

5-PROTEG: aliments de 5a gamma amb base de proteïna càrnia per a la gent gran**Resum**

El projecte 5-PROTEG té com a objectiu principal desenvolupar plats de cinquena gamma que aportin els requeriments nutricionals necessaris al segment de població de la tercera edat amb bon estat de salut (sèniors).

El projecte el sol·licita TALLER DE CUINA BON GUST S.L. (BONGUST, una empresa que presenta experiència en el sector dels plats precuinats) juntament amb MATADERO FRIGORIFICO DEL CARDONER S.A. (MAFRICA, una empresa del sector carni dedicada al sacrifici, desfet i elaboració de productes carnis).

Les dues empreses han dissenyat un pla de treball estructurat en 5 activitats per estudiar i dissenyar la millor estratègia en l'elaboració de plats precuinats destinat a cobrir les necessitats nutricionals del segment de la població de la tercera edat, amb la col·laboració del centre tecnològic Eurecat i la coordinació d'INNOVACC.

Al mateix temps, 5-PROTEG vol investigar la possibilitat de valoritzar ingredients (retalls de carn) que facin possible l'aplicació d'una declaració de salut sobre els plats de cinquena gamma.

Objectius

Per aconseguir aquest objectiu general, es plantegen els següents objectius tècnics:

- Identificar i seleccionar ingredients de proximitat adequats als requeriments específics de la gent gran que formin part de la recepta del plat de cinquena gamma.
- Seleccionar i analitzar la valorització de retalls de carn que s'originen durant el processat de la manipulació principalment de la carn del porc però també de vedella i de xai com a font de proteïna.
- Optimitzar i adequar el procés d'elaboració de plats de cinquena gamma per tal de complir amb els requeriments nutricionals de la població de gent gran.
- Donar resposta tant a persones que viuen soles o en parella, com a centres gerontològics amb cuina pròpia o que disposin de capacitats per incloure productes de cinquena gamma dins de la dieta que ofereixen als seus usuaris.

Descripció de les actuacions previstes en el projecte

1. Definició del requeriments nutricionals de la gent gran
2. Caracterització dels retalls a re-valoritzar
3. Disseny de receptes de plats de cinquena gamma
4. Desenvolupament de plats de cinquena gamma
5. Anàlisi de resultats, informes i difusió

Resultats esperats i recomanacions pràctiques

5-PROTEG permetrà a BON GUST i MAFRICA contribuir a través del desenvolupament de plats preparats a la promoció i consciència de la importància d'una alimentació equilibrada, variada i saludable adequada per mantenir l'estat funcional i mental de l'individu i millorar la qualitat de vida de la gent gran, i al mateix temps ser més competitius en el mercat alimentari dels aliments de cinquena gamma valoritzant retalls de carn que actualment tenen menys sortida comercial.

Líder del Grup Operatiu

ENTITAT: TALLER DE CUINA BON GUST

E-MAIL DE CONTACTE: info@bongust.cat

Coordinador del Grup Operatiu

ENTITAT: INNOVAC

E-MAIL DE CONTACTE: eudald.innovacc@olot.cat

Altres membres del Grup Operatiu (perceptors d'ajut)

ENTITAT: MATADERO FRIGORÍFICO DEL CARDONER

E-MAIL DE CONTACTE: ricard.carreras@mafrica.com

Altres membres del Grup Operatiu (no perceptors d'ajut)

ENTITAT: FUNDACIÓ EURECAT

E-MAIL DE CONTACTE: nadia.ortega@eurecat.org

Àmbit/s temàtic/s d'aplicació

- Sistema de producció agrària
- Pràctica agrària
- Equipament i maquinària agrària
- Ramaderia i benestar animal
- Producció vegetal i horticultura
- Paisatge / Gestió del territori
- Control de plagues i malalties
- Fertilització i gestió dels nutrients
- Gestió del sòl
- Recursos genètics
- Silvicultura
- Gestió de l'aigua
- Clima i canvi climàtic
- Gestió energètica
- Gestió de residus i subproductes
- Gestió de la biodiversitat i del medi natural
- Qualitat alimentària / processament i nutrició
- Cadena de subministrament, màrqueting i consum
- Competitivitat i diversificació agrària i forestal
- General

Àmbit/s territorial/s d'aplicació

PROVINCIA/ES	COMARCA/QUES
GIRONA	GARROTXA
BARCELONA	BAGES
TARRAGONA	TARRAGONÈS
LLEIDA	BAIX CAMP
	SEGRIÀ

Difusió del projecte (publicacions, jornades, multimèdia...)

<https://www.innovacc.cat/2019/07/19/ajuts-obtinguts-per-a-7-projectes-pilots-de-grups-operatius-del-darp-2018/>

<https://www.innovacc.cat/2019/07/19/aliments-de-5a-gamma-amb-base-de-proteina-carnia-per-a-la-gent-gran-5-proteg-3/>

https://www.innovacc.cat/wp-content/uploads/2019/06/0-Presentaci%C3%B3-AG-10juny2019_compressed.pdf (PÀGINA 38)

Presentació a l'Assemblea General Extraordinària de 18/12/2019 (PÀGINA 48)

Pàgina web del projecte

<https://www.innovacc.cat/2019/07/19/aliments-de-5a-gamma-amb-base-de-proteina-carnia-per-a-la-gent-gran-5-proteg-3/>

Altra informació del projecte

DATES DEL PROJECTE	PRESSUPOST TOTAL
Data d'inici (mes-any): juliol 2019	Pressupost total: 198.233,77 €
Data final (mes-any):	Finançament DARP: 81.014,02€
Estat actual: En execució	Finançament UE: 61.115,85€
	Finançament propi: 56.103,90 €

Amb el finançament de:

Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 (Cooperació per a la innovació) a través del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020.

Ordre ARP/133/2017, de 21 de juny, per la qual s'aproven les bases reguladores dels ajuts a la cooperació per a la innovació a través del foment de la creació de grups operatius de l'Associació Europea per a la Innovació en matèria de productivitat i sostenibilitat agrícoles i la realització de projectes pilot innovadors per part d'aquests grups, i Resolució ARP/1282/2018, de 8 de juny, per la qual es convoca l'esmentat ajut.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals