

“INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN EL COMPLEJO MAR-INDUSTRIA: INICIATIVAS DE INTERÉS EMPRESARIAL”

PROYECTO SENIORPLUS

alibos
GALICIA S.L.

Soutos Sativa S.L.

Bio
Selección 

daveiga[®]
producción responsable 

kiwi
atlántico 

custom
drinks 

M
EMBUTIDOS 

PRESTES
QUESERÍA

**TECNOLOGÍAS EMERGENTES Y NANOTECNOLOGÍA APLICADA PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS
FUNCIONALES ORIENTADOS A SECTORES DE LA POBLACIÓN CON NECESIDADES ESPECIALES
(TERCERA EDAD Y PERSONAS CON ALERGIAS E INTOLERANCIAS)**

Rocio Freire - Responsable de Calidad de Alibós Galicia S.L.


ANFACO
CECOPESCA
Comisión de Control y Promoción
de Consumo de Productos de la Pesca

INL
INTERNATIONAL IBERIAN
NANOTECHNOLOGY
LABORATORY 


Universidade da
Coruña

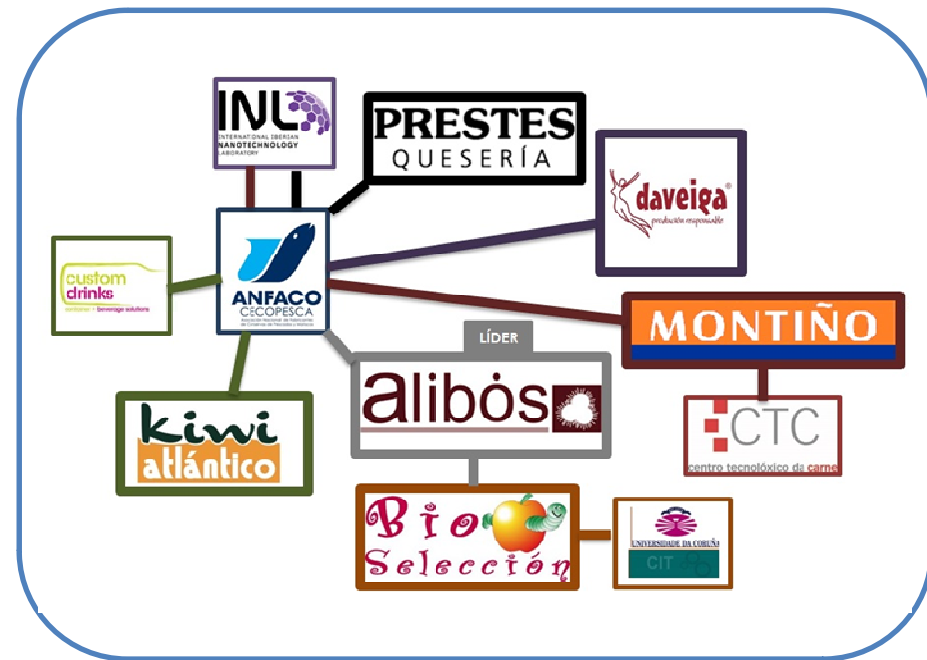

CTC
centro tecnolóxico da carne


clúster alimentario de galicia

QUIÉNES SOMOS?



Convocatoria Conecta-Peme 2016



Presupuesto total 1.423.780,35 €

CASO DE ÉXITO ANTERIOR: PROYECTO SENALERGA
PROGRAMA CONECTA – PEME 2014



FONDO EUROPEO DE DESENVOLVEMENTO REXIONAL
"Unha maneira de facer Europa"



PROYECTO SENALERGA CONECTA – PEME 2014

Youtube



Periódicos electrónicos

GALALIMENTACIÓN ALERGIAS

Crean una línea de alimentos gallegos aptos para alérgicos e intolerantes

13/05/2016 - 17:42 Noticias EFE

Calletas marifeiras y bolería con quinoa, tritordeum o açaí, quesos con bajo o nulo contenido en lactosa o morcilla sin gluten son algunos resultados del proyecto 'Senalerga' presentado hoy de siete firmas que colaboran en producir alimentos gallegos de calidad aptos para alérgicos e intolerantes.

El restaurante Casa Solla, en Poio, ha acogido una cata de estos productos desarrollados en el proyecto 'Senalerga', en el que participan Alibó Galicia, Lugar da Virga, Prestes Quequería, Bioselección, Ramiro Martínez (Embutidos Montoño), A Factoría Ecolóxica (The Bio-Factor) y Kiwi Atlántico.

El objetivo es desarrollar una línea de productos innovadores y totalmente naturales elaborados con materias primas tradicionales gallegas o sectores de la población con alergias e intolerancias en el canal Horeca.

Las empresas participantes han contado de Investigaciones tecnológicas de la UIC Came, informó en un comunicado la pat.

Entre los productos presentes en la cata de las galletas marifeiras, los quesos sin productos cárnicos como salchichas sin l.

Como alternativa a las cremas pasteleras recurrido a cremas a base de castaña y

CONDICION: ECO, ECONOMIA, ECONOMIA



Crean una línea de alimentos gallegos para alérgicos e intolerantes

14.05.2015 | 02:00

Galletas marifeiras y bolería con quinoa, tritordeum o açaí, quesos con bajo o nulo contenido en lactosa o morcilla sin gluten son algunos resultados del proyecto 'Senalerga' presentado de siete firmas que colaboran en producir alimentos gallegos de calidad aptos para alérgicos e intolerantes. El objetivo es desarrollar una línea de productos innovadores y naturales elaborados con materias primas tradicionales gallegas.

Alimentación | Alergias

Crean una línea de alimentos gallegos alérgicos e intolerantes

Miércoles, 13 Mayo 2016 17:53

Valora este artículo (0 votos)



Cata SENALERGA en Casa Solla en Facebook y Twitter



El Ideal Gallego.com

Crean una línea de alimentos gallegos aptos para alérgicos e intolerantes

REDACCIÓN | AGENCIA EFE | Actualizado 13 Mayo 2016 - 17:47 h.

Comparte:

Facebook

Twitter

StumbleUpon

Reddit

LinkedIn

Print

More options

Vota esta noticia:

5 stars

4 stars

3 stars

2 stars

1 star

Reduce text

How can we help?

Galletas marifeiras y bolería con quinoa, tritordeum o açaí, quesos con bajo o nulo contenido en lactosa o morcilla sin gluten son algunos resultados del proyecto 'Senalerga' presentado hoy de siete firmas que colaboran en producir alimentos gallegos de calidad aptos para alérgicos e intolerantes.

El restaurante Casa Solla, en Poio, ha acogido una cata de estos productos desarrollados en el proyecto 'Senalerga', en el que participan Alibó Galicia, Lugar da Virga, Prestes Quequería, Bioselección, Ramiro Martínez (Embutidos Montoño), A Factoría Ecolóxica (The Bio-Factor) y Kiwi Atlántico.

El objetivo es desarrollar una línea de productos innovadores y totalmente naturales elaborados con materias primas tradicionales gallegas o sus ecotipos de producción en la comunidad orientados a sectores de la población con alergias e intolerancias y destinados tanto a consumidor final como a su empleo en el canal Horeca.

Las empresas participantes han contado con el apoyo tecnológico de Anfacoc-Depesca, el Centro de Investigaciones tecnológicas de la Universidad de A Coruña y el Centro Tecnológico de la Came. Informó en un comunicado el patronal conservera.

Entre los productos presentes en la cata del restaurante del chef Pepe Solla han figurado, aparte de las galletas marifeiras, los quesos sin lactosa y los morcillas sin gluten, helados sin leche y productos cárnicos como salchichas sin lactosa.

Como alternativa a las cremas pasteleras en productos de bolería, en el proyecto 'Senalerga' se ha recurrido a cremas a base de castaña y purés de kiwi tratados para reducir su carga



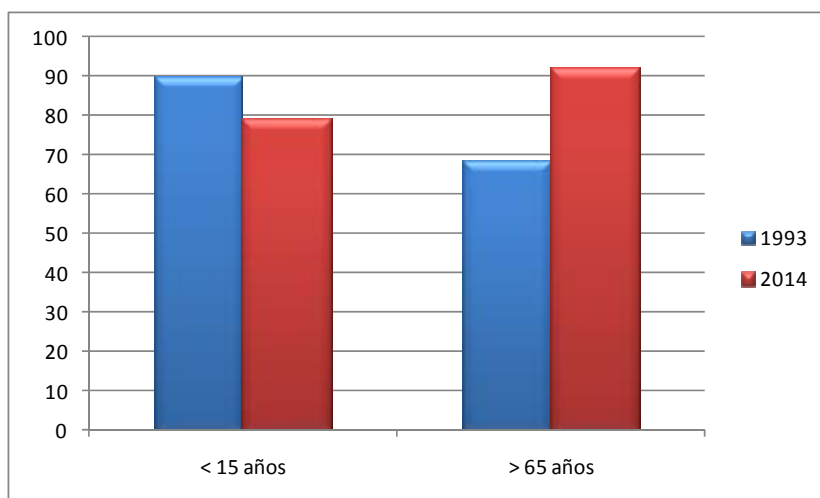
RADIO Galega: Programa Come e Fala



25/11/16

POR QUÉ SENIORPLUS? NECESIDAD DE ABORDAR EL PROYECTO

- ❖ Galicia segunda Comunidad Autónoma más envejecida con un 23,6 % de personas mayores siendo además una de las zonas del mundo con mayor longevidad



Fuente: Instituto de Política Familiar



Fuente: datos estadísticos del INE (INEBASE, 2011)

- ❖ Adecuación a los ejes estratégicos de la I+D+i gallega

**RIS 3-RETO 3: NUEVO MODELO DE VIDA SALUDABLE BASADO EN EL ENVEJECIMIENTO ACTIVO:
ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SEGURA**

POR QUÉ SENIORPLUS? NECESIDAD DE ABORDAR EL PROYECTO



Envejecimiento saludable y activo

- ❖ Hábitos de vida saludables
- ❖ Alimentación adaptada a diferentes etapas y condiciones de vida, como la tercera edad, y a patologías específicas como las intolerancias o las alergias



CÚAL ES EL OBJETIVO DE SENIORPLUS?

Aplicar **tecnologías emergentes y nanotecnología para desarrollar alimentos funcionales y/o saludables**, de alto valor añadido para sectores de la población con requerimientos especiales (tercera edad y personas adultas con alergias e intolerancias alimentarias). Las tecnologías empleadas garantizarán una mayor **aceptación, vida útil y seguridad alimentaria** de los productos a un **precio competitivo**, así como también la **sostenibilidad** de los procesos.



OBJETIVOS TÉCNICOS PARCIALES

Desarrollar **alimentos adaptados a las demandas y necesidades nutricionales y de salud de la tercera edad** a un precio competitivo.

Desarrollar procesos que incorporen **tecnologías emergentes** así como **nanotecnología** aplicada para garantizar la **calidad nutricional y organoléptica (textura y sabor)** y la **seguridad** de los productos desarrollados así como también a **incrementar su vida útil** y a **minimizar el impacto ambiental** de los procesos.

Investigar las **alegaciones nutricionales y de salud** de los productos desarrollados más destacables para el grupo de población al que están orientados de cara a **clarificar el etiquetado final**



OBJETIVOS EN EL MARCO DE LA RIS 3

Galicia como **proveedora de alimentos saludables y seguros.**

Fomentar el desarrollo de **alimentos de elevado valor añadido (funcionales, seguros y de calidad diferenciada)** orientados a personas mayores de 65 años y las personas adultas que presentan algún tipo de intolerancia o alergia alimentaria.

Asegurar **competitividad a largo plazo** del sector alimentario mejorando los procesos de producción, el dimensionamiento asociativo, la cooperación urbano-rural, y el fomento de los canales de distribución cortos (incluyendo el canal electrónico).



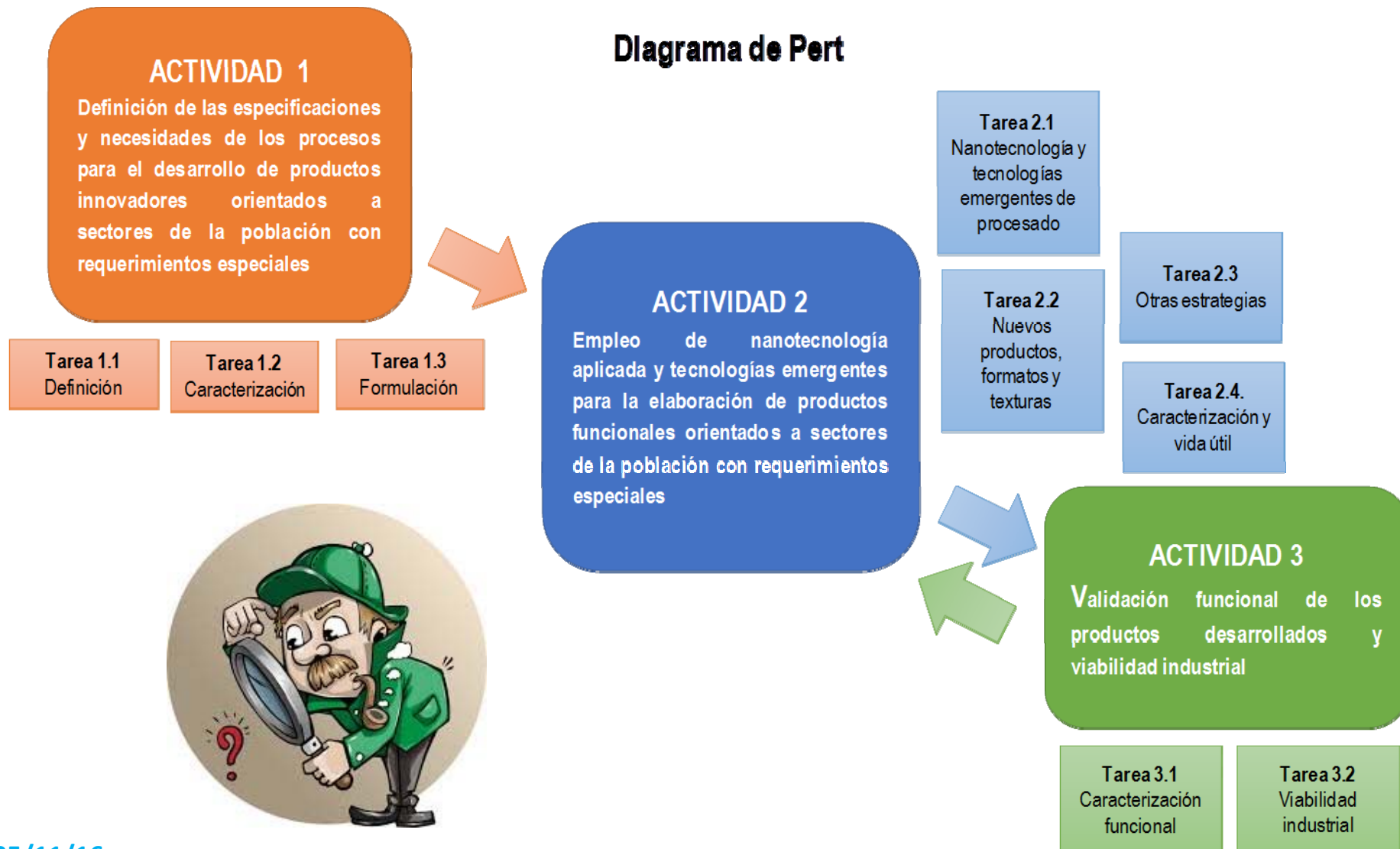
CÓMO? PRINCIPALES INNOVACIONES TECNOLÓGICAS DEL SENIORPLUS









CRONOGRAMA SENIORPLUS

		2016												2017												2018										
		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
A1	Definición de las especificaciones y necesidades de los procesos para el desarrollo de productos innovadores orientados a sectores de la población con requerimientos especiales.	█												█ E1																						
T1.1	Definición de los productos saludables que se van a desarrollar en el ámbito del proyecto.	█																																		
T1.2	Caracterización química, nutricional, microbiológica y funcional de los ingredientes que van a ser empleados en el desarrollo de productos orientados al canal saludable.							█																												
T1.3	Formulación y estudio de métodos de conservación menos agresivos.																																			
A2	Empleo de nanotecnología aplicada y tecnologías emergentes de procesado para la elaboración de los productos funcionales orientados a sectores de la población con requerimientos especiales.													█												█ E2										
T2.1	Estudio de los condicionantes de proceso y aplicación de nanotecnología y de tecnologías emergentes de procesado.													█												█										
T2.2	Desarrollo de los nuevos productos, formatos y texturas.													█												█										
T2.3	Otras estrategias para incrementar la vida útil y/o mejorar las condiciones de conservación actuales.													█												█										
ST2.3.1	Aditivación de los productos mediante extractos antioxidantes de origen vegetal.													█												█										
ST2.3.2	Envasado.													█												█										
T2.4	Caracterización nutricional, físico-química y organoléptica de los productos desarrollados y determinación de su vida útil.													█												█										
A3	Validación funcional de los productos desarrollados y viabilidad a nivel industrial																									█ E3										
T 3.1	Caracterización in vitro de las propiedades funcionales de los productos desarrollados.																									█										
T 3.2	Viabilidad a nivel industrial.																									█										

PLAN DE TRABAJO



RESULTADOS GLOBALES ESPERADOS

 <p>alibos GALICIA S.L.</p>	<p>Obtener un concentrado de castaña como suplemento nutricional para la población senior</p> <p>Analizar fortalezas y debilidades de su proceso para alargar la vida útil de sus productos</p> <p>Desarrollar protocolos de mejora para garantizar la seguridad de sus productos y evaluar su eficacia</p>
 <p>Bio Selección</p>	<p>Desarrollar una bebida funcional idónea por sus propiedades organolépticas para la población sénior</p> <p>Elaboración de cremas, galletas, panes u otros productos a estudiar</p>
 <p>daveiga producción responsable</p>	<p>Desarrollar una línea de galletas mariñeiras idónea para la población sénior (menor concentración de sal, menor dureza, y/o incorporación de ingredientes funcionales)</p> <p>Incrementar la vida útil de las galletas mariñeiras empleando diferentes estrategias</p>
 <p>Kiwi atlántico</p>	<p>Desarrollar una bebida de kiwi gallego innovadora en el mercado</p> <p>Obtener un concentrado de kiwi de interés funcional</p>
 <p>EMBUTIDOS</p>	<p>Desarrollar una línea de productos cárnicos enriquecidos en omega-3 previamente nanoencapsulado</p> <p>Desarrollar una línea de productos típicos gallegos bajos en sal</p>
 <p>PRESTES QUESERÍA</p>	<p>Obtener una bacteria probiótica a partir de sus quesos</p> <p>Estudiar la nanoencapsulación de este probiótico para usos posteriores</p> <p>Desarrollar una línea de quesos gallegos innovadores orientados a la población sénior</p>

IMPACTO SOCIOECONÓMICO SENIORPLUS

- ❖ El gasto en alimentación del colectivo mayor de 50 años es más importante que el de otras franjas de edad
- ❖ La elección de un alimento está condicionado por el deseo de alcanzar buena salud y de evitar riesgos de padecer ciertas enfermedades

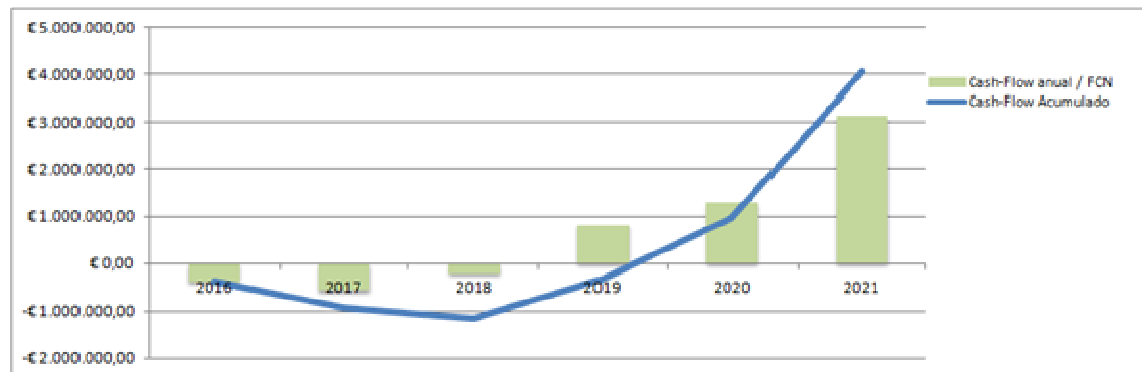


OPORTUNIDAD

- ❖ Estrategia de comercialización individual



- ❖ Estrategia de marketing colectiva: marca Galicia como garantía de calidad



CCMP	10%
VAN	2.154.511,88 €
TIR	53,13%

Ingresos previstos por la comercialización de los nuevos alimentos desarrollados

IMPACTO SOCIOECONÓMICO SENIORPLUS

- ❖ Mediante el **proyecto SENIORPLUS** se pretende **diversificar el sector agroalimentario** para hacer de Galicia un referente internacional de la innovación en nutrición y en seguridad alimentaria como llaves para una vida saludable.
- ❖ La vía para lograrlo, contemplada en la RIS3, consiste en **desarrollar alimentos que mejoren la calidad de vida de** las personas con necesidades especiales, como **las personas mayores o las afectadas por patologías** .
- ❖ La **experiencia previa en innovación y las colaboraciones anteriores de las empresas** que constituyen el consorcio, así como de los centros de investigación subcontratados, **garantizará el éxito del proyecto**.



“INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN EL COMPLEJO MAR-INDUSTRIA: INICIATIVAS DE INTERÉS EMPRESARIAL”

PROYECTO SENIORPLUS

alibos
GALICIA S.L.

Soutos Sativa S.L.

Bio
Selección 

daveiga
producción responsable 

kiwi
atlántico 

custom
drinks 

M
EMBUTIDOS 

PRESTES
QUESERÍA

MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN

Rocio Freire - Responsable de Calidad de Alibós Galicia S.L.


ANFACO
CECOPESCA
Centro Tecnolóxico Nacional
de Competición de Produtos do Mar

INL
INTERNATIONAL IBERIAN
NANOTECHNOLOGY
LABORATORY 


Universidade da
Coruña


CTC
centro tecnolóxico da carne


clúster alimentario de galicia