia para personas de geriátricos. Método efectivo.
- Minimizar la pérdida nutricional
- Placer de la comida es muy importante
- Espesantes como ayuda nutricional y de consumo



# Textura y salud

- Disfagia: incapacidad o dificultad de progresar alimentos
- 5-8% de la población general y aumenta con la edad, afectando a 1/4 de los mayores de 65 años y a un 50% si se encuentran hospitalizados
- No ingieren nutrientes necesarios
- Tratamiento asociado a la consistencia de los alimentos: texturas
- Textura blanda y suave
- Al modificar la textura se pierde el reconocimiento del alimento
- Dietas anti-obesidad
- Volúmenes más grandes y textura afectan saciedad
- Proyecto Gastrohealth





# Diseñando Alimentos

- Diseño en el Producto
- Envase
- Tomar en cuenta disciplinas
- Tecnología/Visión





# Productos de gran consumo



- Bien público o privado
- Fuerte en la economía
- Fast Food (comida rápida)
- Estilo de vida
- Fast Food Gourmet
- Disposición a pagar del Consumidor

# Diseño del Producto

- Buen Diseño = Producto de Calidad
- Envase
- Beneficios Indirectos
- Recursos disponibles (4 pasos)
  - Contexto
  - Objetivo
  - Investigación
  - Modelo



# Envasado



- Packaging
- Roll en la Venta
- Ejemplo: Lecha
  - Facilidad
  - Comunicación de Información
  - Experiencia
- Envase del Futuro
  - Ecológico
  - Satisfacción del Cliente



# Tendencias de Futuro

- Personalización con el Cliente
- Facilidades del Cliente
- Delivery
- Adaptación en cada situación
  - Ecológico
  - Satisfacción del Cliente
- Comidas Desvinculadas a la Mesa
  - Comidas en Instituciones
  - Comidas en Situaciones Especiales



Delivery

# La evolución de las herramientas culinarias: desde el mortero a la impresión en 3D

La cocina ha evolucionado desde la tradición como el mortero hasta robots que cocinan como la Thermomix.

Entremedio encontramos los electrodomésticos que han logrado que nuestras vidas sean más sencillas.

**¿Cómo llegaron estos artefactos a Nosotros?**





## La utilización de la tecnología clásica también en el futuro: del mortero a las herramientas más sofisticadas

- Mortero
- Cuchillo
- Sartén
- Plancha
- Paella
- Vapor
- Rallador
- Refrigerador
- Cafetera
- Lavavajillas
- Olla a presión
- Tostadora
- Licuadora
- Batidora

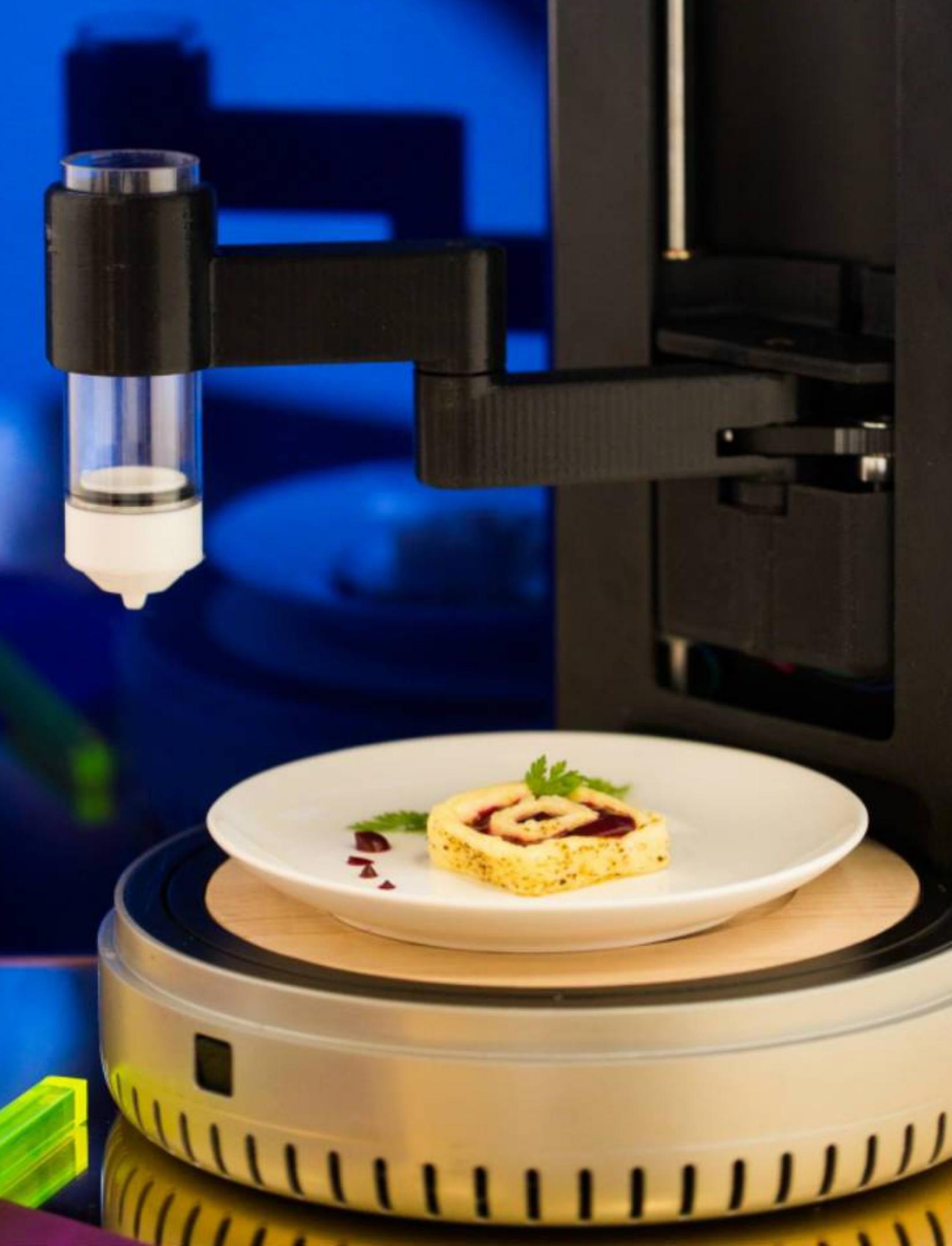
El gran éxito de los robots de la cocina a principios del siglo XXI: los trituradores-calentadores como ejemplo del éxito económico

El Kenwood

La Thermomix

Otras propuestas interesantes





# La tecnología futura encabezada por las impresoras

El Roner

Las Mantequilladoreas

Las Sorbeteras

La PacoJet

Impresión en 3D

Muchas Gracias por  
su atención.

PERE CASTELLS



LA  
COCINA  
DEL  
FUTURO

Catalonia