



## CREATIVACIÓ: LA CREATIVITAT DIRIGIDA A LA INNOVACIÓ EN EL DESENVOLUPAMENT DE NOUS PRODUCTES PER A AGRUPACIONS DE PRODUCTORS AGROALIMENTARIS

SETEMBRE 2019

### RESUM

La innovació constitueix un dels elements clau en l'increment de la competitivitat del sector primari català i per extensió en el desenvolupament de les àrees rurals. Actualment els principals ingressos del sector primari català provenen del seu paper com a proveïdor de matèries primeres de qualitat per a la indústria agroalimentària. Així doncs, el fet de desenvolupar productes innovadors que aportin un major valor afegit al consumidor a partir de les seves matèries primeres podria suposar una millora dels resultats econòmics, molt especialment si aquest procés es realitza de forma cooperativa entre diferents productors o explotacions agroalimentàries.

No obstant, el desenvolupament de nous productes no és una tasca senzilla i encara menys quan es tracta d'explotacions agroalimentàries, les quals compten amb infraestructures i recursos limitats. S'estima que són necessàries unes 3000 idees brutes per obtenir un producte exitós. A més a més els estudis existents indiquen que prop del 80% dels nous productes que es llancen al mercat fracassen abans de complir el seu primer any de vida.

Una forma de reduir el risc en el llançament de nous productes és mitjançant una estratègia multidisciplinària que impliqui als agents involucrats en les diferents fases de la cadena, des de la granja fins al plat, al llarg de tot el procés de desenvolupament del nou producte i molt especialment en les fases inicials, és a dir, en el procés de generació d'idees. L'IRTA compta amb una dilatada experiència en l'aplicació d'una metodologia sistematitzada de creativitat dirigida a la innovació per a generar idees de nous productes, desenvolupar-los a nivell tecnològic i avaluar la seva viabilitat des de diferents perspectives abans del seu llançament al mercat.

## 01. Objectius

L'**objectiu principal** d'aquesta activitat ha estat posar a disposició del sector primari català, els coneixements científics i l'experiència de que disposa l'IRTA en l'ús de metodologies de creativitat com a eina bàsica en el procés de innovació.

Els **objectius específics** plantejats han estat els següents:

- Generar un llistat d'idees de nous productes a través de sessions de creativitat.
- Seleccionar les idees amb un major potencial d'èxit en base als criteris i capacitats tecnològiques del grup de treball.
- Desenvolupar tecnològicament i optimitzar un nou producte.
- Generar guies metodològiques que ajudin a associacions de productors agroalimentaris en cadascuna de les etapes del procés de creativitat i en el procés d'innovació.

## 02. Descripció de les actuacions realitzades

### Fase 1. Generació del concepte de producte

En la Fase 1 del projecte es va treballar amb dos grups de diferents sectors: un dirigit a innovar en l'àmbit de la carn i els productes carnis i l'altre a innovar en l'àmbit dels productes de la pesca. En ambdós casos es varen realitzar diverses sessions de creativitat per tal de mostrar als participants la metodologia i generar idees de nous productes amb valor afegit. A partir dels resultats obtinguts en aquestes sessions es varen elaborar dos informes, un per cada grup. En aquests s'explica el procés de creativitat aplicat i es presenten els llistats d'idees de nous productes generades.

### Fase 2: Desenvolupament del producte

En la Fase 2 es va mostrar als participants com procedir en el disseny i optimització de nou producte alimentaris (exemple de cas) respecte a l'anàlisi sensorial, tractaments tèrmics de conservació, envasament i vida útil. Els inscrits a les sessions demostratives varen participar de forma activa en el disseny del producte, el seu procés d'elaboració i optimització i en l'estudi de la seva vida útil.

En total s'han realitzat un total de 9 sessions demostratives en les que hi ha participat representants de gremis, confraries, empreses, universitats, agències de desenvolupament local i sector de la restauració entre altres.

### 03. Resultats

El projecte ha permès desenvolupar, de principi a fi, un producte un producte carni saludable a punt per consumir amb l'objectiu d'aportar valor a la carn produïda a les explotacions del Pirineu Català. També s'ha generat una guia pràctica de creativitat, una guia de desenvolupament de nous productes i un vídeo demostratiu en català i en castellà.



### 05. Conclusions i accions futures

Les jornades realitzades en el marc del projecte CREATIVACIÓ han permès als participants ampliar i aprofundir els seus coneixements sobre el procés de desenvolupament de nous productes, des de la generació d'idees (creativitat) fins al producte final (innovació). Els participants podran aplicar els coneixements adquirits per desenvolupar productes innovadors i amb valor afegit pel consumidor.

La valoració tant per part de l'IRTA com dels assistents a través de les enquestes ha estat satisfactòria.



### 04. Àmbit d'aplicació

Gremis, confraries, associacions, empreses i universitats vinculades amb el sector agroalimentari.

Figura 2. Guies i vídeos demostratius generats en el projecte CREATIVACIÓ.

### DADES DEL CENTRE DE RECERCA

**NOM:** IRTA – Àrea d'Indústries Alimentàries  
**ADREÇA:** Finca Camps i Armet, s/n, Monells (Girona)  
**WEB:** <http://www.irta.cat/es/>  
**DADES DE CONTACTE:** Anna Claret, [anna.claret@irta.cat](mailto:anna.claret@irta.cat), telf. 972630052



### PRESSUPOST

**Pressupost total del projecte:** 23.733,70 €  
**Contribució de la UE al pressupost:** 10.205,49€

### DIFUSIÓ DEL PROJECTE

**Publicacions:** Guia pràctica de creativitat i Guia de desenvolupament de nous productes.  
**Vídeo:** Disponible al canal IRTA del YouTube  
**Presentacions de les jornades (PATT) i informes:** disponibles al portal Ruralcat (<https://ruralcat.cat/>)

### Amb el finançament de:



**Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural:**  
 Europa inverteix en les zones rurals

Projecte finançat a través de l'operació 01.02.01 de Transferència Tecnològica del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020.

Ref.: 046\_2017