

Conociendo el nuevo consumidor. Hacia dónde orientar la innovación.



GENERALITAT
VALENCIANA

TOTS
A UNA
VELL


INSTITUTO VALENCIANO DE
COMPETITIVIDAD EMPRESARIAL



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de
Desarrollo Regional

Una manera de hacer Europa



FOCUS
PYME Y EMPRENDIMIENTO
Comunitat Valenciana



CEEI
ELCHE
CENTRO EUROPEO DE
EMPRESAS INNOVADORAS

"Proyecto cofinanciado por los Fondos FEDER, dentro del Programa Operativo FEDER de la Comunitat Valenciana 2014-2020"

Tendencia Actual del Consumidor

Alimentos

Saludables

Local

Frescos

“orgánicos”

Mínimamente procesados



Productos

Ingredientes artificiales

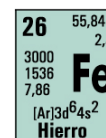
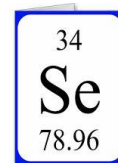
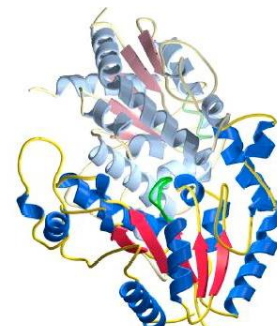
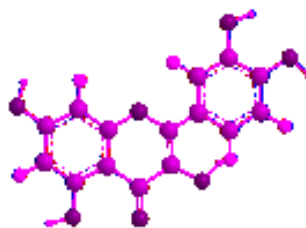
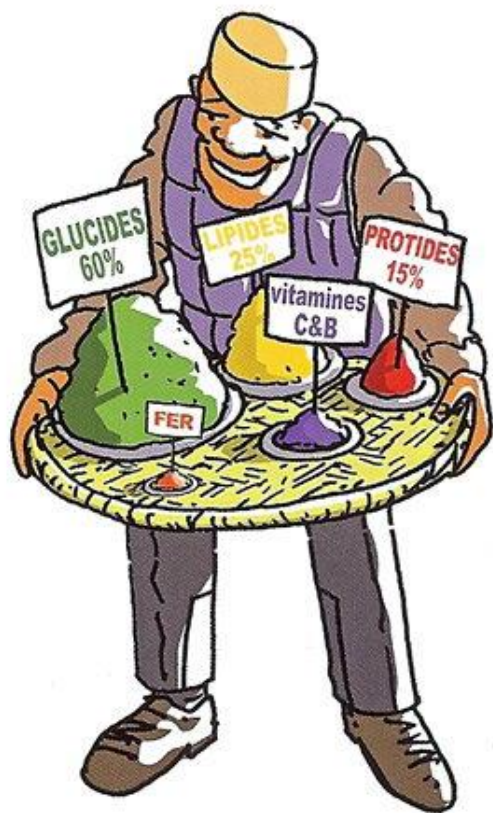
Conservantes

Aditivos



Tendencia Actual del Consumidor

NUTRICIÓN ÓPTIMA



NUTRICIÓN ADECUADA



Tendencia Actual del Consumidor



Poco tiempo para cocinar



Horarios laborales



Hábitos sociales

LA ALIMENTACIÓN EN EL SIGLO XXI

❑ Perfil de los consumidores en el siglo XXI:

- ✓ Adultos obesos (aproximadamente el 61%)
- ✓ Adolescentes con sobrepeso (14%)
- ✓ Niños entre 6 y 12 años con sobrepeso (13%)
- ✓ 66% de las mujeres buscan la pérdida de peso (aprox. 10 kg).
- ✓ 33% de la población estará a dieta siempre
- ✓ 31% de la población adquirirá productos dietéticos de manera habitual



LA ALIMENTACIÓN EN EL SIGLO XXI

❑ Opinión de los consumidores sobre los alimentos que consume:

- El 56% creen que los alimentos proceden de procesos biotecnológicos.

- Un 83% creen que el uso de bacterias en la elaboración de alimentos (fermentaciones industriales) conlleva riesgos muy importantes para la salud.

- Un 40 % piensa que los alimentos en el mercado han sido tratados por técnicas de irradiación

- Un 18% consideran que el uso de cualquier tipo de aditivos conlleva un grave riesgo para la salud.

- Un 51% cree que la mayoría de alimentos están elaborados con ingredientes MG

- El 43% de los consumidores considera seguras las marcas de prestigio



LA ALIMENTACIÓN EN EL SIGLO XXI

□ El consumidor (25-65 años) demanda día a día, que los alimentos preparados cumplan, en general que:

■ Sanos y seguros

- Seguridad alimentaria
 - Crisis Alimentarias
- Trazabilidad



■ Familiares

- Alimentos étnicos
 - Dieta Mediterránea: Italia, Grecia, España, Oriente Medio
 - Asiática: Thai, China, Indo-paquistaní
 - Tex-mex
 - Fusión



LA ALIMENTACIÓN EN EL SIGLO XXI

❑ El consumidor (25-65 años) demanda día a día, que los alimentos preparados cumplan, en general que:

■ Rápidos de elaborar

➤ “Calentar y comer”

- Aprox. el 35% de los alimentos preparados
- Mercado en gran auge

➤ Tiempo de elaboración (Falta de tiempo para la elaboración de comidas tradicionales)

- Mantenimiento de las características de “natural”
- Reducción a 15 minutos o menos
- Eliminación o reducción al mínimo de cualquier proceso de limpieza del producto preparado
- Alimento 100% utilizable

➤ Las mayoría de las comidas se realizan fuera de casa (aprox. 71%)



LA ALIMENTACIÓN EN EL SIGLO XXI

❑ El consumidor (25-65 años) demanda día a día, que los alimentos preparados cumplan, en general que:

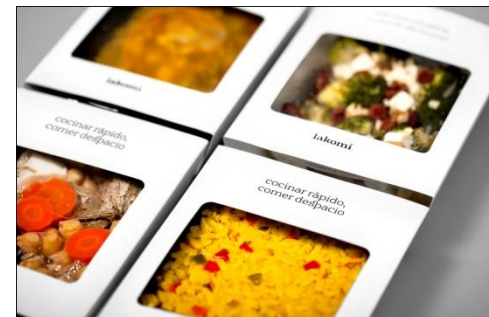
■ Mínimamente procesados:

- “Frescos”
- Escaso o nulo uso de aditivos
- Elevada calidad
- ¿Artesanos?
- Mínimo uso de utensilios y/o equipos en la cocina



■ Platos “Gourmet”

- Disfrute de los platos
- Elevado nivel de sofisticación
- Platos creados por chefs



LA ALIMENTACIÓN EN EL SIGLO XXI

❑ El consumidor (25-65 años) demanda día a día, que los alimentos preparados cumplan, en general que:

■ Contribuyan a mejorar la salud del consumidor.

➤ Consumo de ingredientes específicos que puedan evitar “daños” al organismo.

▪ Fibra dietética, aminoácidos esenciales, ácidos grasos omega-3, antioxidantes.

➤ Prevención de enfermedades crónicas con el consumo de determinados alimentos



Seguros

Sabrosos

Socialmente aceptados

Sano

Sostenibles



INFORMACION

NUTRICIÓN

Diez 'superalimentos' que deben estar en tu dieta

Expertos detallan por qué es importante consumir estos productos y analizan cuánto hay de realidad y cuánto de moda



En 2007 la Unión Europea prohibió el uso del vocablo en envases de alimentos, al menos que se refiriera a una propiedad específica comprobada en estudios con fundamento científico.

En los Estados Unidos, el término no está regulado.

~~5 Alimentos que no debes Comer~~



Tu lista, Paleo

Health and Tonic

Comer

Del Mar
Pescado
Mariscos
Algas

Carnes
Res
Cordero
Puerco
Conejo..

Aves
Pato
Pato
Huevo
Pavo

Frutas y Vegetales
De 6 a 8 porciones diarias

Nueces
Almendra, Avellana, Semillas de Calabaza,
Nuez, Macadamia.

Grasas
Aceite de Oliva, Aceite de Coco, de Palma,
de Aguacate, Tocno.

www.HealthandTonic.com

No Comer

Orgánico
Libre de Hormonas,
Antibióticos y
Pesticidas

Área Gris.
En caso de no tener
alergias o problemas
con los siguientes
alimentos, pueden ser
permitidos después
de dos meses de no
consumirlos.
Reintroducirllos poco
a poco:

Lácteos*
Soya
Leguminosas
Azúcar
Comida procesada
Aceites vegetales
Gluten
Granos y cereales*

sustituciones:

Leche de almendra,
de coco,
Endulzante: miel de abeja,
estevia
Harinas de almendra,
de coco

Queso y leche de vaca orgánico, queso y leche de cabra.
Bererenga, pimientos, chile, tomate, jitomate, pepino y papa.
Granos - No harinas refinadas- Integrales.
Leguminosas.



QUÉ SE COME, QUÉ NO SE COME

en la Dieta Paleo



PROTEINAS

carnes, pollos, mariscos, pescados, huevos

GRASAS SALUDABLES

Aceite de oliva prensado en frío, de coco extra virgen, ghee

VEGETALES

De hojas verdes, de colores, con almidón*

SEMILLAS Y NUECES

(en moderación) incluyendo mantequilla y "leche" de nueces

FRUTAS

ESPECIAS/HIERBAS

ACEITES REFINADOS

De canola, soja, maíz, girasol, grasas trans

COMIDA PROCESADA

Colorantes, saborizantes, etc

AZUCAR REFINADO

Jarabe de maíz, aspartamo, sucralosa, sacarina

CEREALES

incluyendo pseudocereales*

LEGUMBRES

incluyendo el maní/cacahuete

LACTEOS*

www.dietapaleo.org



La Pirámide Alimenticia de la Edad de Piedra



Contacto

Dr. Manuel Viuda Martos

mviuda@umh.es

<http://goo.gl/78lmf0>

Escuela Politécnica Superior de Orihuela
Universidad Miguel Hernández de Elche
E-03312 Orihuela (Alicante), España

www.umh.es