

Buru(t)sen. Uso de la neurociencia y herramientas implícitas para la determinación de la respuesta del consumidor para diseñar nuevas experiencias sensoriales en el mundo de la alimentación

Consortio: Basque Culinary Center Fundazioa; Ibermatica; Be Food Lab

Tecnología: Inteligencia Artificial

Descripción general:

El proyecto tiene como objetivo principal generar y desarrollar conocimiento sobre la relación entre la respuesta implícita (neuronal y fisiológica) y explícita a diferentes propiedades sensoriales de nuevos alimentos, así como a conceptos relacionados con salud y sostenibilidad en los mismos.

Este conocimiento se obtendrá a través del desarrollo y evaluación de snacks elaborados con frutas y verduras deshidratadas, que servirán de producto piloto sobre el que generar conocimiento relativo al impacto que diferentes atributos tienen sobre la aceptación y elección de un alimento

Programa: Proyectos de I+D+i en los sectores agrario alimentario y pesquero

Duración: 16 meses (2020 – 2021)

Presupuesto global proyecto: 169.550,00 €

Presupuesto Grupo Ayesa: 58.000,00 €

ACTUACIÓN COFINANCIADA POR EL DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD Y MEDIO AMBIENTE DE GOBIERNO VASCO Y DE LA UNION EUROPEA A TRAVÉS DEL FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL (FEDER)



Europar Batasuna
Unión Europea

Fondo Europeo de
Desarrollo Regional (FEDER)
"Una manera de hacer Europa"

Eskualde Garapenerako
Europar Funtza (EGEF)
"Europa egileko modu bat"

