

## Descripció

El PECT TurisTIC en família és un projecte de recerca i innovació que ha de marcar un abans i un després en el turisme de la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre, un punt i a part en la seva definició i gestió com a destinacions turístiques familiars. D'aquesta manera, la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre es converteixen en un observatori i laboratori europeu de referència en tecnologies i tendències en turisme familiar.

Cofinançat per la Unió Europea, mitjançant el FEDER, PECT significa "Projecte d'Especialització i Competitivitat Territorial", i en el cas del TurisTIC en família els socis beneficiaris són set: Diputació de Tarragona (que lidera el projecte), Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona (Costa Daurada i Terres de l'Ebre), Universitat Rovira i Virgili (Grup de recerca en nutrició funcional, oxidació i malaltia cardiovascular -NFOC Salut-), Parc Científic i Tecnològic de Turisme i Oci (PCITTO), Ajuntament de Montblanc, Institut Català de Paleoecologia Humana i Evolució Social (IPHES) i el Clúster de l'equipament de la llar i el contracte CENFIM.

## Operació 12: àpats saludables

Aquesta operació treballa al voltant de l'alimentació-gastronomia saludable per a tota la família en l'entorn turístic, promovent l'ocupació de talent jove vinculat a la nutrició (nutricionistes, cuiners, especialistes en màrqueting i la comunicació per donar a conèixer l'oferta, etc). Es vol internacionalitzar els productes i serveis desenvolupats, ja que es contempen les singularitats alimentàries de les diverses nacionalitats i cultures dels visitants del nostre entorn i a la vegada les actuacions són aplicables a altres entorns, pel que també es presentarà el projecte a convocatòries internacionals.

Els establiments turístics que inclouen serveis de restauració són entorns que permeten, d'una manera agradable, fomentar l'alimentació més saludable a nivell familiar, contemplant a tots els membres de la família per gaudir millor del temps d'oci i de les vacances. Això implica implementar sistemes innovadors en diferents àmbits: cases rurals, càmpings o complexos turístics (ressorts) i hotelers, de manera sostenible i innovadora, per respondre a la demanda de diversos patrons dietètics saludables i necessitats nutricionals específiques, en el marc de diferents activitats de turisme i oci (pràctica esportiva, sol i platja, excursions, relaxació, control de pes, etc...), i en el cas d'intoleràncies i al·lèrgies alimentàries

## Objectius:

- Fer compatible el trinomi gastronomia-salut-turisme a preus competitiu/adequats, a partir de la innovació en comunicació, logística i màrqueting adaptats als diferents tipus d'establiments turístics (hotels, cases rurals, càmpings, resorts,...), i una relació qualitat-cost ajustada.
- Innovar en la forma d'afavorir la selecció de les opcions més saludables en tota l'oferta gastronòmica i d'alimentació a partir de la promoció de productes alimentaris etiquetats com "compra saludable", tècniques de cuina, promoció de productes de proximitat, combinació amb altres productes, diversos cuinats segons les necessitats i preferències del consumidor.
- Assolir acreditacions específiques (p.e. AMED – dieta mediterrània, SMAP - celiaquia), i promoure la informació nutricional i de valor afegit saludable en les cartes dels establiments i tenint en compte les necessitats específiques de determinats col·lectius.
- Desenvolupar sistemes interactius en els establiments de restauració per facilitar una resposta al client sobre les seves necessitats específiques mitjançant activitats i recursos de promoció, publicitat i assessorament, conjuntament amb les institucions d'acreditació, col·lectius determinats, assessors i líders d'opinió (online i presencial).
- Crear nous llocs de treball de joves dietistes-nutricionistes per tal de seguir avaluant els canvis proposats i assessorats per millorar l'oferta gastronòmica saludable en l'entorn familiar

## Resultats

### Propostes de millora de l'oferta gastronòmica dirigides al turisme familiar

- Enviament a tots els restaurants que formen part de l'Associació de restauradors de la Província de Tarragona, d'unes recomanacions de millora en relació a oferta de dieta mediterrània i gestió d'al·lèrgens a partir dels resultats del projecte.
- Enviament d'informes personalitzats sobre com millorar el compliment dels criteris AMED (dieta mediterrània) i SMAP (gestió del gluten) als restaurants que han finalitzat la intervenció del projecte
- Inclusió de receptes a la web del nostre projecte amb productes locals, informació nutricional i al·lèrgens alimentaris, per tal de facilitar al restaurador la inclusió de menús sense al·lèrgens, saludables i amb productes locals a la carta del seu restaurant
- Publicació d'un article transversal amb l'anàlisi nutricional dels restaurants del projecte PECT. Aquest article s'ha enviat durant el 2022 a l'Associació de restauradors de la Província de Tarragona perquè en tinguin constància, i puguin fer accions, d'acord amb el que s'ha vist en el projecte Àpats Saludables, sobre oferta saludable, gestió dels al·lèrgens alimentaris i formació del personal de cuina i sala, en relació a dieta mediterrània i gestió d'al·lèrgens alimentaris.

## Avaluació

- Avaluació de l'efectivitat de la intervenció en la oferta nutricional dels restaurants i la seva gestió dels al·lèrgens alimentaris

## Difusió

- Difusió de les recomanacions generals a tots els restauradors de l'Associació de restauradors de la Província de Tarragona
- Difusió de les recomanacions personalitzades a cada restaurant participant.
- Difusió de recomanacions per triar un plat saludable en els restaurants. Es va crear un mantell pels nens i nenes interactiu, perquè poguessin pintar mentre estaven a la taula, i amb informació per les seves famílies. Es va repartir als restaurants que van participar en el projecte (tant en el grup intervenció com en el grup control).
- Difusió dels resultats de l'article basal amb l'Associació de restauradors de la Província de Tarragona, per què tinguessin informació de quina és la oferta nutricional, la gestió dels al·lèrgens alimentaris i la formació del personal dels restaurants sobre oferta mediterrània i gestió d'al·lèrgens alimentaris en el restaurant.
- Difusió del projecte i els resultats preliminars a la Fundació Àlícia, jornada de Turisme familiar i gastronomia. Títol de la presentació: "Alimentació saludable i gastronomia per a totes les famílies en l'entorn turístic. Estratègia de territori." Publicació d'un article en una revista científica sobre l'efectivitat de la intervenció implementada als restaurants i difusió d'aquest article entre els restauradors participants.

## **Finançament**

### **Entitat finançadora:**

Cofinançat per la Generalitat de Catalunya en 145.819,67€

Cofinançat per la Diputació de Tarragona en:

- 2020: 24.779,17€
- 2021: 28.228,58€
- 2022: 12.690,18€

Import total del projecte: 291.639,34€



**Generalitat  
de Catalunya**



**UNIÓ EUROPEA**  
Fons Europeu de  
Desenvolupament Regional

Aquest projecte està cofinançat per la Generalitat de Catalunya en el marc de la RIS3CAT i el Programa Operatiu FEDER de Catalunya 2014-2020 i la Diputació de Tarragona

OT1: Potenciar la investigació, el desenvolupament tecnològic i la innovació