



# Seminario de Diseño de Productos Saludables

*Julio 30 y 31 de 2019*



**Macrosnacks**

INICIATIVA CLUSTER / Cali – Valle del Cauca

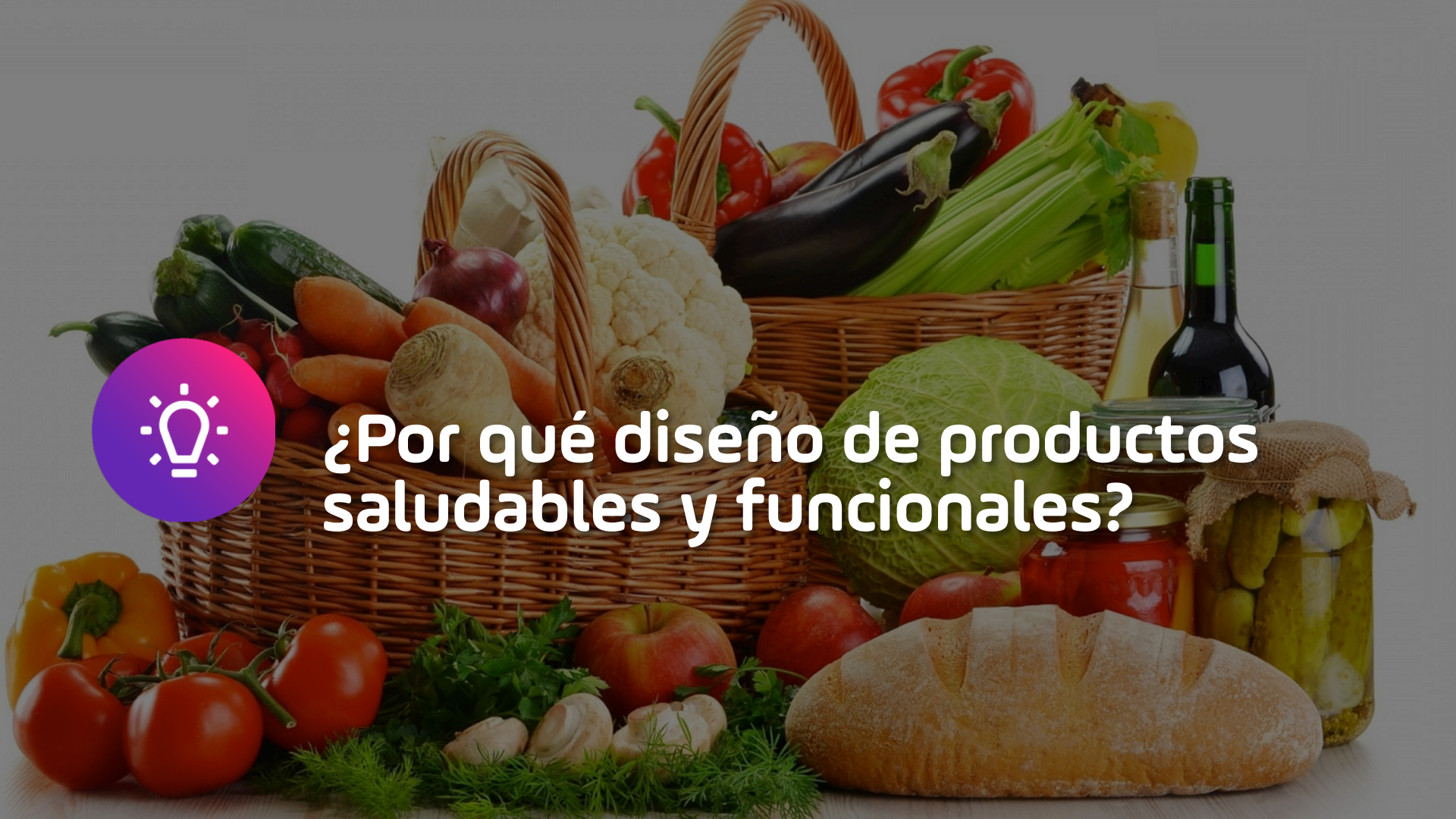
# Agenda

---

- ¿Por qué Diseño de Alimentos Saludables?
- Agenda del Seminario
- Experto Centro Tecnológico de Cataluña - EURECAT
- Condiciones de Participación



¿Por qué diseño de productos  
saludables y funcionales?



# La metodología de Iniciativas Cluster es una estrategia de desarrollo regional dirigida a impulsar la competitividad de las empresas

---

Entre los principales objetivos de las Iniciativas *Cluster* se encuentran:

- **Programas de formación y/o investigación y desarrollo adaptados a las necesidades concretas de grupos de empresas**
- Integración efectiva con otros agentes de la cadena de valor
- Alineación de redes de proveedores al Plan Estratégico de Acción a través de proyectos conjuntos
- **Iniciativas de colaboración en proyectos conjuntos de innovación, comercialización, exportación, etc.**
- **Detección de nuevos nichos de mercado con altos crecimientos donde especializar su oferta**



# El seminario de alimentos saludables, está alineado con el Plan de Acción de la Iniciativa Cluster



**Plataforma de acceso a mercados internacionales**

- Desarrollo de negocio internacional
- Marketplace de capitales para exportación y desarrollo de productos
- Desarrollo de talento humano especializado
- Fortalecimiento de proveedores locales (insumos, empaques y maquinaria)
- Incubadora de proyectos dinamizadores

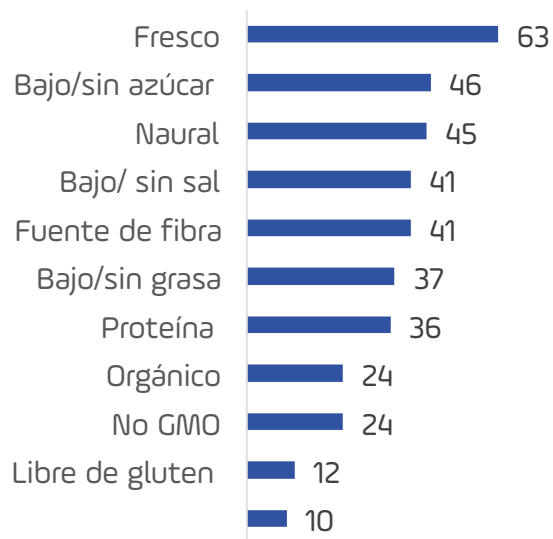
**Ecosistema de desarrollo de producto**

- Conocimiento cliente y mercado nacional
- Proyectos de desarrollo de producto
- Plataforma de desarrollo
- Programa de emprendedores Snack
- Desarrollo de talento humano especializado
- Desarrollo mercados de servicios

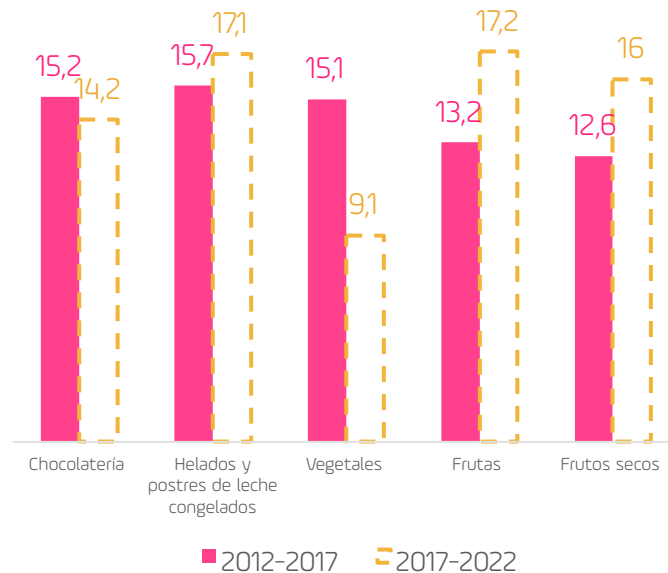


# Productos frescos, naturales, bajos en sal y azúcar, marcan las preferencias del consumidor hoy

Respuestas (%) ¿Cuales de los siguientes atributos son importantes a la hora de comprar snacks?



Tasa de crecimiento (%) de ventas en EE.UU., según segmentos de negocio 2012-2022



1. Incluye California, Washington, Hawaii, Oregon y Alaska

Fuente: Healty Lifestyles November 2018, Mintel

Elaboración Cámara de Comercio de Cali

# Muchos snacks y bebidas hacen declaraciones de propiedades saludables que responden a una demanda

- La población de hoy valora mucho su salud y bienestar, lo que lleva a un cambio en el comportamiento de los snacks en comparación con las generaciones anteriores
- Este cambio de comportamiento significa que para usted la industria debe crecer e innovar para satisfacer la creciente demanda



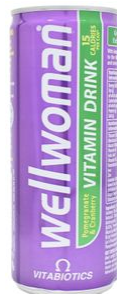
El calcio en su leche o yogur puede ayudar a proteger sus huesos



Alto contenido de fibra y antioxidantes declarados como beneficios

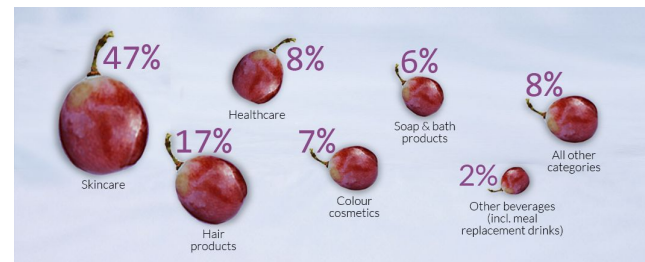
# Extracto de semilla de uvas tienen alto contenido de antioxidantes, que se asocia con beneficios cardiovasculares y presión arterial

*Vitabiotics Wellwoman Pomegranate & Cranberry Vitamin Drink* es una bebida baja en calorías con extractos botánicos como semillas de uvas y te verde.



*Fruit Gummy Butterflies* son gomas hechas con jugo de frutas, Coenzym Q10, aloe de vera, biotin y extracto de semilla de uvas.

## Uso de extracto de semillas de uva en lanzamientos 2014-2018



# Seminario de Alimentos Saludables y Funcionales

---

## Objetivo:

Proporcionar capacidades técnicas a las empresas del *Cluster* de Macrosnacks para el desarrollo de *snacks* alineados con las tendencias globales, a través de metodologías para la innovación así como el acceso y uso de herramientas informáticas

## Beneficios:

- Profundizar los conocimientos sobre el diseño y formulación de productos saludables adaptados a los tipos de consumidores
- Conocer herramientas informáticas para la búsqueda de alternativas de ingredientes disponibles en el mundo
- Conocer las facetas para la validación del efecto saludable de un producto en los consumidores, bajo el marco europeo y colombiano
- Avanzar en la implementación de el plan de acción definido en la iniciativa *Cluster* y fortalecer los procesos de colaboración conjunta



**Macrosnacks**

INICIATIVA CLUSTER / Cali – Valle del Cauca

# El seminario brindará herramientas para el diseño de alimentos funcionales y saludables



## Fecha:

- 31 y 31 de julio de 2019



## Organizador:

- Cámara de Comercio de Cali



## Experto:

- Centro Tecnológico de Cataluña – Eurecat



## Dirigido a:

- Equipos técnicos I+D+i, ingeniero de producto, calidad y mercadeo



## Aliado:

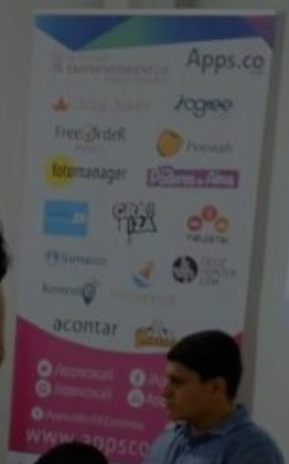
- Universidad Javeriana Cali



# StartUp Accelerator



## Agenda el seminario



# Contenido del Seminario de Diseño de Productos Saludables

---

## **Diseño y formulación de productos saludables adaptados a los tipos de consumidores objetivo (2,5h)**

- Fase de conceptualización. Adaptación a las necesidades del mercado y al consumidor
- Selección de ingredientes saludables
- Tecnologías de proceso y tecnologías avanzadas de pre-procesamiento Casos de éxito

## **Búsqueda de nuevos ingredientes mediante quimioinformática (1,5h)**

- Aplicaciones y ventajas del quimioinformática
- Herramientas disponibles en el mundo

## **Alternativas para sustitución de ingredientes críticos (azúcar, sal y grasas) (1,5h)**

- Identificación de ingredientes
- Estrategias de reformulación de los productos
- Caso Europa: ¿Cómo es la adaptación de las empresas de confitería, frituras y extruidos?

# Contenido del Seminario de Diseño de Productos Saludables

---

## **Alimentos funcionales, complementos, nutraceuticos, medical foods (Estado y avances) (2,5h)**

- Relación nutrición y salud
- Definición y conceptos de los alimentos funcionales, nutraceuticos y productos dietéticos
- Historia de los alimentos funcionales. Intereses involucrados en su comercialización
- Regulación y normatividad de los alimentos funcionales y nutraceuticos
- Nutrición personalizada en la actualidad y avances hacia el estado de salud óptimo
- Herramientas ómicas para una nutrición personalizada

## **Descripción de fases para validar el efecto saludable del producto en consumidores (2,5h)**

- Tipos de declaraciones nutricionales y saludables
- Criterios para la sustentación científica
- Elaboración y obtención de *claims*

## **Taller práctico de health *claims* (1,5h)**



**Experto - Eurecat**  
Centro Tecnológico de Cataluña





# Experto

---



**Eurecat** es el Centro Tecnológico de Cataluña. Provee al sector industrial y empresarial con tecnología diferencial y conocimiento avanzado para dar respuesta a sus necesidades de innovación e impulsar su competitividad

La actividad de **Eurecat** se dirige a todos los sectores empresariales pero, en especial, a siete grandes ámbitos estratégicos: Alimentación, Energía y recursos, Sistemas industriales, Industrias basadas en el diseño, Industrias relacionadas con la movilidad sostenible, Industrias de la salud e Industrias culturales y basadas en la experiencia.



# FIBEROX<sup>®</sup>

FIBEROX<sup>®</sup> es una fibra antioxidante patentada por una cooperativa y premiada como innovación tecnológica. Eurecat demostró en modelos *in vivo* el efecto saludable de un extracto de piel de avellana en la reducción del colesterol y la prevención del cáncer de colon.



**unio**

Corporació Alimentària

**eurecat**

Centre Tecnològic de Catalunya



Cámara de Comercio de Cali



## CITRUS

Eurecat lleva a cabo un estudio en más de 250 personas para comprobar los efectos saludables del consumo de zumo de naranja natural sobre la presión arterial, a raíz de una licitación internacional de productores de Estados Unidos, Brasil y Europa.



**eurecat**  
Centre Tecnològic de Catalunya



## Mobilee™, el primer Novel Food de España

La Comisión Europea ha aprobado el extracto de cresta de gallo como nuevo ingrediente alimentario, el primer Novel Food aprobado a una empresa española. Se trata de un ingrediente natural, rico en ácido hialurónico, colágeno y polisacáridos, que ha demostrado tener efectos positivos sobre la movilidad y la salud de las articulaciones. Eurecat llevó a cabo un estudio de intervención nutricional para valorar la eficacia y seguridad del ingrediente en una matriz láctea.



# Conferencista: Ignasi Papell

---



Business Development  
Manager – Food Industry  
Eurecat



Ingeniero químico, con experiencia en gestión de proyectos de innovación empresarial y proyectos de I+D europeos

Especialidades: gestión de la innovación, gerencia de proyectos, desarrollo de negocios, clusters, proyecto de alimentos en Europa

# Conferencista: Maria del Pilar Zea

---



Directora del programa  
de nutrición y dietética -  
Universidad Javeriana

Nutricionista Dietista de la Universidad Nacional de Colombia, Magíster en Salud Pública, especialista en Epidemiología en la Universidad del Rosario

Especialidades: Nutrición pública; formulación, ejecución y evaluación de intervenciones en salud pública y nutrición.





# Condiciones de participación

# Condiciones de participación

---

Cupos  
limitados

35

## Incluye:

- ✓ 16 horas de formación
- ✓ Materiales necesarios para el desarrollo de talleres prácticos
- ✓ Refrigerios (am/pm) en todas las sesiones
- ✓ Almuerzo en todas las sesiones
- ✓ Memorias del Seminario



# Condiciones de participación

---

Cupos  
limitados

35

**Inversión por persona\*:**

**Tarifa plena**

**\$780.000 + IVA**

**Descuento de afiliado (15%)**

**\$663.000 + IVA**

**Descuento por pronto pago (10%)**

(Antes del 15 de julio de 2019)

**\$702.000 + IVA**



Cámara de  
Comercio de  
Cali

# Plataforma Cluster

## Mas información:



Marilyn Rodríguez D.  
*Cluster de Macrosancks*



[plataformacluster@ccc.org.co](mailto:plataformacluster@ccc.org.co)



8861300 Ext. 423 - 389



Gracias



**Cámara de  
Comercio de  
Cali**