



Nuevos canales de interacción con los consumidores Sens 2.0

***Sistema Integrado en Red de Prospección, Análisis
y divulgación de pautas de Consumo (SIRPAC)***



Elena Romero Melgosa
Investigador Responsable Área Sensorial
eromero@ctic-larioja.es

**CENTRO TECNOLÓGICO DE LA INDUSTRIA
CÁRNICA DE LA RIOJA (CTIC)**
Ctra. nacional 120, Km 22,8, Alesón (La Rioja)
T: + 34 941 369263 (Ext.: 18) F: + 34 941 369259
www.ctic-cita.es



Promotores de la RED SIRPAC

Soporte
Técnico

SIRPAC es un proyecto que cuenta desde su concepción y desarrollo con tres instituciones referentes en el análisis sensorial, la investigación y el desarrollo tecnológico dentro del ámbito agroalimentario como son:

SIRPAC
RED DE
EXPERTOS



El Proyecto: Objetivos generales y Específicos

Objetivo
 general:

**MEJORAR LA
 COMPETITIVIDAD DE
 LAS PYMES
 AGROALIMENTARIAS**



SIRPAC, iniciativa promovida por instituciones referentes en el *análisis sensorial*, la *investigación* y el *desarrollo tecnológico agroalimentario* surge como punto de encuentro para fomentar el diálogo y la comunicación directa entre el consumidor y el sector productor alimentario.

**¿Qué demandan?
 ¿Qué prioridades exigen?**

Dinámica de
 trabajo



El Proyecto: cómo beneficia a las empresas

Beneficios para
 las empresas

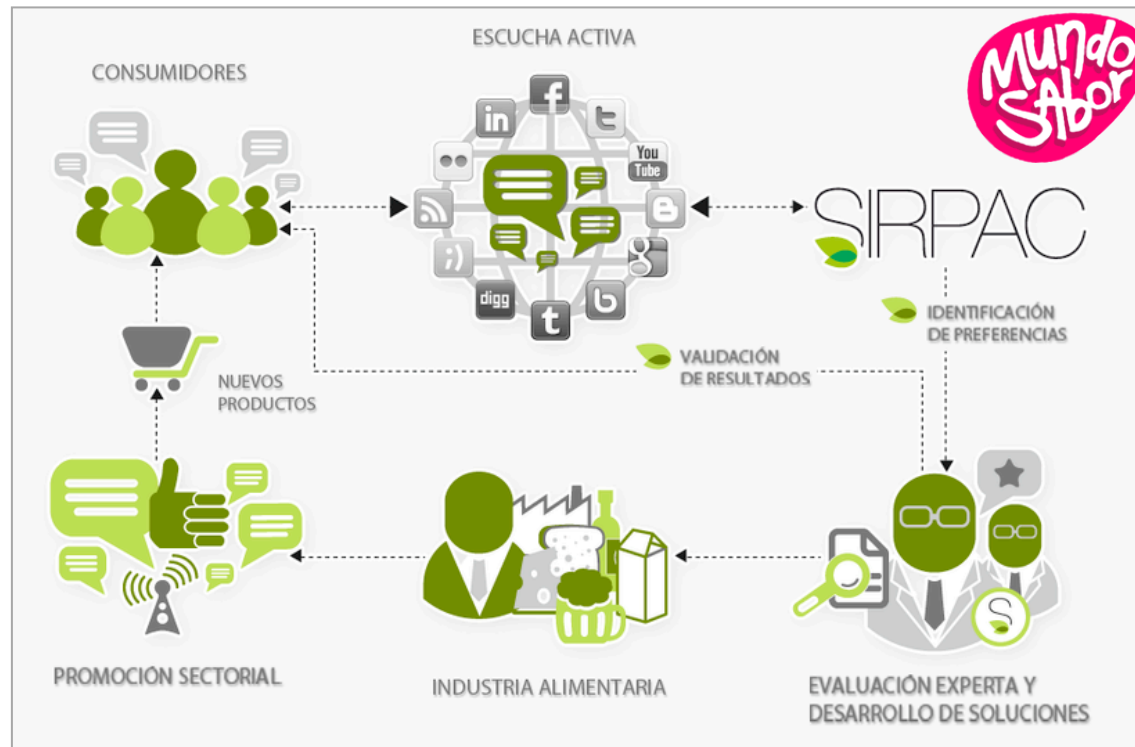
ESCUCHA ACTIVA

ID. PREFERENCIAS

VALIDACIÓN EXP.

DESARROLLO SOL.

FORMACION
 CONSUMIDOR



Mayor participación + menor coste + asesoramiento experto

Escucha activa & Panel experto & Panel consumidor & Mercado





Sistema Integrado en Red de Prospección, Análisis y Divulgación de Pautas de Consumo



Laboratorio para la innovación

Incubadora de nuevos desarrollos y productos

Trabajamos con la empresa

OPORTUNIDADES

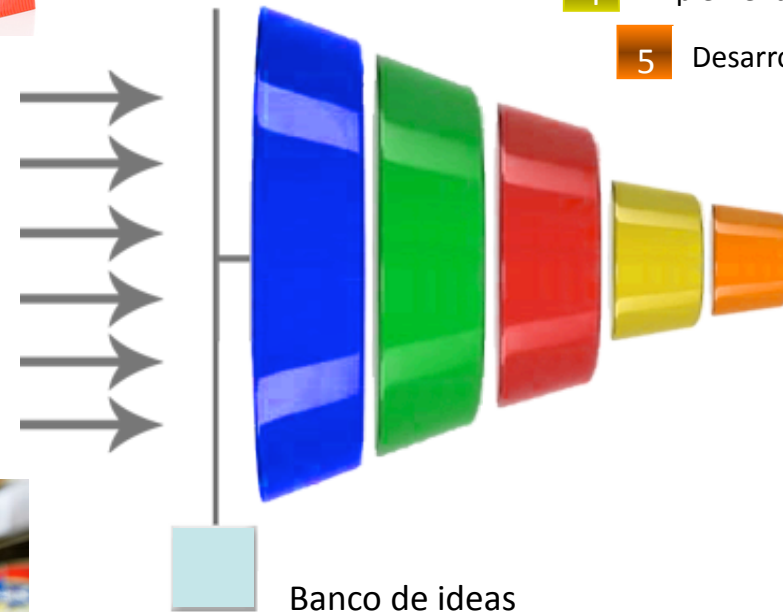
PREFERENCIAS/NECESID

DESARROLLO CONCEPT.

DESARROLLO PROD.



- 1 Filtro de ideas
- 2 Evaluación experta
- 3 Prototipado
- 4 Implementación
- 5 Desarrollo



Laboratorio para la Innovación Incubadora de nuevos desarrollos y productos

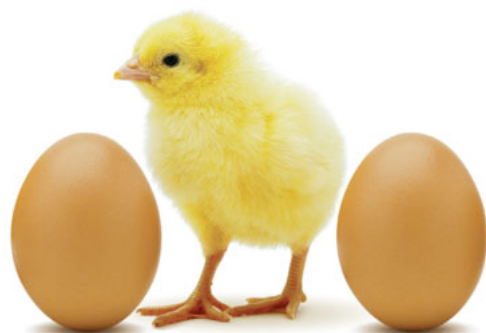
Nuestras aportaciones

ID. OPORTUNIDADES

PREFERENCIAS/NEC.

DES. CONCEPTUAL

DESARROLLO PROD.



Oportunidades



Id. Necesidades



Mapa Preferencias



Desarrollo Conceptual



Condicionantes Consumo



Desarrollo prototipos producto



Errare Humanum est
Fracasar es hoy más fácil que triunfar



**“A las empresas les fascinaron estas ideas.
Desafortunadamente, a la gente de verdad, no”**



PROYECTO MUNDO SABOR



Beneficios para las empresas

CONSUMIDORES

CATADORES EXP.

INVESTIGADORES

TECNÓLOGOS



> 1750 hogares piloto (on-line)
 600 consumidores (presencial)
 Herramientas de interacción
 Community Manager
 Social Media

Investigadores (sens.)
 Catadores expertos
 Salas de catas (M/B/BI/R)
 Laboratorio experimental sens.

Tecnólogos
 Plantas piloto
 Red Expertos SIRPAC
 Proyectos EU/NAC



**Desarrollo de servicios técnicos
 para las empresas**



www.sirpac.es



ESTUDIOS PRESENCIALES

ESTUDIOS ON-LINE ✓

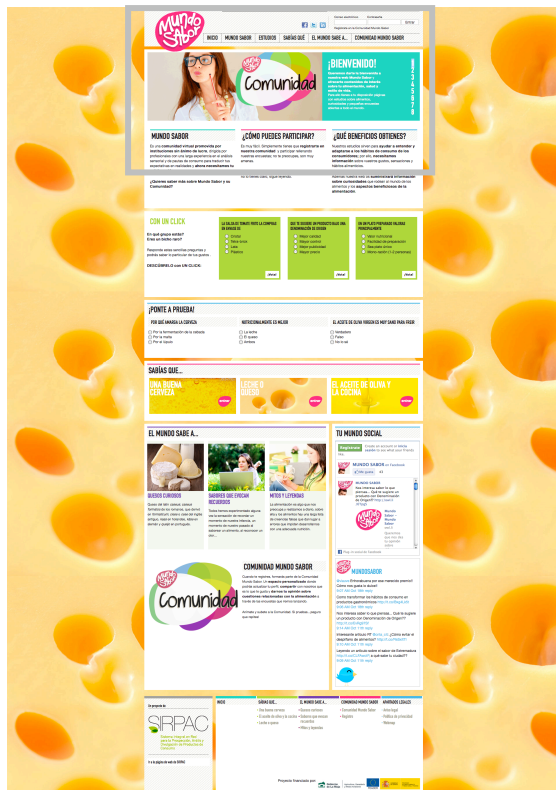
EXPERTO & CONS.

ASESOR. EXTERNO



www.mundosabor.es





**PERFILES
ENRIQUECIDOS**



ESTUDIOS ON LINE & OUT LINE



**INTERACCIÓN CON EL
CONSUMIDOR.
CALIDAD DE LA INFORMACIÓN**



**PROMOVER LA
 INTERACCIÓN CON
 EL CONSUMIDOR**



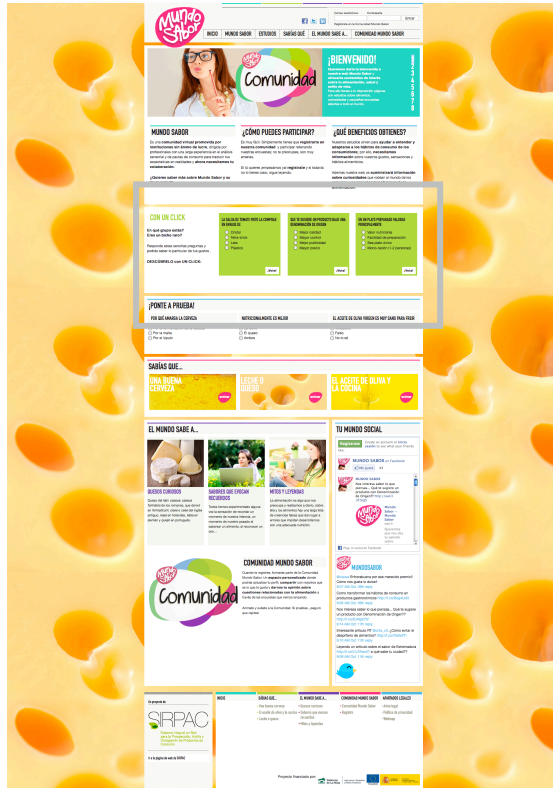
- ESCUCHA ACTIVA
- DEBATE
- DIFUSIÓN
- CAPTACIÓN





Sistema Integrado en Red de Prospección, Análisis y Divulgación de Pautas de Consumo

Plataforma web 2.0 www.mundosabor.es



CON UN CLICK

¿A qué grupo perteneces? ¿Es un producto sano? Responde estas sencillas preguntas y podrás saber si se trata de un grupo. **DESCOBRIRLO CON UN CLICK.**

LA SALUD DE EMPEZA POR LA COMPOSICIÓN DE UN ALIMENTO

- Grasas
- Hidratos
- Proteínas

¿A QUÉ GRUPO PERTENECES? ¿ES UN PRODUCTO SANO?

- Muy sano
- Muy poco sano
- Muy poco sano

¿A QUÉ GRUPO PERTENECES? ¿ES UN PRODUCTO SANO?

- Muy sano
- Muy poco sano
- Muy poco sano

¿A QUÉ GRUPO PERTENECES? ¿ES UN PRODUCTO SANO?

- Muy sano
- Muy poco sano
- Muy poco sano

¿PÓNTE A PROBEAR!

¿POR QUÉ AMARAS LA CERVEZA? **NUTRICIONALMENTE ES MEJOR** **EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN ES MUY SANO PARA FREIR**

Por su fermentación de la cebada La leche Verdadero Falso No lo sé

Por su malta El azúcar Falso No lo sé

Por su sabor El alcohol Verdadero Falso No lo sé

Formación Consumidor



Mundo Sabor > Sabías qué > Nutrición > Valor nutricional del pescado >

SABORES

ACEITE DE OLIVA

BEBIDAS

LÁCTEOS

PROBLEMAS ALIMENTARIOS

NUTRICIÓN

Alimentos para eliminar toxinas

Valor nutricional de los alimentos

Etiquetado de los pescados

Los beneficios del pescado azul

Alimentos contra la crisis

La botica natural de Mundo Sabor: cola de caballo

CURIOSIDADES

SENSORIALIDAD

MADRID FUSIÓN 2012

ENVASADO

VALOR NUTRICIONAL DEL PESCADO

Muchos de los usuarios de la Comunidad Mundo Sabor nos planteáis cuestiones sobre diversos alimentos. Como la filosofía de Mundo Sabor es compartir intereses y opinión sobre cuestiones relacionadas con la alimentación, en esta sección vamos a atender vuestras inquietudes, y hoy vamos a hablar del valor nutricional de este alimento, el pescado.

El pescado es un alimento muy nutritivo. su principal característica nutricional es que son **muy ricos en proteínas**, pero además, es **muy rico en minerales como el yodo, zinc, fósforo y selenio**, todos ellos minerales esenciales, es decir, necesarios para el organismo que tienen que ser aportados por la dieta. Estos minerales son muy buenos para mantener el equilibrio de los sistemas celulares de nuestro cuerpo.

La cantidad de **hidratos de carbono** en el pescado es prácticamente **insignificante**, y su proporción de agua va en función de su cantidad de grasa, cuanto más agua tenga el pescado, menos grasa tendrá.

La grasa. el punto clave de la nutrición del pescado. ¿Cómo puede ser así, si el pescado más grasoso no llega a tener más de un 15% de grasa? Pues la importancia de este nutriente en los pescados, es que **un 90% de éstas son grasas insaturadas**, es decir, las mejores grasas, ya que ayudan a prevenir problemas cardiovasculares. Además, entre esas grasas insaturadas se encuentran **los ácidos grasos esenciales oleico, ácido graso linoléico y el ácido graso omega 3**.

El ácido graso omega 3 es de los más buscados en la dieta, es muy importante porque **ayuda a reducir el colesterol "malo"** que se acumula en nuestras venas. Además de esto, ayuda a aumentar ligeramente el colesterol "bueno". Diversas investigaciones, han confirmado también, que el omega 3 tiene funciones preventivas en la degeneración macular del ojo, y muchos beneficios para el sistema nervioso.

Por este motivo el pescado, a pesar de ser menos nutritivo que la carne de animales terrestres y de aves, se considera tan importante para la dieta humana, ya que es la principal fuente de ácidos grasos esenciales.

Entonces, ¿Cuáles son los alimentos con más omega 3?

Todos hemos oído hablar del pescado azul y el pescado blanco, pero ¿sabemos realmente cuál es la diferencia entre ambos? La diferencia esencial está en la grasa, ya que **el pescado azul contiene un 10% de grasa, mientras que el blanco no suera el**

SABÍAS QUE...

UNA BUENA CERVEZA

LECHE O QUESO

EL ACEITE DE OLIVA Y LA COCINA

EL MUNDO SABE A...

TU MUNDO SOCIAL

¿QUIÉNS CURIOSOS

SABORES QUE EVOCAN RECUERDOS

MITOS Y LETANÍAS

Contenidos de fidelización de los usuarios

MEJORAR CRITERIOS DE COMPRA



Muchas gracias por su atención

Elena Romero Melgosa
Investigador Responsable Área Sensorial
eromero@ctic-larioja.es



**CENTRO TECNOLÓGICO DE LA INDUSTRIA
CÁRNICA DE LA RIOJA (CTIC)**
Ctra. nacional 120, Km 22,8, Alesón (La Rioja)
T: + 34 941 369263 (Ext.: 18) F: + 34 941 369259
www.ctic-larioja.es