

# Gent gran, alimentació i salut

Jornada de divulgació de resultats del projecte europeu OPTIFEL  
(Optimized Food For Elderly Population)

Barcelona, 14 de desembre de 2016

## PRESENTACIÓ

Segons dades de l'Eurostat, a partir del 2060 el 30% de la població europea tindrà més de 65 anys, i 1 de cada 8 en tindrà més de 80. El repte, tant per a la indústria alimentària com per a la restauració, és desenvolupar aliments i serveis innovadors adaptats a les necessitats nutricionals de les persones grans.

El projecte europeu OPTIFEL té com a objectiu desenvolupar productes innovadors a base de verdures i fruites per aquest segment de la població per tal de que puguin ser autònoms durant més temps.

Aquesta jornada pretén oferir al sector alimentari i a tots aquells que hi estiguin interessats, eines per poder afrontar el repte de l'elaboració de nous conceptes d'aliments elaborats i adaptats a les necessitats i demandes d'aquest sector de la població.



## PROGRAMA

**8:30** Recepció

**9:00** Benvinguda a càrrec de la Fundació Catalunya la Pedrera

**9:10** Presentació del projecte. M. Dolors Guàrdia. IRTA

**9:30** Taula Rodona 1. Anàlisi de la situació actual. Moderador: Toni Massanés

- Fotografia actual en dades. *Jaume Serra. Agència catalana de salut pública*
- Necessitats nutricionals gent gran i canvis deguts a l'envelliment. *Laura Padró. UB*
- Alimentar-se, què hi diuen els nostres protagonistes?. *M<sup>a</sup> Gràcia Artigas. Emporhotel*
- Discussió i preguntes

**10:45** Taula Rodona 2. Especificacions i necessitats: dels nutrients a la taula. Moderador: M. Dolors Guàrdia

- Patologia de l'alimentació en la gent gran. *Isabel Hernández. Fundació ACE.*
- Disfàgia i alimentació per a la gent gran. *Ivet Clemente. Serveis de Salut Integrats del Baix Empordà*
- Solucions culinàries aplicades a l'alimentació triturada. *Elena Roura. Fundació Alícia*
- Discussió i preguntes

**12:00** Pausa-cafè.

**12.30** Reptes de l'alimentació a domicili per a la gent gran. *Vicenç Sellés, Compass Group Spain*

**13:00** El camí per elaborar nous conceptes de productes per a persones grans: l'experiència del projecte OPTIFEL.  
*Pierre Picouet. ESA/IRTA*

**13.30** Showcooking, cuinar per seguir sent independents. *Jaume Biarnés. Fundació Alícia*

**14.00** Dinar

## LLOC DE REALITZACIÓ

**FUNDACIÓ CATALUNYA  
LA PEDRERA**

Auditori de la Pedrera  
Passeig de Gràcia, 92  
08008 Barcelona

La jornada és gratuïta, però cal inscriure's prèviament a través de Mireia Ruiz (T: 972 630 052 ext. 1445, A/e: [mireia.ruiz@irta.cat](mailto:mireia.ruiz@irta.cat)), abans del 12 de desembre.

## ORGANITZACIÓ

**IRTA**  
RECERCA | TECNOLOGIA  
AGROALIMENTÀRIES

**CASA  
MAS**

**alícia**



**EMPORHOTEL**  
Serveis d'hoteleria

## COL·LABORACIÓ

**OPTIFEL**  
food for elderly



**Fundació  
Catalunya  
La Pedrera**



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

**IRTA**