

Fem recerca per a millorar l'alimentació i els productes

Investiguem a través de la Fundació Alícia per a millorar l'alimentació, amb especial atenció a les persones amb restriccions alimentàries i altres problemes de salut. També treballem per a posar en valor el patrimoni alimentari i gastronòmic dels territoris. Es col·labora amb actors que intervenen en algun punt del procés agroalimentari.

Alimentació per a persones amb necessitats especials

Es treballa per a desenvolupar eines i donar solucions culinàries a persones amb restriccions i necessitats alimentàries especials. L'objectiu és millorar-ne la qualitat de vida amb una oferta alimentària plaent, sostenible i totalment adaptada als requeriments específics derivats de cada patologia i condicions de vida.

En col·laboració amb els espaiSocials de la Fundació Catalunya La Pedrera i la Fundació ACE s'ha elaborat un receptari adaptat a les necessitats de les **persones afectades per deteriorament cognitiu i Alzheimer**, amb receptes fàcils de seguir i segures d'elaborar.

L'alimentació de les **persones amb diabetis** requereix especial atenció, sobretot els aliments que s'inclouen a cada àpat i fan oscil·lar els nivells de glucosa en sang. Fundació Alícia i IDIBAPS (Institut d'Investigacions Biomèdiques August Pi i Sunyer), amb la col·laboració de Laboratoris Esteve, han desenvolupat eines que faciliten la gestió de l'alimentació. A la web www.diabetisacarta.org hi ha informació actualitzada, materials i eines perquè les persones afectades s'alimentin de forma plaent i adaptada a les especificitats de la patologia.

Dins de la col·lecció de **guies dietètico-culinàries "Menjar durant el tractament del càncer"** el 2018 s'ha elaborat i publicat la cinquena publicació, que tracta de l'alimentació durant el tractament del càncer colorectal. El contingut de les guies el desenvolupa l'Institut Català d'Oncologia (ICO) i la Fundació Alícia, i ofereix recomanacions dietètiques amb base científica per a mantenir un estat nutricional adequat al llarg del tractament, condicionat pel moment, tipus i localització del tumor.



En determinades situacions es donen uns **requeriments nutricionals especials** ja que cal augmentar la ingesta de certs nutrients, principalment energia i proteïnes. La falta de gana i la ingesta insuficient de certs components nutricionals poden ser conseqüència de moltes situacions patològiques: alguns tumors i el seu tractament amb quimioteràpia, l'anorèxia pròpia de l'envelliment, el dolor al mastegar i a l'empassar provocats per cirurgies maxil·lars, etc. Abans d'arribar a col·locar una sonda d'alimentació enteral o parenteral per a nodrir els individus, s'intenta que les persones assoleixin els requisits nutricionals de manera convencional

suplementada, principalment amb batuts o proteïnes en pols. Fundació Alícia ha dissenyat i desenvolupat nous prototips com a solució per a aquests condicionants, una alternativa plaent i atractiva per ajudar els pacients a recuperar l'apetència.

Hi ha reconegudes més de set mil **malalties rares o minoritàries** que afecten tant a adults com a nens, i es consideren rares perquè afecten a menys de cinc de cada deu mil persones. Per la seva baixa incidència, generalment no es fa la recerca necessària per a la detecció o tractament. Són principalment les famílies afectades i associacions les que lluiten per donar-les a conèixer i per buscar solucions que beneficiïn als afectats. L'any 2018 hem treballat per crear coneixement i desenvolupar solucions al voltant de la dieta cetogènica, que és molt restrictiva: alta en lípids, adequada a proteïnes, baixa en hidrats de carboni i de difícil gestió per part del pacient, familiars i/o cuidadors.

Hem desenvolupat solucions útils i adequades per a oferir una **textura modificada** a persones amb necessitats especials, i donar-les a conèixer als centres residencials a través de formacions i tallers per a personal de cuina. Amb Danone Nutricia Research, s'ha col·laborat en la creació d'un consell format per professionals vinculats a la disfàgia. També s'ha desenvolupat una nova guia relacionada amb l'alimentació de fàcil masticació.

Seguir una alimentació cardiosaludable, acompanyada d'activitat física, és essencial per a persones amb nivells de colesterol elevats (**hipercolesterolemia**). La Fundació Alícia ha desenvolupat, amb la col·laboració de Danone, la planificació d'un menú mensual cardiosaludable que contempla una dieta equilibrada sense enfocar-se a cap patologia concreta. També s'hi inclouen opcions vegetarianes en la mateixa línia.

Des de fa anys es col·labora amb l'Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona, el centre maternoinfantil de referència a Catalunya, per a crear i desenvolupar continguts multimèdia de l'àmbit de salut, nutrició i alimentació infantil i per a famílies a través del seu **portal web FAROS**.



Taller per compartir la investigació sobre aliments amb textura modificada.

Innovació i millora de productes

La Fundació Alicia aplica la innovació per a millorar, desenvolupar i promocionar nous productes i processos més sans i sostenibles. Es crea coneixement tècnic per a aportar solucions alimentàries que beneficiïn al màxim de gent possible. En aquest sentit, es col·labora amb productors, artesans, emprenedors i la indústria alimentària.

- **Productes vegetals.** Alineats amb les preocupacions relacionades amb el consum excessiu de proteïna animal, i per motius nutricionals i de sostenibilitat, tenim una línia de treball orientada a estudiar les oportunitats en el món vegetal. El 2018 s'ha creat coneixement, tant teòric com culinari, sobre productes en base vegetal juntament amb àrees de R+D de la indústria alimentària. S'ha desenvolupat un estudi d'ideació i contextualització sobre innovadores propostes vegetals que puguin substituir bona part de l'oferta de productes càrnics similars i de gran consum. S'han reformulat les propostes per a aconseguir prototips òptims també durant la fase d'industrialització.

Alhora, també s'han creat sinèrgies amb entitats socials com la Cooperativa MANS i la Fundació Atades (Associació Tutelar Aragonesa de Discapacitat Intel·lectual), treballant propostes culinàries com cremes, sopes, guisats i confitures. La innovació s'ha basat en productes ecològics de producció pròpia i amb què aquestes entitats creen llocs de treball per a persones amb discapacitat intel·lectual o en risc d'exclusió social.

- **Proteïna sostenible.** Una alimentació sostenible protegeix i respecta la biodiversitat i els ecosistemes, és culturalment acceptada, accessible, assequible, econòmicament justa, nutricionalment adequada, segura i saludable, amb un baix impacte ambiental i que optimitza els recursos naturals i humans. Per tant, l'alimentació a nivell mundial s'ha de focalitzar en aquest sentit. Alicia ha estudiat les possibilitats de la proteïna sostenible per a conèixer aliments susceptibles de ser considerats font de proteïna, tant d'origen animal com vegetal.

- **Tendències alimentàries i nous productes.** És una línia d'estudi enfocada a l'anàlisi dels nous productes tendència per a analitzar-ne el grau d'utilitat i determinar si han de ser treballats internament per a crear coneixement que enriqueixi i faciliti solucions als projectes que es duen a terme.

- **Desenvolupament i innovació de productes.** La Fundació Alicia ha treballat en la contextualització i reformulació de nous productes a partir de matèries primeres molt diferents, col·laborant tant amb àrees de R+D de la indústria alimentària com amb petits productors. Els productes investigats el 2018 han estat els següents: untables de dàtil, productes amb mel, productes amb bolets i tòfona, pasta, arròs i batuts. Aquest projecte ha permès a Alicia aplicar el coneixement sobre les principals tendències alimentàries a l'hora de desenvolupar nous productes, fer-los equilibrats i èticament adequats. S'ha creat coneixement sobre els diferents processos tecnològics de conservació en la fase d'industrialització.

- **Aliments de cinquena gamma.** Els aliments cuinats i precuinats de cinquena gamma són una tendència que entra amb força a les llars. Hem desenvolupat una sèrie de prototips precuinats de peix de manera que s'acabi de preparar de forma ràpida al microones, tenint en compte les racions setmanals recomanades i les necessitats de promoció del consum de peix per a aconseguir una alimentació equilibrada.

- **Estratègia per a fomentar el consum de peix.** Des de l'any 2015, i amb l'ajut d'una beca Torres Quevedo, la Fundació Alicia treballa en projectes de promoció de la salut a través del consum de peix i marisc dins l'alimentació. Durant el 2018, els treballs s'han centrat en una estratègia de promoció del musclo i la cloïssa del delta de l'Ebre, i en una oferta de peix a menjadors escolars.

- **Protocol de conservació.** S'han desenvolupat unes bases d'actuació tècnico-científiques que permetin abordar amb garanties una de les necessitats més important del procés d'innovació i desenvolupament de productes: la seguretat alimentària i la conservació dels aliments.

- **Lloret de Mar.** Projecte de posicionament global de la gastronomia de Lloret de Mar com a factor d'identitat.

- **Tremp.** S'ha seguit treballant amb l'ajuntament i restauradors de la zona per a promocionar el territori del Pallars a través dels productes locals, amb el corder com a icona gastronòmica.

- **Sant Fruitós de Bages.** La Fundació Alicia ha col·laborat amb el municipi en dos treballs per a promocionar la gastronomia del territori: posar en valor l'albergínia blanca i contextualitzar la Festa de l'Arròs.

- **Terra Alta.** Amb l'impuls del Consell Comarcal i emmarcat en el programa "Treball a les 7 Comarques", s'han analitzat les potencialitats de l'oli d'oliva verge extra del territori.

- **Alt Penedès.** Hem treballat en una estratègia de posicionament del Gall del Penedès en el mercat com a producte saludable, de proximitat i de qualitat.

- **Benvinguts a pagès.** Durant el cap de setmana del 9 i 10 de juny s'ha celebrat la tercera edició d'aquesta iniciativa organitzada conjuntament amb la Generalitat de Catalunya (Agència Catalana de Turisme i Prodeca) i que, any rere any, es consolida i aplega a més persones. Moltes explotacions agràries, ramaderes, vinícoles, etc. obren les portes per a mostrar la importància del món rural en la producció d'aliments. Restaurants i allotjaments del territori es sumen a les jornades per configurar una oferta turística i gastronòmica rellevant i que mostra al complet la potencialitat del territori català.

- **Internacionalització de productes catalans.** Juntament amb la Generalitat de Catalunya (Prodeca) es desenvolupa una estratègia de promoció i posicionament dels productes i la gastronomia del territori català. A la Fira Alimentària, Alicia ha presentat una proposta dels emblemes gastronòmics que dibuixen la marca Catalunya i promouen arreu el reconeixement dels productes i productors catalans.

- **La cuina del senglar.** Fundació Catalunya La Pedrera i Fundació Alicia s'han endinsat en la problemàtica de l'excés de porcs senglars al territori a través d'un estudi per a detectar oportunitats i donar sortida a la seva carn gràcies a la cuina. El resultat ha estat una guia pràctica amb un receptari, adreçada principalment a professionals de la restauració.

- **Receptaris històrics.** La Fundació Alicia ha col·laborat en el projecte "Els receptaris històrics de cuina catalana" que impulsa el restaurant Set Portes, una recerca on es mostra l'evolució, les transformacions i les continuïtats de la cuina catalana.



Visitants a una exploració agrària dins el Benvinguts a pagès 2018.

Fem recerca per a millorar l'alimentació i els productes

Impacte social

	Beneficiaris
Benvinguts a pagès	25.000
TOTAL	25.000