

Diseño e impresión 3D para sumergirse en la cata del aceite de oliva

LOCALIZACIÓN: Jaén

DURACIÓN: 1'38"

RESUMEN: Un equipo de investigación de la Universidad de Jaén ha trabajado en el diseño de utensilios de cata de aceite de oliva virgen extra, AOVE, para acercar este producto al gran público. Con este trabajo ha desarrollado la idea de una empresa, Elaia Zait, que detectó que no existían en el mercado utensilios de menaje específicos para que el público no profesional pueda apreciar las propiedades sensoriales de los AOVE.

VTR

Estos objetos han sido diseñados para mostrar la excelencia de los aceites de oliva virgen extra al público no profesional. Su diseño es el resultado de una investigación multidisciplinar de la Universidad de Jaén en colaboración con una empresa orientada al I+D. Buscaban mejorar la experiencia de cata de los consumidores, con independencia de su conocimiento de los AOVE.

DANIEL MILLÁN
CEO Elaia Zait

"La mayoría no distinguimos entre virgen, virgen extra, aceite de oliva. Por tanto teníamos que hacer elementos que intuitivamente hicieran lo que el producto necesita para poder sacar todo el partido a esas cualidades"

JOSÉ JUAN GAFORIO
Jefe Departamento Inmunología
Universidad de Jaén

"Nuestra estructura está definida para que de cada alimento seamos capaces de ver el color, el sabor, el olor, incluso las sensaciones táctiles que tiene ese alimento en nuestra boca, y todo ello se unifica en nuestro cerebro y da como consecuencia que ese alimento sea deseable o no deseable por nosotros"

Salud, funcionalidad y un grupo de menaje que no existía en el mercado fueron los referentes para empezar a diseñarlos.

ALFONSO MARTÍNEZ
Profesor emérito Diseño
Gráfico UJA

"Nuestro reto era sacar algo nuevo, algo que no existiera, pero que fuese fundamentado en algo concreto, en algo que sirviera, que fuera real"

El uso de la impresión 3D ha sido determinante en todo el proceso

MIGUEL ÁNGEL RUBIO
Jefe Dpto Diseño Gráfico UJA

"En el momento en que lo cogíamos con las manos veíamos que parte de nuestra impresión inicial podía no ser exacta y sometimos al producto a muchas modificaciones".

Un vaso y una copa de cata, un chupito para cata en frío y este plato de servicio, componen esta primera tanda de menaje que ahora emprende su siguiente fase: la comercialización.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es