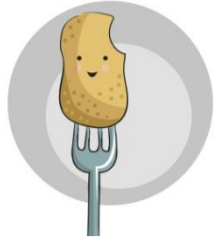


**POSTERS  
GENERADOS POR LOS  
ALUMNOS DEL  
GRADO EN  
INGENIERÍA DE LAS  
INDUSTRIAS  
AGRARIAS Y  
ALIMENTARIAS**



# Chococretas

UVa

-Victor Mateo Garcia  
-M<sup>a</sup>Carmen Perez Alcalde  
-Jesús David Castaño Izquierdo

## ¿Qué es?

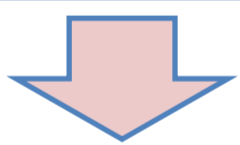
Son croquetas dulces elaboradas con base de crema de cacao.

## Ingredientes

- Crema de Cacao y avellana
- Pan rallado
- Huevo

## ¿Cómo se hace?

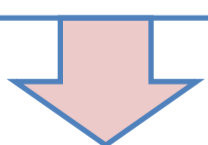
Dosificación de la crema de cacao.



Congelación parcial para poder manejar la masa sin que se deshaga la forma requerida. -18°C, 8 min.



Rebozado (pan rallado o cereales)



Congelación final a -18°C para su posterior envasado.

## Cualidades innovadoras



## Análisis de mercado

Este producto va dirigido a los amantes de la crema de cacao y avellana, tanto jóvenes como no tan jóvenes, proporcionando un formato hasta ahora inédito para su consumo

## Valor nutricional

Valor energetico	100 g
Grasas	32 g
Hidratos de Carbono	60 g
Fibra alimentaria	1,8 g
Proteinas	4,5 g
Sal	0,17 g
Calcio	128 mg



# CRAN-BEER



EMAIL: DAVID.ARRANZ.PLATERO@ALUMNOS.UVA.ES

## ¿QUÉ ES “CRAN-BEER”?

Cran-Beer es una cerveza artesana de estilo belga de trigo con arándano rojo

## INGREDIENTES

- Malta de cebada
- Malta de trigo
- Arándano rojo
- Lúpulo Challenger
- Levadura líquida
- Agua blanda
- Clarificante natural



## ¿CÓMO SE CONSIGUE?



## RESULTADOS

- Densidad 1012 kg/m<sup>3</sup>
- APV 4% (Alcohol Por Volumen)
- Amargor 15 IBU (International Bitterness Units)
- Color 7 EBC (European Brewing Convention)



Universidad de Valladolid

## ¿QUE HAY DE INNOVADOR?

Cran-Beer consigue obtener los beneficios de sus ingredientes:

- Rico en vitamina C
- Potente antioxidante (antocianinas y proantocianidinas)
- Síntesis hepática de HDL
- Acida y refrescante

EBC	Ejemplo	Color de la cerveza
4	Pale Lager, Witbier, Pilsener, Berliner Weisse	
6	Maibock, Blonde Ale	
8	Weißbier	
12	American Pale Ale, India Pale Ale	
16	Weißbier, Saison	
20	English Bitter, Extra Special Bitter	
26	Biere de Garde, Double IPA	
33	Dunkles Lager, Märzen, Amber Ale	
39	Brown Ale, Bock, Dunkelbier, Dunkelweizen	
47	Irish Dry Stout, Doppelbock, Porter	
57	Stout	
69	Foreign Stout, Baltic Porter	
79	Imperial Stout	



## ¿POR QUÉ ELEGIR CRAN-BEER?

- Refrescante
- Fácil de beber
- Beneficiosa para el organismo
- Irresistible para verano

CHEERS!

# GAMAN

Javier Martín Francés  
Álvaro López García

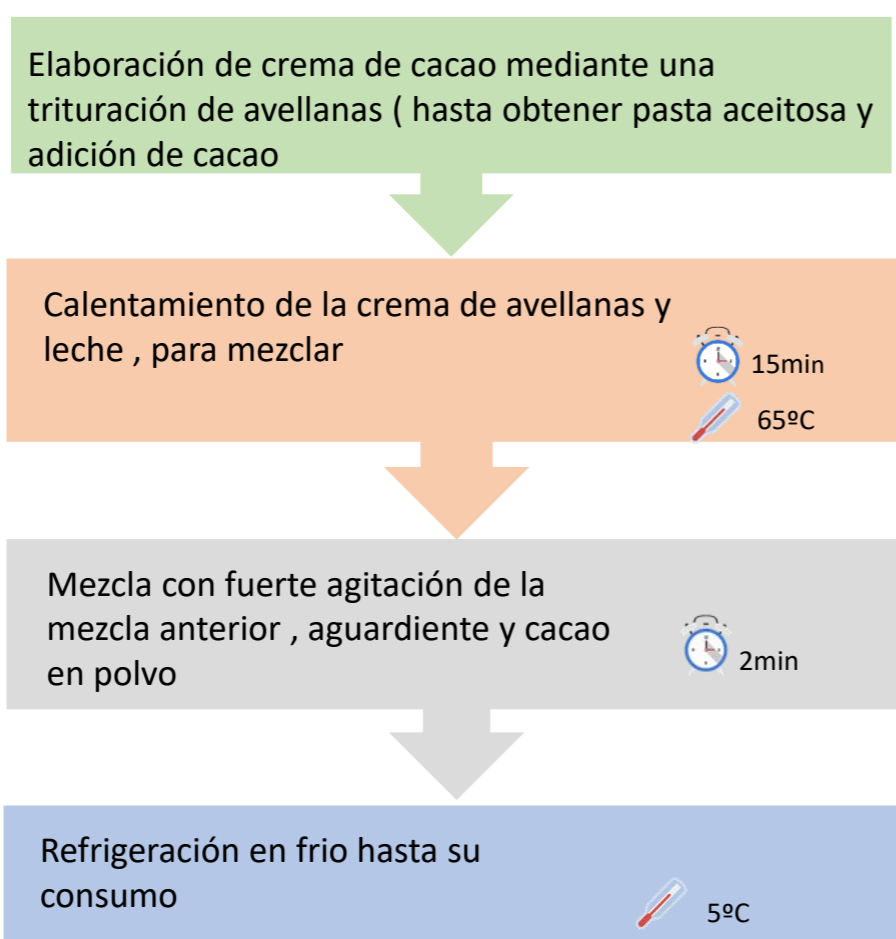
javier.martin.frances@alumnos.uva.es  
alvaro.lopez@alumnos.uva.es

UVa

## ¿Qué es GAMAN ?

GAMAN es una bebida  
alcohólica elaborada  
artesanalmente

## Elaboración



## Ingredientes



Cacao Avellana Leche Aguardiente

## Cualidades innovadoras



¿Por qué no usar  
aceite de palma?

- ✓ Alto nivel de grasas saturadas
- ✓ Provocan glicidol en nuestro metabolismo causante de cáncer

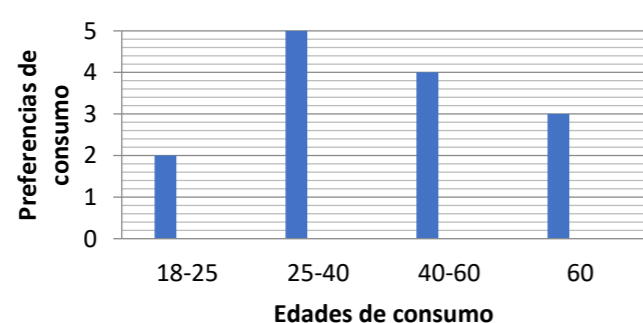


¿Por qué usar  
productos naturales?

- ✓ Completa trazabilidad del alimento
- ✓ Evitar el uso de saborizantes simulando sabores en el producto final

## Estudio de mercado

GAMAN va dirigido especialmente a aquellas personas que busque algo diferente , que sepan apreciar la calidad del producto .



## Valor nutricional

Por 100 mL

Energía (kcal)	326
Proteína(g)	0,1
Hidratos de carbono (g)	46,8
Fibra(g)	0
Grasas (g)	0,3
Calcio(g)	0,2
Sodio(g)	0,1
Fósforo (g)	0



# Pistacookies

Vélazquez Delgado, Pablo

e-mail: pabloindustriascampo@hotmail.com



Universidad de Valladolid



## ¿Qué es?

Una simple galleta artesanal dulce-salada acompañada de pistachos y miel.

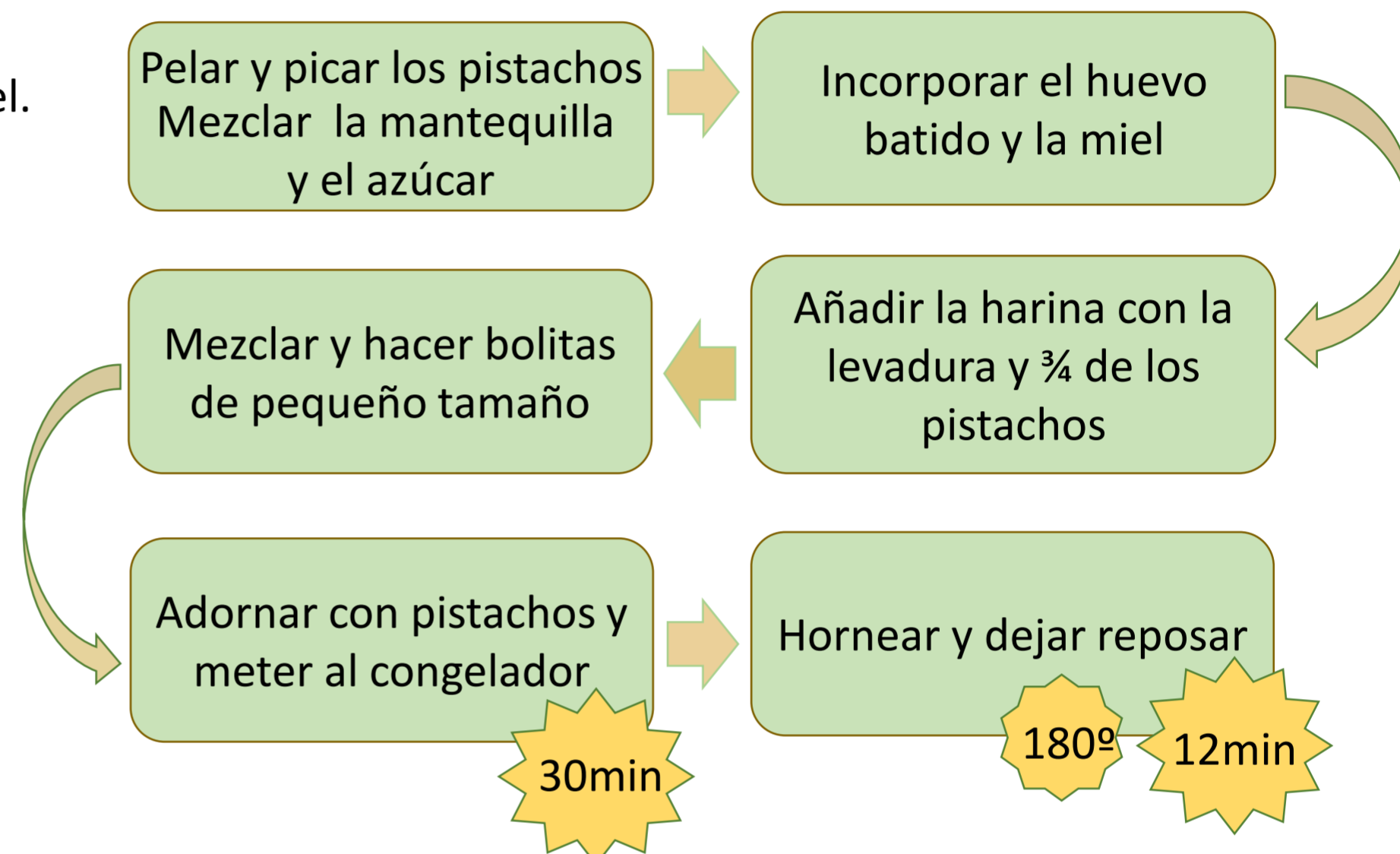


## Ingredientes

- Huevo
- Mantequilla
- Harina integral
- Levadura
- Miel Salmantina
- Pistacho tostado
- Azúcar glacé ACOR



## Preparación



## Cualidades innovadoras



"No existe innovación sin una buena tradición"

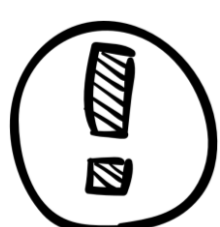
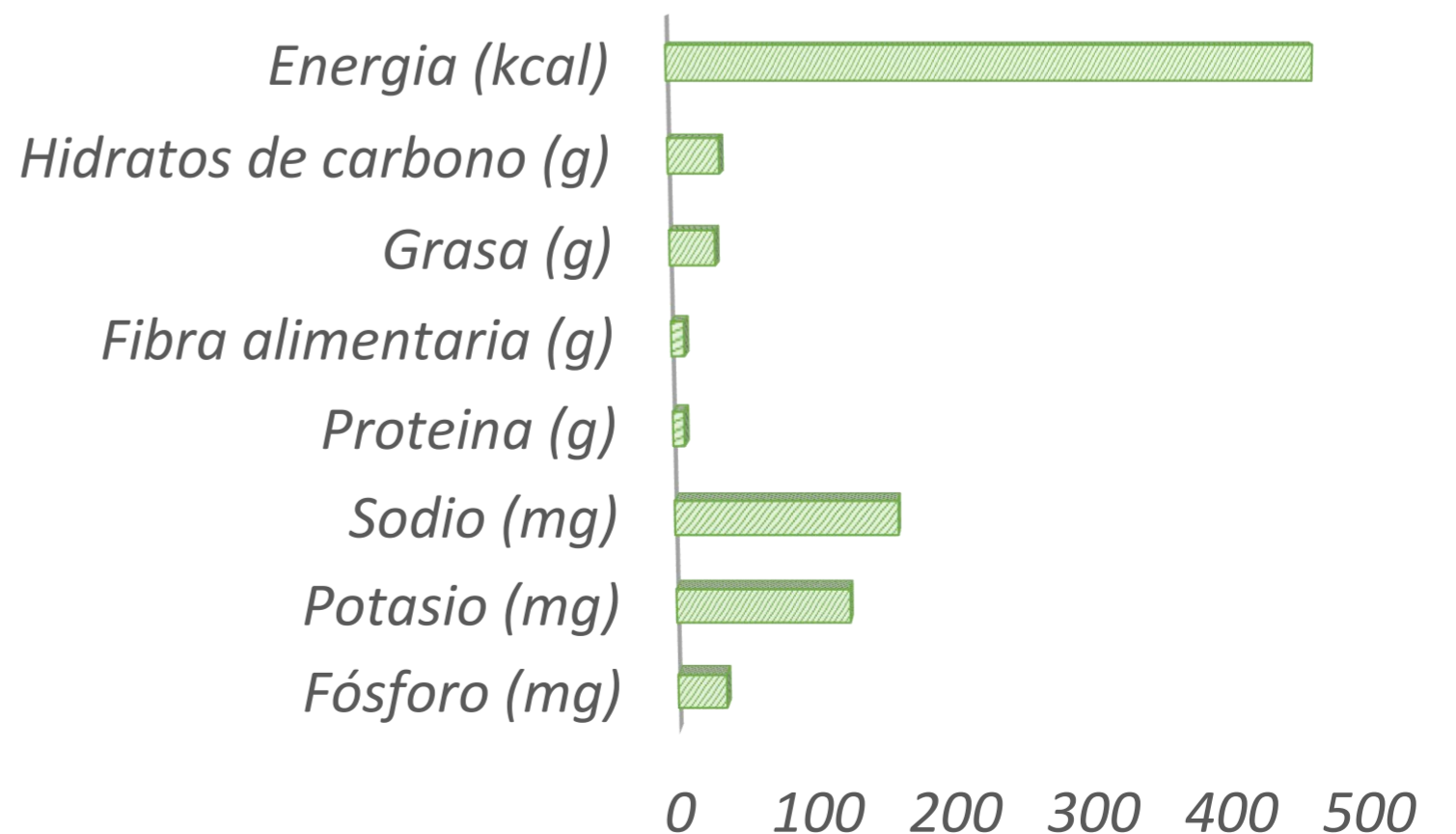


## ¿A quién va dirigido?

- Ideal para acompañar con un buen café a media mañana.
- Personas que buscan lo tradicional y productos de la tierra.



## Valor nutricional (100g)



## Alérgenos



# POLVO IBÉRICO

ANA MARÍA SARDÓN MARTÍN  
ELENA ÁLVAREZ OLMEDO  
CRISTINA GIL VILLANUEVA



Escuela Técnica Superior  
de Ingenierías Agrarias **Palencia**

**CONDIMENTO MUY VERSÁTIL ELABORADO A BASE DE ACEITUNAS Y ESPECIAS QUE SIRVE PARA ADEREZAR ENSALADAS, CREMAS, TOSTADAS Y MUCHOS OTROS PLATOS**

## INGREDIENTES

- Aceituna
- Albahaca
- Ajo

## PROCESO DE ELABORACIÓN

ESCURRIDO  
de las aceitunas  
encurtidas y  
deshuesadas

6 min

SECADO

30 min  
60°C

PICADO de  
las aceitunas

8 min

ADICIÓN DE  
ALBAHACA Y  
AJO en polvo

MEZCLA de  
ingredientes

ENVASADO Y  
ETIQUETADO



## CUALIDADES RELEVANTES

- Condimento novedoso
- Ingredientes 100% naturales
- Sin colorantes ni conservantes
- Gran aporte de fibra
- Vitaminas A y C que fortalecen el sistema inmune



## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor nutricional (100g)

Energía: 168 kcal

Hidratos de carbono: 0 g

- De los cuales azúcares 0 g

Grasas: 17,7 g

- De las cuales saturadas: 3 g

Proteínas: 1 g

Sodio: 1,8 g

Sal: 4,57 g

Fibra alimentaria: 2,3 g



## MERCADO

- 1 HORECA (Producto Gourmet)
- 2 TURISMO (Productos españoles)
- 3 SUPERMERCADOS



# SOLOMILLO A LA PREVE

Miguel Cáceres J.M:

e-mail: jmanvado@gmail.com

UVa

## ¿Qué es el Solomillo a la preve?

El solomillo a la preve son raciones de carne de asada conservado en preve, cuya maceración le aporta su característico sabor.

## Ingredientes:

- Solomillo de cerdo fresco
- Aceite de girasol
- Vinagre de vino blanco
- Ajo
- Pimentón dulce

## Información Nutricional

Energía	661,07 kJ
Calorías	158kcal
Proteína	22,05g
Carbohidratos	0g
- Azúcares	0g
Grasas	7,12g
- Saturadas	2,48g
- Monoinsaturadas	3,11g
- Poliinsaturadas	0,73g
Colesterol	67mg
Fibra	0g
Na	48g
K	376mg

Origen: FatSecret Platform API

## Método de preparación



## Cualidades del producto

El solomillo a la preve es un alimento muy sabroso para los paladares mas exigentes con el que sorprender gratamente a cualquier invitado o darse un capricho a uno mismo en cualquier momento.

Es un plato precocinado listo para su degustación, aunque recomendamos calentar antes de servir para su mayor disfrute.

La preve además de aportar al solomillo su gran sabor, permite a este su prolongada conservación en el tiempo.

Es un producto elaborado para todos los públicos.



**POSTERS  
GENERADOS POR LOS  
ALUMNOS DEL  
MÁSTER EN CALIDAD,  
DESARROLLO E  
INNOVACIÓN DE  
ALIMENTOS**



# SEEDKIES

Beatriz Cuéllar y Lucía Rojo

beacuegar@gmail.com; lucia.rojo.leon@gmail.com



Crackers horneados con aceite de oliva virgen extra, elaborados con harinas sin gluten y enriquecidos con semillas de chía y sésamo.



Omega 3



Sin gluten



AOVE



Fibra

## Información nutricional

Valor medio por 100g	% I.R.*
Contenido energético 365 kcal (1528.18 kJ)	18,3 %
Grasas 18 g	26,5 %
de las cuales saturadas 2.55 g	12,7 %
Hidratos de carbono 40 g	15,4 %
de los cuales azúcares 2 g	2,5 %
Fibra 9 g	28,7 %
Proteínas 15 g	35,4 %
Sal 33 mg	0,6 %



0123456789456789

\*Ingesta de referencia de un adulto medio 2000 kcal (8400kJ)

## Etiquetado:





# BREADDING CON PSYLLIUM

MORALEJO CARRAL, C.; PLAZA LAFUENTE, C.; SÁNCHEZ CENTENO, C.

## Descripción general



Producto lácteo dulce, horneado sin fermentación, a base de leche, huevo subproducto de cereales y fibra (*psyllium*) con sabor a vainilla.



## Ingredientes

- ~ Leche desnatada
- ~ Agua
- ~ Clara de huevo
- ~ Azúcar
- ~ Corteza de pan
- ~ Vainilla
- ~ Caramelo
- ~ Psyllium



## Proceso de elaboración



## Características innovadoras

- ✓ Aprovechamiento subproducto de la industria: Corteza de pan
- ✓ Psyllium



## Información nutricional (100g)

Valor energético	138Kcal
Grasas (g)	0,4
Hidratos de Carbono (g)	29,1
Proteínas (g)	4,1
Fibra (g)	1,1
Sal (g)	0,2



## Perfil del consumidor

- **Adulto; familiar o independiente**
- Amantes de los postres lácteos
- Alimentos sin aditivos
- Sabor tradicional pero con alguna innovación
- Comprometidos con el medio ambiente





# BIZCOCHOS DE LENTEJAS DIGONGI



Universidad de Valladolid

Cobos, A. G., Luz, G. M., Vizcaíno, D. E. S.

E-mail: albgoncob@gmail.com gimarcondes14@gmail.com salgadodiego2@gmail.com

## ¿Qué es?

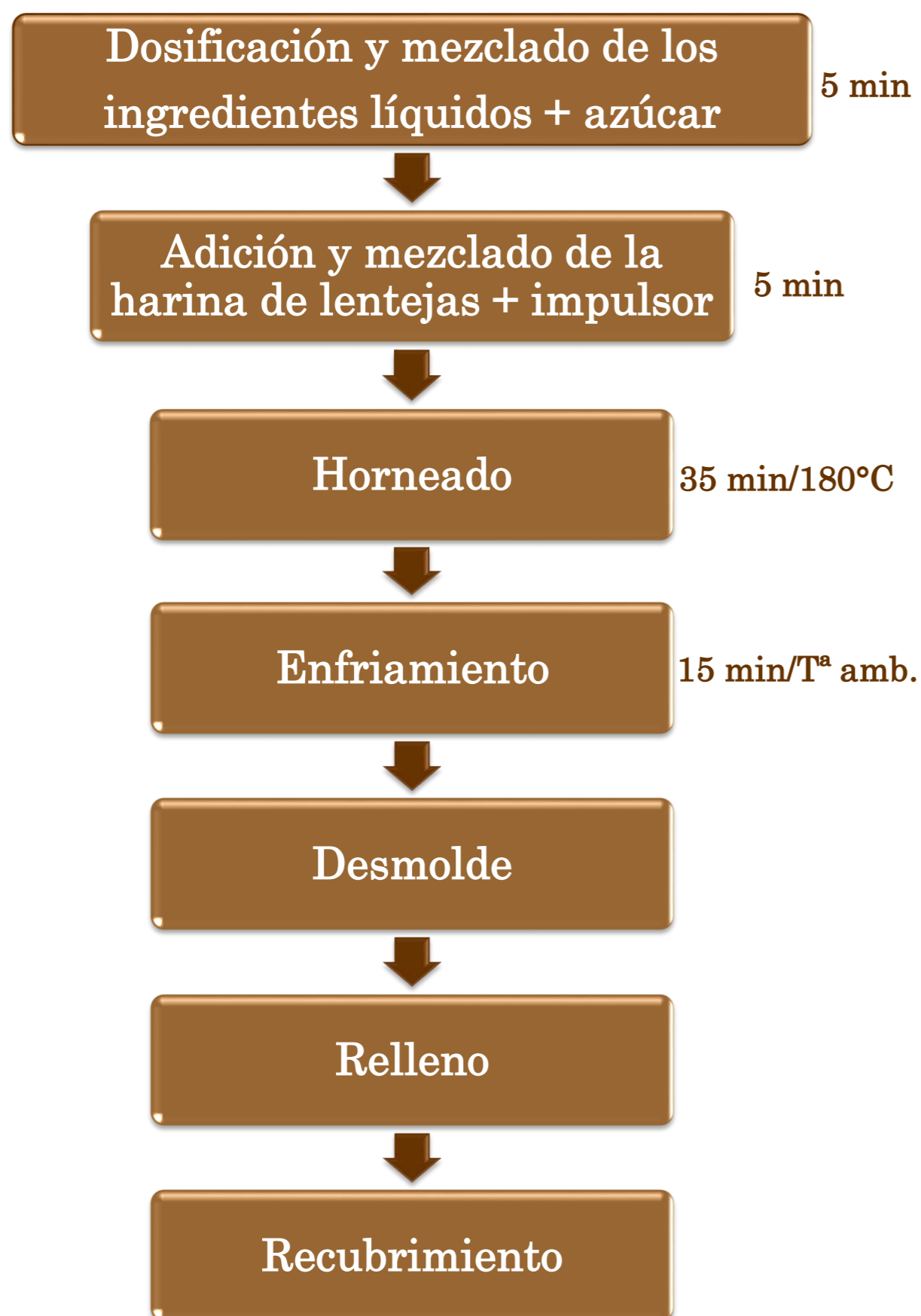
DIGONGI es un bizcocho 100% harina de lenteja disponible en 3 sabores y recubierto con chocolate negro:

- ❖ Dulce de leche con coco
- ❖ Dulce de higos
- ❖ Dulce de chocolate con nueces

## Ingredientes

- ❖ Harina de lentejas tamizada (250 micras)
- ❖ Aceite de girasol
- ❖ Azúcar blanco
- ❖ Yogur natural
- ❖ Impulsor químico
- ❖ Huevos
- ❖ Relleno: dulce de leche, coco rallado, leche condensada, mantequilla, nata, higos, cacao en polvo y nueces.

## Procedimiento



## Ventajas



100% lenteja



## DAFO frente al mercado

Debilidad	Fortalezas
Conocimiento limitado de las ventajas de la lenteja por las personas	Producto novedoso Alto valor nutritivo Sin gluten
Amenazas	Oportunidades
Número alto de competidores Productos similares ya conocidos y consumidos por las personas	Ofrecer productos más artesanales y con sabores variados Atender una demanda específica: sin gluten Ofrecer una opción frente a utilización de harina de trigo

## Bizcochos de lentejas



## Curiosidad

Los rellenos son inspirados en los 3 países



## ¿QUÉ ES?

*Healthy Bites es un aperitivo saludable que se compone de 2 variedades elaboradas con lenteja, avena y frutos secos.*

### INGREDIENTES



- Lenteja.
- Harina de avena.
- Gelatina.
- Cacao.
- Azúcar moreno.
- Fideos de chocolate.



- Copos de avena.
- Almendras.
- Anacardos.
- Coco rallado.
- Sal.
- Miel .
- Ralladura limón.



Fácil elaboración:

Mezclar y triturar

Obtención masa

Boleado

Cobertura

Almacenar



¿Por qué es innovador?



¿A quién va dirigido?

- ✓ Consumidores de productos dulces.
- ✓ Población que cuida su alimentación.
- ✓ Buscadores de aperitivos novedosos listos para consumo.

*“La alternativa a los postres tradicionales para los atrevidos que más se cuidan.”*



Información nutricional

	VARIEDAD CHOCOLATEADA	VARIEDAD FRUTOS SECOS
Energía (Kcal)	710,14	1550,92
Energía (KJ)	2970,59	6487,32
Proteínas	16,74	46,58
Grasa total	4,25	60,25
H. Carbono	151,12	205,46
De los cuales azúcares	109,42	27,36
Fibra	7,90	23,66

\*Valores por 100g.



## Descripción del producto

Postre lácteo gelificado con harina de algarroba, miel, aroma de vainilla y una base de amaranto hinchado y miel

## ¿Por qué es novedoso?

Postre lácteo que incorpora legumbre y cereal en su formulación.

## Ingredientes



## ¿Qué lo hace diferente?

- Imagen natural y saludable
- Fuente natural de azúcar
- Satisface la demanda de productos con cereales alternativos
- Reducción de “números E-”
- La algarroba proporciona sabor y aroma similar al cacao/café

**THEOBROMINE FREE**



## Mercado



Personas que buscan lo natural en alimentación



Consumidores habituales que buscan la novedad

## Presentación



100  
gramos

Pack 4 unidades

## Proceso

