

Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa

Proxecto de innovación. Convocatoria 2016

Memoria Final

Título do proxecto	Produtos cárnicos gourmet
Coordinador/a	Rafael Brantuas Canay
Centro educativo	CIFP Compostela

Proxecto de innovación premiado na resolución do 20 de abril de 2016 da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa pola que se resolven os premios para o desenvolvemento de proxectos de innovación tecnolóxica ou científica e proxectos de innovación didáctica no ámbito da Formación Profesional en centros públicos dependentes da Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria onde se imparten ensinanzas de Formación Profesional, convocados na resolución do 23 de novembro de 2015.

Índice

1	Memoria xustificativa.....	3
	1.1. Historia do proxecto. Xustificación.....	3
	1.2. Relación de participantes.....	4
	1.3. Actividades realizadas.....	4
	1.4. Avaliación final. Indicadores.....	6
	1.5. Conclusións. Valoración global do proxecto e previsións de futuro.....	7
	1.6. Memoria de xustificación económica.....	7
2	Resultados do proxecto.....	7
	2.1. Fórmulas ou fichas técnicas de produtos.....	8

1 Memoria xustificativa

1.1. Historia do proxecto. Xustificación

Este proxecto, tal e como consta na solicitude, nace da necesidade, da empresa Cárnicas Ruperto de sacar ao mercado novos produtos de calidade cun maior valor engadido. Partimos dunha materia prima de calidade que require dunha transformación a base de investigación aproveitando outros produtos galegos que o complementen e que lle permitan ao sector cárnico diversificar a comercialización dos produtos procesados actualmente seriamente desprestixiados. É un proxecto sinxelo pero que pode ter gran repercusión nunha pequena empresa que busca diferenciarse por produtos innovadores para vender sobre todo a nivel internacional.

O CIFP Compostela pretende continuar co seu carácter innovador que xa comezou fai máis de 15 anos nun proxecto de I+D para a creación dunha aula de investigación e a elaboración de pratos tradicionais ao baleiro e con atmosfera protexida (Cuarta e quinta gamas de alimentos) e a colaboración coa Universidade Politécnica de Valencia no desenvolvemento de diversas etapas para a creación de novos sistemas de innovación educativa.

O departamento de hostalería apoia a creación de proxectos innovadores tanto na parte docente como de colaboración coas empresas do sector da hostalería coma na de alimentación.

O profesorado implicado pretende fomentar entre o alumnado, sobre todo no Ciclo Superior de Dirección en Cocina, un espírito innovador, traballando conxuntamente na creación de produtos coa intención de obter boa aceptación por parte dos consumidores. Principalmente aqueles destinados a clientela esixente

O alumnado verá ampliado o seu ámbito laboral ao adquirir unha formación específica no tratamento e transformación de produtos cárnicos podendo mellorar a súa empregabilidade.

Este proxecto resultou premiado tal e como consta na resolución do 20 de abril de 2016 da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa pola que se resolven os premios para o desenvolvemento de proxectos de innovación tecnolóxica ou científica e proxectos de innovación didáctica no ámbito da Formación Profesional en centros públicos dependentes da Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria onde se impartan ensinanzas de Formación Profesional, convocados na resolución do 23 de novembro de 2015.

1.2. Relación de participantes

Centro coordinador

Centro coordinador: CIFP Compostela			Código de centro
Coordinador do proxectos			
Nome	Apelidos	Enderezo electrónico	Especialidade
Rafael	Brantuas Canay	brantuas@edu.xunta.es	Cociña e pastalería
Profesorado participante			
Nome	Apelidos	Enderezo electrónico	Especialidade
Mónica	Fraga Castro	monicafraga@edu.xunta.es	Industrias alimentarias
Jorge	Fernández Guerra	jfgruerra@edu.xunta.es	Cociña e pastalería
Jorge	Carou Horta	carou@edu.xunta.es	Cociña e pastalería
Julio Senén	Fernández Guerra	fernandezguerra@edu.xunta.es	Cociña e pastalería

Empresas ou entidades participantes

Empresas ou entidades participantes			
Denominación da empresa	CIF	Persoa contacto	Enderezo electrónico
Cármicas Ruperto	J32463747	Javier Vázquez Gil	
Clúster de la Carne de Galicia	G32432221	Joaquín Muñoz González	director@gpc.gal
Tastelab	B70453402	Maruxa García Quiroga	maruxagarcia@tastelab.es

1.3. Actividades realizadas

Actividades levadas a cabo no proxecto de innovación polos distintos centros e/ou entidades participantes.

Centro coordinador. Actividades realizadas.

1º Reunión coas partes e posta en común das actividades previstas.

- Na primeira reunión concretáronse as actividades a desenvolver e os prazos para a súa execución. O empresario manifestou o seu interese por hamburguesas e chourizos crioulos e esa foi a liña de traballo a seguir.

2º Primeiras probas.

- O profesorado técnico aplicou os seus coñecementos previos nunha primeira quenda de produtos, fixéronse probas con carnes de polo, pavo, porco, tenreira e boi; o resultado foi alentador pero logo de poñer en común os mesmos coa empresa resultou que non era a liña adecuada xa que nunha segunda reunión a empresa manifestou o seu interese por carne de porco e tenreira.
- Novas probas levaron a novos resultados, tamén esperanzadores, tras a súa cata. Na reunión onde se fixo unha valoración máis polo miúdo coincidimos que se ben os logros eran bos, non así o proceso xa que nunha carnicería non se poden seguir as mesmas preelaboracións que nunha cociña, non se empregan materias primas sen preelaborar tales como allos, algas frescas, cebolas, etc, senón que se usan materias primas listas para o seu emprego en carnes e que, en xeral, constan de allo seco, algas secas en po, froitos secos moídos, é dicir xéneros que poidan ser engadidos sen máis e que non necesiten de ningunha preelaboración previa.

3º Segundas probas.

- Logo de corrixir todos os apartados anteriores as probas xa foron máis definitivas, realizamos varias liñas de estudio coa carne de porco e tenreira. En canto aos sabores das hamburguesas empregamos, algas, allo negro, castañas tanto crúas como asadas, mel, froitos secos (Améndoas, abelás, pistachos, piñóns e nozes)
- A elaboración de chourizos crioulos resultou máis sinxela xa que empregamos fórmulas máis de tipo charcutería que están máis estandarizadas pero que cumpren coas especificidades requiridas pola empresa.
- Os resultados, logo da cata previa do equipo, comezaron a resultar aptos polo que pasamos a fase de cata por parte de catadores profesionais da empresa Tastelab.
- Nunha primeira cata feita nunhas xornadas realizadas no centro as probas resultaron satisfactorias aínda que tecnicamente non era posible validalas xa que era un panel afeccionado.
- Na cata oficial realizada en Lugo na Facultade de Veterinaria e avaliada por un panel de 20 catadores adestrados do laboratorio de análise sensorial de Tastelab, acadáronse resultados que cumpren cos parámetros que foron inicialmente previstos na solicitude do proxecto.

Empresa ou entidades participantes. Actividades realizadas.

En canto a Cárnica Ruperto:

- Reunión para poñer en común as actividades e as liñas de investigación.
- Xornada de elaboración de produtos conxunta e cata posterior.
- Presentación de resultados.

Por parte do Clúster da Carne de Galicia:

- Reunión para poñer en común as actividades e as liñas de investigación.
- Apoio naqueles aspectos máis técnicos e tamén disposición a facilitar materias primas para o seu emprego, cuestión que non foi necesaria xa que o orzamento dispoñible foi suficiente.

A empresa Tastelab:

- Promoción do proxecto en xornadas e foros diversos.
- Cata oficial con resultados feita por catadores adestrados.

1.4. **Avaliación final. Indicadores**

A partires do proxecto e tal e como estaba previsto no propósito inicial, naceu a colaboración que, se non se torce a cuestión, seguirá en marcha por longo tempo, entre o sector empresarial cárnico e o CIFP Compostela, para beneficio da sociedade e da institución educativa.

Merece especial atención ao consorcio entre o instituto e a empresa Tastelab que xa, a estas alturas, propiciou varias colaboracións positivas conxuntas e que se espera vaian a máis.

O alumnado participante acadou, aparte dos obxectivos xa previstos na programación do módulo implicado, unha especialización impagable no desenvolvemento de mellores coñecementos na súa formación.

Centro coordinador. Plan de avaliación. Indicadores.

Para o centro coordinador supuxo unha nova actividade que complementa os éxitos xa acadados noutros campos que, a maiores, anima a seguir nesta liña que, casualmente, coincide co seu 50 aniversario que se produce neste ano 2017

Acadou moito máis do previsto inicialmente, xa que era necesario obter 5 produtos e alomenos tense logrado coas diferentes variacións sobre o mesmo tema 25 produtos aptos para competir no mercado actual con calquera produto gourmet dispoñible.

Empresas e/ou entidades participantes. Plan de avaliación. Indicadores

A empresa logrou os seus obxectivos e ten pensado poñer no mercado, sobre todo destinado á exportación, máis da metade dos produtos obtidos nesta colaboración.

1.5. Conclusións. Valoración global do proxecto e previsións de futuro

O proxecto desenvolveuse nun ambiente moi cordial e cun grado elevado de compromiso.

A empresa e o clúster colaboraron intensamente.

[Tastelab](#) entregouse con todo o seu equipo e instalacións no estudio destes produtos e sacou as mellores conclusións posibles.

Desde o centro educativo traballouse coa máxima implicación; o profesorado que colaborou no proxecto fíxoo concienciado do gran valor que leva a investigación e da gran necesidade de desenvolver actividades deste tipo.

O equipo directivo facilitou en todo momento o acceso aos medios humanos, dixitais, tecnolóxicos e de financiamento do instituto.

O alumnado estivo informado de cal era o propósito deste estudio e aproveitou en todo o momento o tempo invertido como algo de cal estar orgulloso e tamen se mostraron satisfeitos da súa colaboración nun traballo que nun futuro próximo se vexa reflectido na mellora da economía do tecido empresarial e na presenza destes produtos, en breve, nos súper da cidade ou do pobo onde viven.

Obtivéronse produtos que poden degustarse ou venderse con moito éxito, sen maior problema, tal e como o demostran os estudos feitos por Tastelab, en calquera establecemento de venda de produtos crus, semielaborados ou elaborados, mesmo en hamburgueserías, gastrobar ou restaurante que leven esta especialidade na súa carta ou menú.

1.6. Memoria de xustificación económica

Neste enlace constan os gastos xa xustificados do CIFP Compostela

2 Resultados do proxecto

O proxecto, tal e como e seu nome indica, centrouse, de xeito xenérico, na obtención de hamburguesas sen ningún tipo de aditivos, conservantes artificiais ou ingredientes alleos á propia esencia da materia prima empregada e que respondan a necesidade do mercado de consumidores que reclaman elementos naturais nos compoñentes da súa dieta sen renunciar ao pracer de catar pratos saborosos e que satisfagan o seu padal.

Podemos dicir que os resultados foron moito máis xenerosos dos esperados e que acadamos resultados moi positivos en todos os apartados nos que investigamos.

Os logros acadados son os seguintes:

Hamburguesa de allo negro

- Unha sorpresa inesperada, o umami do allo resalta o gusto da carne dando un excelente resultado.

Hamburguesa de castañas

- Unha agradable sensación, carne con castañas asadas... un pracer que recorda a infancia.

Hamburguesa con algas

- Unha combinación imposible é posible.

Hamburguesa con cogomelos

- Carne e cogomelos... como non se me ocorreu antes!

Chourizos crioulos naturais

Chourizos crioulos sen aditivos... parecen elementos enfrontados claramente pero, por fin, acadamos que algo que semella tan artificial, sexa feito de xeito natural.

2.1. Fórmulas ou fichas técnicas de produtos

As fichas técnicas dos produtos obtidos poden no arquivo “recursos.7z”