

5-PROTEG: alimentos de 5a gama con base de proteína cárnica para población de tercera edad

01 Resumen

El proyecto 5-PROTEG tiene como objetivo principal desarrollar platos de quinta gama que aporten los requerimientos nutricionales necesarios al segmento de población de la tercera edad con buen estado de salud (seniors).

El proyecto lo solicita TALLER DE CUINA BON GUST S.L. (BONGUST, una empresa que presenta experiencia en el sector de los platos precocinados) junto con MATADERO FRIGORIFICO DEL CARDONER S.A. (MAFRICA, una empresa del sector cárnico dedicada al sacrificio, deshecho y elaboración de productos cárnicos).

Las dos empresas han diseñado un plan de trabajo estructurado en 5 actividades para estudiar y diseñar la mejor estrategia en la elaboración de platos precocinados destinado a cubrir las necesidades nutricionales del segmento de la población de la tercera edad, con la colaboración del centro tecnológico EURECAT y la coordinación de INNOVACC.

Al mismo tiempo, 5-PROTEG quiere investigar la posibilidad de valorizar ingredientes (recortes de carne) que hagan posible la aplicación de una declaración de salud sobre los platos de quinta gama.

02 Objetivos

Para conseguir este objetivo general, se plantean los siguientes objetivos técnicos:

- Identificar y seleccionar ingredientes de proximidad adecuados a los requerimientos específicos de las personas mayores que formen parte de la receta del plato de quinta gama.
- Seleccionar y analizar la valorización de recortes de carne que se originan durante el procesado de la manipulación principalmente de la carne de cerdo, pero también de ternera y de cordero como fuente de proteína.
- Optimizar y adecuar el proceso de elaboración de platos de quinta gama para cumplir con los requerimientos nutricionales de la población de personas mayores.
- Dar respuesta tanto a personas que viven solas o en pareja, como centros gerontológicos con cocina propia o que dispongan de capacidades para incluir productos de quinta gama dentro de la dieta que ofrecen a sus usuarios.

03 Descripción de las actuaciones previstas en el proyecto

1. Definición de los requerimientos nutricionales de los ancianos.
2. Caracterización de los recortes a revalorizar.
3. Diseño de recetas de platos de quinta gama.
4. Desarrollo de platos de quinta gama.
5. Análisis de resultados, informes y difusión.

04 Resultados esperados y recomendaciones prácticas

5-PROTEG permitirá a BON GUST y MAFRICA contribuir a través del desarrollo de platos preparados a la promoción y conciencia de la importancia de una alimentación equilibrada, variada y saludable adecuada para mantener el estado funcional y mental del individuo y mejorar la calidad de vida de las personas de

tercera edad, y al mismo tiempo ser más competitivos en el mercado alimentario de los alimentos de quinta gama valorizando recortes de carne que actualmente tienen menos salida comercial.

05 Ámbito/s temático/s de aplicación

- Sistema de producción agraria
- Práctica agraria
- Equipamiento y maquinaria agraria
- Ganadería y bienestar animal
- Producción vegetal y horticultura
- Paisaje / Gestión del territorio
- Control de plagas y enfermedades
- Fertilización y gestión de nutrientes
- Gestión del suelo
- Recursos genéticos
- Silvicultura
- Gestión del agua
- Clima y cambio climático
- Gestión energética
- Gestión de residuos y subproductos
- Gestión de la biodiversidad y del medio natural
- Calidad alimentaria / procesamiento y nutrición
- Cadena de suministro, marketing y consumo
- Competitividad y diversificación agraria y forestal
- General

06 Ámbito/s territorial/es de aplicación

PROVINCIA/S	COMARCA/S
Girona	Garrotxa
Barcelona	Bages
Tarragona	Tarragonès
Lleida	Baix Camp
	Segrià

07 Difusión del proyecto (publicaciones, jornadas, multimedia...)

<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 (PÁGINA 38)

Presentación a la Asamblea General Extraordinaria de 18/12/2019 (PÁGINA 48)

08 Página web del proyecto

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

Con la financiación de:

Proyecto financiado a través de la Operación 16.01.01 (Cooperación para la innovación) a través del Programa de desarrollo rural de Cataluña 2014-2020.

Orden ARP/133/2017, de 21 de junio, por la que se aprueban las bases reguladoras de las ayudas a la cooperación para la innovación a través del fomento de la creación de grupos operativos de la Asociación Europea para la innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas y la realización de proyectos piloto innovadores por parte de estos grupos, y la Resolución ARP/1282/2018, de 8 de junio, por la que se convoca la citada ayuda.



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



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