

# Programa PROFIT 2026

## Programa d'acompanyament a la innovació gastronòmica per a petites empreses agroalimentàries de Catalunya

La Fundació Alícia impulsa aquest programa per ajudar petites empreses, productors, restauradors, cooperatives i autònoms del sector agroalimentari a innovar en productes i processos alimentaris i millorar la seva activitat dins la cadena de valor. El programa ofereix assessorament gastronòmic expert, accés i cessió d'ús d'instal·lacions professionals, i suport tècnic en tot el procés d'innovació per transformar idees en projectes reals.

### 1. OBJECTIU

Impulsar la innovació gastronòmica de les petites empreses agroalimentàries, aplicant coneixement i tecnologia pel desenvolupament i millora de productes, oferint solucions més sostenibles, saludables i rendibles, per tal de millorar la seva competitivitat i posicionament al mercat.

Els principals àmbits d'actuació són:

- **Innovació i escalabilitat:** Suport tècnic per detectar oportunitats, integrar tecnologies i millorar processos i productes alimentaris, des del prototipatge fins a la comercialització.
- **Sostenibilitat:** Acompanyament per crear productes més saludables i respectuosos amb el medi ambient, potenciant l'economia circular.
- **Territori i tradició:** Promoció de productes de proximitat i del patrimoni culinari com a font d'innovació i desenvolupament local.

## 2. REQUISITS DE PARTICIPACIÓ

El programa s'adreça a:

- Productors, elaboradors i petites empreses que transformen o comercialitzen productes del sector primari.
- Empreses de restauració que treballin amb productes de proximitat per fomentar el vincle amb productors locals.
- Cooperatives agroalimentàries que puguin fer extensiva la innovació a petits productors.
- Autònoms del sector agroalimentari (producció, elaboració o venda).

Que compleixin els següents requisits:

- Tenir la seu social i activitat principal a Catalunya.
- Disposar d'una plantilla d'1 a 49 empleats/des.
- Només es podrà presentar una proposta per empresa.
- Aquest programa no podrà acompanyar cap projecte que hagi estat subvencionat anteriorment per a la mateixa finalitat.

## 3. TIPOLOGIA DE PROJECTES

Les propostes s'avaluaran segons criteris en matèria de:

- **Innovació gastronòmica:** Facilitar l'entrada de productes al mercat o millorar-ne el posicionament.
- **Qualitat:** Contribució a una alimentació més saludable i ben acceptada pel consumidor.
- **Sostenibilitat:** Alineació amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS).
- **Viabilitat:** Possibilitat real d'implementació tècnica i econòmica.

## 4. SELECCIÓ DE PROPOSTES

### 4.1. Procés

- **Presentació:** Les empreses hauran de presentar la proposta de projecte amb informació detallada (recursos, objectius...) mitjançant convocatòria oberta.
- **Avaluació:** Un comitè d'experts revisarà les propostes i farà una avaluació tècnica per a la selecció dels 3 projectes finalistes, tenint en compte els criteris de valoració descrits en el punt 4.2 d'aquest document.
- **Selecció final:** Les 3 empreses finalistes iniciaran el programa amb formació i acompanyament expert.

### 4.2. Criteris de valoració (fins a 100 punts)

Les validacions de compliment tècniques i d'eficiència del programa les realitzarà la Fundació Alícia.

- **Innovació gastronòmica (fins a 30 punts)**

Es considerarà innovació gastronòmica la creació o modificació d'un producte que representi una millora per a l'empresa (econòmica, social o mediambiental).

- **Sostenibilitat i impacte territorial (fins a 30 punts)**

Promoció de productes locals, reducció del malbaratament, foment de l'economia circular i dinamització de zones rurals o perifèriques.

- **Pla de viabilitat (fins a 20 punts)**

Concepte del producte o procés, pressupost i estratègia de producció i venda.

- **Compatibilitat de desenvolupament tècnic (fins a 20 punts).**

Desenvolupament tècnic i culinari compatible amb l'activitat d'Alícia.

## 5. ETAPES DEL PROGRAMA

Les empreses seleccionades participaran en les tres fases de l'acompanyament:

- **Ideació i conceptualització:** Exploració de possibilitats de productes combinant criteris gastronòmics, nutricionals i de sostenibilitat per a definir línies de treball i generar conceptes alineats amb les necessitats detectades.
- **Desenvolupament:** Prototipatge iteratiu, avaluacions sensorials i validació tècnica. S'aplicarà el coneixement generat en l'anàlisi previ en relació amb el seu escalat per tal de garantir la replicabilitat dels processos.
- **Acompanyament a la industrialització:** Suport per adaptar els prototips a la producció real.

Durant tot el procés d'innovació s'aplicarà la metodologia de la Fundació Alícia, transferint de manera pràctica el coneixement a les diferents sessions de treball conjunt.

## 6. COMUNICACIÓ, TRANSFERÈNCIA I PROPIETAT INTEL·LECTUAL

Les entitats organitzadores podran fer ús o difusió de les imatges, materials gràfics i continguts generats en el marc del projecte, amb finalitats de divulgació, sensibilització i promoció del programa amb autorització prèvia de les persones beneficiàries del programa.

## 7. DOCUMENTACIÓ NECESSÀRIA

Formulari d'inscripció (dades generals i detalls de la proposta del projecte):

<https://forms.gle/RXFN2bjuNf6Qompq6>

---

*Aquest programa compta amb el suport del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya.*