

INTELIGENCIA ARTIFICIAL E IMPRESIÓN 3D PARA LA GENERACIÓN DE NUEVAS EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS.

Gallón, M^{1,*}, Lemus, R^{2,*}

¹ Programa de Doctorado en Nutrición y Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Universidad de Chile, Av. Dr. Carlos Lorca 964, Independencia, Santiago RM, Chile.

² Departamento de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Universidad de Chile, Av. Dr. Carlos Lorca 964, Independencia, Santiago RM, Chile.

* Autor correspondencia: mgallonb@unal.edu.co; rlemus@uchile.cl

Introducción

Tendencias consumidores: ingredientes más naturales, mejor nutrición, personalización.

Se han investigado algunas herramientas como la impresión 3D y la inteligencia artificial que buscan optimizar los desarrollos de productos, minimizar costos, personalizar los alimentos y generar experiencias novedosas para los consumidores (Kakani et al., 2020; Nayak et al., 2020).

Objetivo

El objetivo de esta investigación fue realizar una revisión bibliográfica sobre el uso de la inteligencia artificial (IA) y la impresión 3D en sector gastronómico.

IA e impresión 3D en sector gastronómico

Chefs tipo robot basados en IA: planear menús completos personalizados aumentar la satisfacción de consumidores y disminuir costos para las compañías (Fusté-Forné, 2021).

Sony: robot que optimiza las preparaciones de platos, maximiza los tiempos y la distribución en las cocinas, personaliza el menú y genera platos más saludables y ambientalmente sostenibles (Sony AI, 2021).

KFC: formuló un análogo de carne de pollo a base de células cultivadas en laboratorio y simuló la textura del producto original, mediante la impresión 3D de las fibras de proteína cárnica.

Food INK: ofrece todos los platos de su carta procesados mediante impresión 3D, genera nuevas expectativas y experiencias en los consumidores.

Proyección de más del 20% de crecimiento del mercado para el año 2025 (Mordor Intelligence, 2021).

Conclusión

Si bien, se ha visto un potencial en crecimiento y futuro para el desarrollo de productos, aún queda mucho campo por explorar, hasta la fecha no se ha pensado en el uso

combinado de estas dos herramientas para la optimización en la preparación y creación de nuevos alimentos en el sector gastronómico con un potencial enfoque en la oferta de platos personalizados a nivel nutricional, respondiendo a las necesidades específicas de diferentes consumidores, como veganos, vegetarianos, celíacos, con alergias alimentarias, diabéticos, población adulta, niños, etc (Barh, 2020; Clercq et al., 2018; Kakani et al., 2020; Mintel, 2021).

Palabras clave: *nutrición personalizada, optimización, restaurantes, robótica.*

