



# **OLIMPIADA NACIONAL DE ETP 2025**

## **INSTANCIA INSTITUCIONAL**

### **TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

#### **MATERIAL PARA LOS ESTUDIANTES**

##### Guía para el trabajo grupal

#### **Actividad: “Diseño de un alimento”**

La dinámica seleccionada para el desarrollo de las Olimpiadas de este año supone que ustedes se desempeñen, siguiendo su profesionalidad, como un grupo que tiene por objetivo elaborar una estrategia para el desarrollo de un alimento.

La instancia institucional consiste en la elaboración del diseño de un alimento. Este propósito supone considerar y poner en juego muchos factores. La consigna de la instancia nacional será que los equipos seleccionados concurren con el alimento totalmente desarrollado y elaborado. En consecuencia, la instancia institucional ha de diseñarse en función de la nacional.

En esta ocasión, teniendo presente las posibilidades de la institución y/o el sector socio productivo en el cual esta inserta, se contemplará tener en cuenta una serie de aspectos que deberán quedar plasmados en el proyecto. Entre otros factores, considerar características productivas, culturales, sociales, hábitos alimenticios de la región y/o de cada institución. El alimento puede estar producido a modo piloto o responder a modificaciones, adaptaciones y/o al desarrollo de producciones existentes.

Para la implementación de esta experiencia, es necesario considerar que las y los estudiantes desarrollen la actividad con cierto grado de autonomía, en cuanto a:

- Interpretar la demanda y la oportunidad de negocios a través de “estudios de mercado” detectando nichos vacíos; (la detección de necesidades insatisfechas da lugar a la creación u optimización de nuevos productos alimenticios).
- Buscar información relevante relacionada con I&D (investigación y desarrollo) reconociendo fuentes confiables y apropiadas para lanzar un nuevo producto.
- Interactuar con representantes de ciencias de la salud, y de entidades bromatológicas para conocer riesgos y formas de controlarlos.
- Respetar las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación de los alimentos). Las instalaciones realizadas o donde se elaborará deberán cumplir con el fin de uso y con lo establecido en el Código Alimentario Argentino (CAA).

- Realizar pruebas piloto utilizando técnicas de mercado apropiadas, tanto cualitativas como cuantitativas, para estimar el impacto en el público objetivo (*target*) o segmento de mercado al cual quieren dirigirse.
- Definir las materias primas y los insumos del alimento suministrado por los proveedores, manteniendo los registros de trazabilidad, asegurando el control de calidad; definir criterios de aceptabilidad de los mismos y controlar las medidas higiénicas del traslado y almacenamiento del material.
- Proponer formas de conservación controlando parámetros ambientales y de higiene y seguridad.

En síntesis, se propone abordar la temática desde dos dimensiones, la del “diseño” con un fuerte componente técnico y la del “impacto social” como forma de garantizar la calidad y seguridad alimentaria.

En el “**diseño del alimento**”, como proceso técnico creativo, se valorará:

- Identificación de la necesidad o idea, según el objetivo que se pretende lograr. (beneficios para la salud; innovación en el sabor, textura, presentación; adaptación a restricciones; tendencias del mercado, entre otras).
- Análisis e investigaciones científicas de respaldo, estudios de mercado, regulaciones y leyes alimentarias, encuadres y restricciones (lo que corresponda).
- Formulaciones o modificaciones.
- Prototipado y pruebas de evaluación del alimento.
- Formas de escalado industrial.
- Diseño del empaque o cobertura a fin de garantizar la calidad del producto y como comunicación con el cliente.

En el “**impacto social**” como dimensión de producción, distribución y consumo, que afectará a las personas y comunidad, se valorará:

- Obtención de las materias primas.
- Accesibilidad y equidad del alimento desarrollado, teniendo presente no solo el nivel socioeconómico de la región, sino aspectos relacionados con la salud de los consumidores.
- Impacto esperado y formas de comercialización. Gran escala, de proximidad, entre otras.
- Preservación de la cultura y tradiciones locales.

## **Resultados esperados**

En la instancia institucional, se espera que el proyecto como producto a presentar contenga como mínimo un registro de la experiencia que permita evaluar la factibilidad de continuar con la fase de producción del alimento.

Para realizar el trabajo, el grupo podrá utilizar los medios gráficos y audiovisuales que considere pertinentes.

El plazo para la resolución es de hasta una semana de tiempo.

Tener en cuenta que la carga del proyecto será dispuesta por el equipo de docentes de la escuela; asimismo, considerar la colaboración de los profesores de las áreas, en la orientación y supervisión de las tareas y acciones requeridas para el desarrollo de la propuesta.

Al finalizar la actividad se debe contar con un proyecto, el cual se presentará en formato digital – Preferentemente en PDF, con una extensión, con anexos incluidos, no mayor a las 20 páginas (10 hojas) con letra Arial 11, interlineado sencillo y sangría y separaciones estándares.