

# Aliments ecològics a Palamós, una moda o una nova tendència de vida

---

## Presentació

Des que soc molt petita, sempre he tingut el meu germà com una clara referència, ha sigut el meu exemple a seguir. Quan ell se'n va anar a la universitat, va començar la carrera de Ciència i Tecnologia dels Aliments i em vaig començar a interessar pel tema de l'alimentació; és per això que el meu objectiu era acabar essent estudiant en Dietètica i Nutrició.

A l'hora de triar el tema del treball no va ser difícil, per mi, simplement volia investigar alguna cosa relacionada amb els aliments, però no sabia sobre què i va ser gràcies a la meva mare que vaig poder donar títol al meu treball. Feia uns quants anys que ella havia començat a consumir productes ecològics i això va despertar la meva curiositat i em va permetre relacionar-ho amb el meu treball.

Finalment, quan feia primer de batxillerat vaig fer una assignatura que va canviar totalment la meva percepció dels estudis i em vaig acabar decantant per canviar de modalitat, concretament d'un batxillerat científic a un de social. És per això que el meu treball no només inclou conceptes científics, sinó que està enfocat socialment per tal de reflectir aquest canvi. També he intentat no oblidar la part del disseny del treball, ja que pel meu interès actual ho considero imprescindible.

---



---

## **Metodologia**

El meu Treball de Recerca l'he realitzat amb l'objectiu general de saber les diferències entre els aliments ecològics i els convencionals i si realment els aliments ECO tenen més avantatges i són més saludables. Abans d'iniciar el meu marc pràctic he cercat informació per tal de saber les idees bàsiques d'un aliment ecològic.

Un cop fet el meu marc teòric, he volgut dividir el meu treball en tres parts. Inicialment, he analitzat un possible menú de restaurant. He creat un menú amb diferents plats: un primer, un segon i unes postres. La mateixa carta l'he cuinat amb aliments ecològics i amb aliments convencionals, i he fet una comparació entre preu, sabor, procés i resultat.

En la segona part, he decidit fer una enquesta en la qual demanava d'una manera assequible a tothom l'opinió sobre els aliments ecològics. En la tercera part del meu marc pràctic he volgut realitzar una sèrie d'entrevistes. La primera que trobarem és al senyor Carles Molinero, un auditor de la CCPAE, Consell Català de la Producció Ecològica. La següent entrevista és al senyor Òscar Fuentes, comerciant d'aliments ecològics i molt relacionat amb la suplementació, i, finalment, una a la senyora Maite Domènech, assessora dels horts ecològics de Palamós.

## **Cos del treball**

Principalment en aquest treball pretenc saber quina percepció té la població de Palamós sobre els aliments ecològics. És a dir, si ho consideren una moda o si realment estan conscienciats del benefici del seu consum. Per saber la resposta, he pensat diferents hipòtesis, la principal és: La gent de Palamós no consumeix aliments ecològics amb regularitat. També he plantejat tres hipòtesis més: Els aliments ecològics són una moda; val la pena gastar-se més diners per menjar més saludable, i els aliments ecològics tenen menys sabor.

Aquestes preguntes les responc a través del marc teòric, on explico els conceptes bàsics com: què és un aliment ecològic, en què es diferencia d'un de convencional, quins són els mètodes de biopreservació, entre d'altres; i, a més a més, també faig una relació de tots els comerços d'aliments ecològics del meu municipi, Palamós. La idea que hem de tenir clara és que en el cultiu d'un aliment ecològic s'aprofiten els recursos propis, evidentment no es pot fer ús d'organismes modificats genèticament, hi ha una selecció prèvia d'espècies vegetals i animals resistents a malalties i adaptades a les condicions locals, es cria el bestiar en espais oberts i amb alimentació ecològica i s'ha de tenir el certificat de garantia ecològica per comercialitzar-lo. Es podria dir que val la pena comprar aquests aliments, ja que dins del moviment ecològic també hi ha l'agroecologia i això fa que no hi hagi una sobreexplotació. Tot aquesta informació és necessària per entendre la següent part del treball, el

---

---

marc pràctic, dividit en tres parts. La primera consisteix a elaborar un menú fet amb aliments ecològics i un altre amb aliments convencionals, i es poden apreciar clarament les principals dissimilituds entre les dues receptes.

A la segona part, he realitzat una enquesta a la població de Palamós per donar resposta a les meves hipòtesis.

Finalment, he fet tres entrevistes a professionals: el senyor Carlos Molinero, inspector de la CCPAE; el senyor Òscar Fonts, empresari i treballador d'una botiga especialitzada en suplementes i aliments ecològics, i la senyora Maite Domènech, enginyera agrònoma que realitza l'assessorament dels horts ecològics a Palamós.

A la part final exposo les conclusions responent a les hipòtesis que m'havia plantejat i faig un estudi de les respostes de les enquestes. El resultat obtingut és que el consum d'aliments ecològics sí que és una tendència, però que, gràcies a aquesta opció, la població farà un consum més conscient d'aquests aliments.

## **Conclusions**

El treball ha sigut un gran repte, mai no havia fet un treball d'aquestes dimensions i amb tanta informació. Realment, he après molt durant el treball; al començament sabia per sobre el que eren els aliments ecològics, però al final del treball he pogut realitzar un bon estudi i m'ha permès conèixer a fons aquest tema.

M'ha sorprès molt que hagi obtingut tantes respostes en l'enquesta i que tots els tècnics i professionals especialitzats en aliments ecològics m'hagin ajudat i respost a tots els nivells. Estic molt contenta del resultat del meu treball i de la participació i la involucració de tots els professors i les persones que m'han ajudat a fer que aquest projecte avui sigui una realitat.

El resultat ha sigut satisfactori, realment m'he esforçat molt a complir els meus objectius i a poder fer aquest treball. No he tingut gaires problemes durant el procés, n'he portat un bon seguiment i, finalment, he pogut validar totes les meves hipòtesis i assolir els objectius que m'havia proposat en un començament.

D'ençà que he començat aquest treball, a casa meva hem començat a consumir més productes ecològics, vistos els seus beneficis amb relació a la salut i els bons resultats que ens han sortit en el marc pràctic. M'ha sigut útil fer aquest treball perquè ara tinc un altre punt de vista sobre la importància de l'alimentació ecològica.

## **Bibliografia**

– Agència Catalana de Seguretat Alimentària. *Glifosat* [en línia]. Generalitat de Catalunya. <<http://acsa.gencat.cat/ca/detall/article/Glifosat#bloc2>> [Consulta 29/10/2020]. – Ayala y López, Isabel. «La petjada ecològica». *Reboll*, núm. 4 (2011). <La petjada ecològica | Reboll: butlletí del Centre d'Història Natural de la Conca de Barberà (raco.cat)> [Consulta 13/12/2020]. – Cacho Carranza, Yureli. *Principio activo*

---

---

*o sustancia activa.* <<http://www.cienciamx.com/index.php>> [Consulta 10/9/2020]. — Ca l'Arpello, Grup Llobet. *Al·lèrgens, un repàs a les icones.* <<http://grupllobet.com>> [Consulta 20/10/2020] — Castro, Gustavo; Valbuena, Emiro; Briñez, Wilfido; Sánchez, Egar; Vera, — Henry; Tovar, Armado. «Comparación del empleo de Nisina y cultivos de *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* para la biopreservación de queso blanco». *Revista Científica*, vol. XIX, Universidad del Zulia Maracaibo, Venezuela, març-abril, 2009. <<https://www.redalyc.org>> [Consulta 28/10/2020]. — CCPAE. *Guia per a la certificació ecològica i informació pública.* Consell Català de la Producció Agrària Ecològica, CCPAE. <<http://www.ccpae.org>> [Consulta: 12/4/2020]. — Deulonder. *Foto Granel botiga.* <<https://www.deulonder.com>> [Consulta 14/09/2020]. — Escutia, Montse; Moreno, Marta. «Compre comida ecològica si quiere salvar el planeta». *El País* (16 de desembre de 2016). <<https://elpais.com>> [Consulta 12/4/2020]. — Estudio Mercabarna. *Alimentación Ecológica: Contexto, Visión del sector y Perspectivas del Consumidor.* Desk Research - Market AAD, 2015. <<https://www.mercabarna.es>> [Consulta 21/4/2020]. — García Faya, Elisa. «Eco, bio y orgánico: encuentra las diferencias». *Telva*, juny del 2019. <<https://www.telva.com>> [Consulta 12/4/2020]. — Velasco, Andrea. «Alimentos bio, eco y orgánico, ¿Són iguales?». *El Mundo.* <<https://planetainteligente.elmundo.es>> [Consulta 12/4/2020]. — Vivir Sin Plástico. *Todo lo que querías saber sobre las tiendas Granel.* <<https://vivirsinplastico.com>> [Consulta 14/09/2020]. — Ferroice. *La Agricultura Ecológica en España.* <<https://www.ferroice.com>> [Consulta 12/4/2020]. — Granel. *Granel Logo.* 2017. <<https://granel.cat>> [Consulta 14/09/2020]. — Martín Cerdeño, Víctor Jesús. *Alimentos ecológicos. Oferta y demanda en España.* <<https://www.researchgate.net>> [Consulta 3/7/2020]. — Lamo de Espinosa, Jaime. *La agricultura mediterránea. Desafíos y oportunidades ante la próxima ampliación.* <<https://www.publicacionescajamar.es/>> [Consulta 06/08/2020]. — Larepublica.com. *Un estudi constata que els aliments ecològics no són més saludables.* <<https://www.republica.com>> [Consulta 12/4/2020]. — Martín, Adam; Clubsdir. *10 preguntes sobre els productes ecològics.* <<https://www.dir.cat>> [Consulta 12/4/2020]. — Mayor Farguell, Xavier. *Petjada ecològica, consum del territori com a recurs?* <<C:/Users/Usuario/Downloads/123182-Text%20de%20article-171001-1-1-0-20090205.pdf>> [Consulta 13/12/2020]. — Milena Vásquez, Sandra; Suárez M., Héctor; Inés Montoya, Olga. *Evaluación de bacteriocinas como medio protector para la biopreservación de la carne bajo refrigeración.* <<https://scielo.conicyt.cl>> [Consulta: 28/10/2020]. — Molí del Vall Major. *Agricultura ecològica, sistema general de gestió agrícola.* <<https://www.molidelavallmajor.es>> [Consulta 21/4/2020]. — Mora Escutia, Maria. *Què són els aliments ecològics?* <<https://www.mamaterra.info/>> [Consulta 12/1/2020]. — Nana. *Logotip Nana.* <<https://www.google.com>> [Consulta 14/09/2020]. — Probelte. *Què són els productes fitosanitaris i per què serveixen?* <<https://www.probelte.es>> [Consulta 14/09/2020]. — Sanchez Garcia, Mercedes. *Marketing de productos ecológicos.*

---

---

<<https://www.researchgate.net>> [Consulta 15/07/2020]. — Sanyes Costa, Jordi. *Definició dels aliments ecològics*. — Signorini, Marcelo. *Microbiología de carnes envasadas al vacío y la biopreservación como medio de prolongar la vida de anaquel*. Facultat de Ciències Veterinàries, Universitat del Centre del Litoral, 2007. <C:/Users/Usuario/Desktop/Dialnet-MicrobiologiaDeCarnesEnvasadasALVacioYLaBiopre serv-3986981.pdf> [Consulta 28/10/2020].

---