

Tendencias alimentarias 2021, un reto para la producción

utpl

16/06/2021

Categorías:

Covid19, Docentes, Futuros alumnos

Desde hace un año la pandemia impactó fuertemente a la sociedad, ocasionando que el mundo se adapte a la nueva normalidad en las esferas de la educación, economía, trabajo y estilo de vida en general. En ese sentido, **la alimentación no fue la excepción, pues la crisis sanitaria impulsó cambios considerables en nuestro estilo de vida, así como en nuestros hábitos de consumo; buscando elegir, cada vez más, alimentos sanos y sostenibles** de acuerdo con la publicación de [Whole Foods Market \[1\]](#), conformado por un grupo de especialistas mundiales en el análisis del comportamiento del consumidor.



En este contexto, [Maritza Castillo Carrión](#) [2], directora de la [maestría de Alimentos](#) [3] de la Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL) recomienda algunas de las tendencias alimentarias que se deben considerar para el posicionamiento de nuevos productos:

1. **Información en las etiquetas:** en la actualidad **los consumidores evalúan las etiquetas de los productos, desean conocer el contenido nutricional u otros componentes diferenciadores** como aquellos con efectos funcionales. Les interesa los niveles de grasa, azúcar y sal de los alimentos para realizar su elección. Desean que la lista de ingredientes sea corta y simple.
2. **Simplicidad: buscan productos que sean de fácil consumo y preparación, pero que al mismo tiempo sean saludables** y que contengan pocos o ningún aditivo químico como conservantes o saborizantes.
3. **Consumo responsable:** actualmente, **los consumidores tienen un mayor interés por marcas que son responsables con el planeta**, valoran las formas de obtención de las materias primas, el respeto hacia los productores y en la fabricación, el uso responsable de envases y material de empaque. Les interesa como las empresas manejan los residuos y si son sustentables.
4. **Grandes marcas y empresas:** ahora la sociedad se está volcando hacia el consumo de alimentos más personalizados y diferenciadores; por ello **valora mucho la producción local y ya no se llevan solamente por las marcas más reconocidas para adquirir sus alimentos.**

“Estas tendencias alimentarias han traído grandes desafíos para la sociedad con respecto a la producción” menciona Castillo. **Actualmente, es necesario que todas las industrias estén a la vanguardia de las exigencias del consumidor para enfrentar el reto de fidelizarlo a una marca.** El desafío para la producción de alimentos está en el desarrollo de alimentos procesados con técnicas de conservación menos invasivas que preserven mejor sus nutrientes; así como la incorporación de nuevos compuestos que permitan brindar beneficios adicionales al consumidor.

Además, este escenario, brinda la apertura para que empresas puedan ingresar al mercado estableciendo atributos diferenciadores en sus productos con detalles personalizados.

“Junto a los estudiantes, hemos trabajado desde hace varios años en la revalorización de subproductos (cáscaras, semillas o pulpas de frutas) que muchas veces las empresas no las utilizan y que contienen compuestos de gran interés. De la misma forma, estudiamos alimentos ancestrales como legumbres, plantas de interés alimentario; con el fin de potenciar su consumo y al mismo tiempo su producción, indicó Maritza.

Si te interesa descubrir y dominar las tendencias actuales en el procesamiento de alimentos, así como sus proyecciones a futuro, la UTPL te ofrece **la maestría en Alimentos que tiene dos atributos diferenciadores: innovación y desarrollo** pues aborda los procesos básicos de transformación y conservación de alimentos, con un alto componente de innovación y emprendimiento. Además, sus graduados están en la capacidad de identificar oportunidades de mejora que generen nuevas alternativas para el desarrollo de la empresa y el sector agroindustrial del Ecuador.

Conviértete en un profesional con un amplio conocimiento sobre **nuevas tecnologías para el desarrollo, procesamiento y conservación de alimentos** fórmate con la UTPL. Conoce más en: www.utpl.edu.ec/maestrias/alimentos [3]

Source URL: <https://noticias.utpl.edu.ec/tendencias-alimentarias-2021-un-reto-para-la-produccion>

Links

[1] <https://eu.wholefoodsmarket.com/?destination=www.wholefoodsmarket.com%2F>

[2] <https://investigacion.utpl.edu.ec/mjcastillo1x>

[3] <https://www.utpl.edu.ec/maestrias/alimentos>