

PRE-PROPUESTA DE PROYECTO CDTI – ACCIÓ (abstract)

Si ha indicado en el formulario de inscripción su interés en mantener una reunión con el punto nacional de contacto de CDTI y ACCIÓ, es necesario rellenar este cuestionario **adjuntarlo a en el formulario de inscripción antes del próximo 25 de junio a las 12:00h.** Una vez aceptado la reunión por parte de la organización, recibirás un email de confirmación de la misma. **Es imprescindible adjuntar este abstract en la inscripción para que la reunión sea aceptada.**

Toda la información será utilizada confidencialmente por ACCIÓ/CDTI y con el único propósito de asesorarle en la preparación de su propuesta.

La extensión máxima del formulario es de **tres páginas.**

1. Información del participante.

Nombre	Roger Pagès
Entidad	CASA MAS ALIMENTACIÓN, S.L.
Teléfono	93 866 82 74
E-mail	rpages@casamas.com

Descripción de la entidad

Empresa fabricante de platos preparados sin tratamientos de pasteurización ni congelación posteriores al envasado final de producto

2. Propuesta

Acrónimo	<i>NATURDIET</i>
Título	<i>Obtención de platos preparados con perfiles nutricionales más saludables</i>
Coste total estimado	<i>800000 €</i>
Ámbito Sectorial	<i>ALIMENTACIÓN</i>

Lista de participantes (indicar primero el nombre del coordinador)

Nombre de la entidad
CASA MAS ALIMENTACIÓN, S.L.

Lista de entidades subcontratadas

Nombre de la entidad
IRTA, KANTAR WORLD PANEL, GLOBAL SENSORY S.L., ENVAPLASTER S.A., VIDRAFOC S.A., BIOMERIEUX ESPAÑA S.A., OXOID S.A.

Resumen de la propuesta (máximo 2 páginas)

Objetivos i descripción del proyecto

El objetivo general del proyecto es el del desarrollar una nueva gama de platos preparados refrigerados percibidos por el consumidor como más “saludables” mediante la utilización de ingredientes que otorguen al plato unos valores nutricionales adecuados para dietas equilibradas manteniendo la seguridad alimentaria

Para la obtención del objetivo general, debe desarrollar objetivos descritos a continuación:

- 1) Estudio de la actitud y la aceptación del consumidor español frente a los nuevos platos preparados refrigerados desarrollados.*
- 2) Adaptación a las necesidades actuales de los platos más tradicionales*
- 3) Desarrollo de nuevas formulaciones basadas en la sustitución de ingredientes con alto contenido calórico, bien sea por su naturaleza o por su cocinado, por materias primas equilibradas*
- 4) Sustitución de aditivos por elementos que el consumidor tenga asociados a salud y/o natural*

Resumen de las últimas RDA de 2001,2005 y 2011 y del Consenso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria 2001:

- 1. Comer variadamente de todos los grupos de alimentos, aumentando el consumo de carbohidratos hasta un 50-55% del ingreso energético total, sin que la ingestión de azúcares simples sobrepase el 10% del total. Se recomienda aumentar el consumo de frutas, vegetales y granos completos de cereales, con reducción del consumo de azúcar refinado y alimentos ricos en él.*
- 2. El consumo de grasa se corresponderá con un 30-35% del ingreso energético total, siendo el reparto entre la grasa saturada, monoinsaturada y poliinsaturada algo diferente a lo que se venía recomendando hasta ahora. En base a la prevención de enfermedades cardiovasculares se ha pasado a recomendar que las grasas monoinsaturadas constituyan un 15-20% del total de las calorías ingeridas, a costa de la reducción a un 5% de las poliinsaturadas. Las grasas saturadas deben constituir menos de un 7-8% del total. Además, se recomienda reducir el consumo de colesterol hasta 300 mg/día.*
- 3. Limitar la tasa de proteínas hasta un 10% del ingreso energético diario o 0,8 gr por kilo de peso y día, siempre y cuando las calorías ingeridas sean suficientes para cubrir las necesidades diarias de energía. De no ser así, las proteínas se utilizarían como combustible celular en vez de cumplir funciones plásticas (construcción y regeneración de tejidos) y se produciría un balance de nitrógeno negativo. También se sigue recomendando disminuir el consumo de carnes rojas y aumentar el de aves y pescados.*
- 4. La cantidad de fibra vegetal presente en la dieta debe ser superior a 25 gr/día. Se ha añadido una nueva recomendación en el sentido de que la fibra aportada no debe estar constituida únicamente por fibras insolubles (con celulosa), sino que un 50% del total corresponderá a fibra solubles (con*

pectinas).

5. *La dieta debe aportar las calorías necesarias para cubrir las necesidades metabólicas de energía. En general, recomiendan unas 30-40 Kcal. por kilo de peso y día. En las últimas recomendaciones se ha pasado a matizar que el aporte mínimo de proteínas de 0,8 gr/día no se tenga en cuenta al calcular las calorías aportadas por la dieta, ya que éstas en realidad se utilizan exclusivamente con funciones plásticas y no como combustible celular.*
6. *Se aconseja no sobrepasar el consumo de sal en 6 gr/día para evitar un aporte excesivo de sodio, que podría dar lugar a sobrecarga renal e hipertensión. Evitar también los alimentos con alto contenido de sal. Éstos son la mayoría de los alimentos procesados y conservas de comidas preparadas.*

Impacto esperado (necesidad a la que responde el proyecto)

Obtener productos que permitan formar parte de la mejora de la nutrición de los consumidores, teniendo en cuenta que:

- *Las calorías ingeridas sobrepasan en un 17% a las recomendadas.*
- *El exceso de proteínas de nuestra dieta sobrepasa en un 71 % las RDA, consumiéndose unos 90 gr al día de media.*
- *El aporte de carbohidratos es insuficiente: un 12% por debajo.*
- *El aporte de fibra también es insuficiente: un 14% por debajo.*
- *El exceso de grasas consumidas es del 82 % del recomendado*

Estructura (paquetes de trabajo, duración)

- *WP 1: Estudio mercado. Tendencias 3 meses*
- *WP 2: Especificaciones producto 3 meses*
- *WP 3: Diseño de producto 24 meses*
- *WP 4: Estudio comportamiento y estabilidad 3 meses*
- *WP 5: Estudio mercado aceptación producto 3 meses*