

# BOLSA DE PROYECTOS INTERDISCIPLINARES

## ANEXO 1- PROYECTO/ IDEA

### FORMULARIO

1

#### 1.- Título de la idea o proyecto.

Gama de productos alimentarios procesados de manera inteligente: SMARTFOOD.

#### 2. Descripción de la idea o proyecto innovador.

SMARTFOOD es una gama de productos alimentarios procesados de manera inteligente que se emplea para satisfacer las necesidades alimenticias de personas con disfagia.

Se trata de un producto inteligente que contiene los valores nutricionales específicos del grupo poblacional al que va dirigido, sin dejar a un lado las propiedades organolépticas, muchas veces olvidadas en este tipo de productos.

El primer producto se presentaría en formato batido, ya que es un líquido semisólido que estas personas podrán ingerir sin dificultad, de manera rápida, sencilla y en cualquier lugar, sin necesidad de ningún tipo de preparación ya que estará diseñado para abrir y tomar.

SMARTFOOD pretende ofertar productos de calidad al alcance de todos, ya que se trata de una gama de productos económica y de fácil acceso, bien a través de su página web o bien en los supermercados.

#### OBJETIVOS DEL PROYECTO:

- Analizar la situación actual en este sector de mercado
- Mejorar la calidad de vida de personas con problemas de disfagia

- Garantizar tranquilidad y seguridad a las personas con disfagia y a sus seres queridos
- Ofrecer una alternativa económica de alimentos con procesamiento inteligente
- Desarrollar una gama de productos que conserven las propiedades organolépticas de los alimentos de los que proceden
- Favorecer la hidratación de personas con disfagia evitando los atragantamientos que produce

### 3. Tu idea o proyecto tiene un enfoque de carácter social vinculado con los Objetivos de carácter Sostenible?: SÍ/NO (en caso afirmativo indicar el objetivo)

Sí, y su objetivo fundamental se basará en Desarrollar productos con un envase 100% sostenible.

2

### 4. Ventajas del producto o servicio. Descripción del problema que resuelve y la necesidad que cubre.

Actualmente, la disfagia es una patología con gran prevalencia, ya que afecta a un gran número de personas. Se estima que la cifra actual de personas que sufren disfagia en España está en torno a dos millones de personas.

Esta cifra se verá incrementada de manera notable en los próximos años debido al aumento de la esperanza de vida en la población. Por ello, muchas empresas han creado productos específicos con el fin de cubrir las necesidades alimentarias de este sector de la población. En el mercado ya se encuentran disponibles productos como papillas o gelatinas, que poseen los nutrientes necesarios para que las personas a las que se dirigen se puedan alimentar sin necesidad de masticar.

Entre los problemas más destacados de este tipo de productos ya existentes, nos encontramos con que muchos de ellos no respetan las propiedades organolépticas de los alimentos de los que provienen, proporcionando los nutrientes, pero no la calidad ni la experiencia alimentaria adecuada para que a esa persona le guste el producto.

Que una persona padezca disfagia, no significa que deba de estar condenado a comer papillas insípidas o con sabor a medicamento. Por ello SMARTFOOD está pensado para que, aun siendo un alimento procesado, mantenga intactas todas las propiedades organolépticas de los alimentos de los que procede ofreciendo así una experiencia agradable para el paladar el consumidor.

Otro de los problemas de estos productos es la exclusividad de su venta, siendo en muchas ocasiones inaccesibles para la población en general, bien por no estar disponibles en muchos supermercados, o bien porque aun estando disponibles, su precio es desorbitado y los gastos mensuales de personas con disfagia son elevados, por lo que muchas veces no se los pueden permitir y optan por la elaboración casera de purés o papillas, lo cual conlleva una inversión de tiempo por parte de la persona o en su caso del cuidador de la misma.

Además de esto, se detecta el problema de que muchos de estos productos, aun estando procesados, precisan de una última elaboración por parte del consumidor (bien mezclándolos con agua, leche u otros disolventes) o bien teniéndolos que calentar o enfriar. Por ello SMARTFOOD está pensado para que su consumo se lleve a cabo de manera directa, es decir, que simplemente abriendo el tapón del envase el consumidor pueda beneficiarse inmediatamente de todos sus beneficios.

En cuanto al formato del producto, SMARTFOOD se presenta en formato batido, para que su administración sea rápida y cómoda, permitiendo a sus consumidores gracias a su ligero espesado, tragar con mayor facilidad que si fuese un líquido.

## 5. Situación del proyecto.

El proyecto SMARTFOOD se encuentra actualmente en su fase inicial de desarrollo, en la cual se está llevando a cabo un exhaustivo estudio de mercado para identificar productos ya comercializados en este sector y asegurar la oferta de valores añadidos que hagan que SMARTFOOD sea un producto único e innovador en el sector de la biotecnología alimentaria.

Se precisa llevar a cabo un mínimo viable, es decir, un primer prototipo de batido que permita conocer con exactitud la viabilidad de este proyecto en el mercado, así como sus posibles errores para solventarlos antes de pasar a las etapas siguientes del proyecto.

La gama de productos SMARTFOOD se va a dirigir al sector poblacional con patologías o problemas a la hora de masticar y tragar los alimentos, es decir, aquellos que presenten disfagia.

Se quiere dar a conocer SMARTFOOD a las asociaciones de personas con problemas de disfagia, a las residencias de la tercera edad, a centros de nutrición especializados y a los hospitales, donde diseñar y preparar dietas para este sector poblacional supone en la actualidad todo un desafío para los profesionales que se encargan de ello.

Actualmente el proyecto SMARTFOOD se encuentra en trámite de iniciación de contactos con diversos interesados para poder validar la idea y enfocar correctamente el producto a las necesidades reales y con ello realizarlo correctamente acorde a las necesidades detectadas gracias a esta red de colaboración con las diversas personas y organismos interesados.

Los costes que generaría desarrollar este mínimo viable provendrían de:

- Instalaciones donde llevar a cabo la elaboración del producto
- Materia prima para llevar a cabo el producto
- Materia prima para el envasado del producto (100% sostenible)
- Controles de calidad y de sanidad
- Personal cualificado encargado de diseñar el producto

## 6. Descripción del equipo y perfil demandado para integrar en el equipo:

Actualmente, únicamente se encuentra en el equipo la alumna graduada en Biología, actualmente alumna del Máster en ciencias de la salud: Investigación y nuevos retos, Paloma Ortiz Cuñado. Se pretende formar un equipo multidisciplinar en el cual se Necesitarían los siguientes perfiles profesionales:

- Graduat@ en Nutrición
- Graduat@ en Enfermería o Medicina
- Graduat@ en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Graduat@ en Económicas o FICO
- Graduat@ en Ingeniería Química
- Entidades financiadoras
- Empresas con instalaciones que faciliten la creación de alimentos procesados de manera inteligente.

**7. Palabras clave.** Especificar 5 palabras clave que describa la idea/ proyecto.

“ALIMENTOS”, “DISFAGIA”, “PROCESADO INTELIGENTE”, “SOSTENIBLE”, “NUTRICIÓN”.