

GASTRONOMIAK BIZITZA ITZULTZEN DU

Disfagia duten pertsonen elikadura duina, segurua eta gozagarria eskaintzeko berrikuntza



ZERGATIK SORTU DA PROIEKTU HAU?

Disfagia (irensketa zailtasunak) dituzten pertsonen puréak jatera kondentatuta daudela dirudi askotan, bizitza osoan.

Ikerketa bat egin genuen haien arteko asebetetze maila ezagutzeko, eta ondorio argia atera zen:

"Elikagaien zaporea, itxura eta jateko plazerra falta dituzte."



ERABILTZAILEEI ENTZUN GENIEN

Egoitzetan eta ospitaleetan elkarrizketak eta inkestak egin genituen.

"Txerri saiheskia edo oilasko musloa berriro jatea gustatuko litzaidake"

"Berdin jan nahi dut besteek jaten duten bera"



GURE HELBURUA

Elikagaiaren itxura, zaporea eta duintasuna berreskuratzea, testura segurua bermatuz.



BERRIKUNTZA • OSASUNA • DUINTASUNA • TEKNOLOGIA • GASTRONOMIA • BIZITZA KALITATEA

EKOIZPEN PROZESUA: PURÉTIK ITXURA ERREALA DUEN PLATERA

1 PURÉAREN FORMULAZIOA

- Jatorrizko elikagaia hautatzen dugu
- Egosi eta birrindu
- Testura segurua egokitzen da (IDDSI)
- Proteinak, bitaminak eta mineralak aberasten dira



2 PURÉAREN MOLDAKETA 2D

- Puréa 2D moldeetan depositatzen da nahi dugun formarekin
- Oinarrizko pieza lortzen da, bolumena eta testura egokituekin



3 OBULATOAREN SORKUNTZA (JANARI-PELÍCULA)

- COCUUS enpresarekin elkarlanean, janari-película comestible (obulatoa) garatzen dugu
- Inprimagailuarekin tinta elikagarriak erabiltzen dira
- Elikagaiaren itxura erreala erreproduzitzen da

COCUUS
Food printing solutions



4 OBULATOA APLIKATZEA

- Obulatoa puréko piezaren gainean jartzen da
- Pixka bat berotuz eta hezetasunarekin fusionatzen da



5 EMAITZA FINALA

- Segurtasun osoz irensteko moduko otordua
- Itxura erreala, zapora autentikoa
- Onarpen emozionala eta ongizate handitua



✓ PLATER BERDINA, ILUSIO BERDINA

PERTSONENTZAKO ERAGINA

- ♥ Bizitza kalitatea hobetzen da
- 😊 Berritua plater gogokoena jateko aukera
- 👥 Mahaian parte-hartze handiagoa
- 👍 Egoera emozionala eta nutricional hobetzen da



"Egia esateko, ez nuen espero hain ondo irudikatuko zutenik... pizten du berritua gustura jateko gogoia."

ESKALAGARRITASUNA ETA TRANSFERENTZIA

- Errezeta egokituak hainbat zentrotara (egoitzak, ospitaleak, sukalde zentralak)
- Prestakuntza-ikastaroak profesionalentzat
- Proiektuaren webgunean material guztiak (errezetak, bideoak, gida metodologikoak)
- FP sare osoari eta elikadura sektoreari transferigarria

ELKARLAN
ESTRATEGIKOA

COCUUS
Food printing solutions

Elikagaiak egituratzeko eta inprimatzeko teknologia aurreratua eta ezagutza espezializatua



FP + ENPRESA
BENETAKO BERRIKUNTZA

FP zentroeke garatutako proiektu bakarra, Euskadin erreferentzia izango dena elikadura egokitan eta pertsonen ongizatean.

gamarra
HOSTELERIA

ies
Francisco de Vitoria
Dietetika

GASTRONOMIAK ZAIN DU: TEKNOLOGIAK LAGUNTZEN DU, FP-K ERALDATZEN DU ♥