



Interreg
Sudoe



AGROSMARTcoop

Jornada Innovación y Cooperación en el Sector Frutícola
Badajoz, 6 de noviembre de 2018





CENTRO DE INVESTIGACIONES
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
DE EXTREMADURA

AGROSMARTcoop

Espacio para la integración, competitividad y crecimiento económico inteligente de las cooperativas agroalimentarias del espacio rural SUDOE



EUROPEAN UNION



European Regional Development Fund



CENTRO DE INVESTIGACIONES
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
DE EXTREMADURA

Actividades en Innovación Tecnológica Sostenible CICYTEX

- Grupo Operativo Transnacional en innovación tecnológica sostenible (*GOTi*)
- Benchmarking de buenas prácticas para la innovación tecnológica sostenible
- Asesoría técnica a la innovación tecnológica sostenible
- Herramienta de Vigilancia Tecnológica en el Sector Agroalimentario
- Acciones de formación y capacitación para la innovación sostenible

Estudio de *Benchmarking* en Buenas Prácticas en Innovación Tecnológica Sostenible

1ª Fase

Fueron identificadas 60 buenas prácticas en Innovación Tecnológica Sostenible y fue realizada una comparativa entre la “práctica habitual utilizada” y la considerada como “buena práctica” bajo una perspectiva de sostenibilidad (Económico, social y medioambiental)

2ª Fase

Tras la identificación, han sido realizadas más de 1.500 validaciones de éstas entre las Cooperativas de las 6 regiones (muestra representativa de 30 Cooperativas por región). Estas encuestas fueron realizadas por los técnicos de las Federaciones de Cooperativas. Las Prácticas identificadas y seleccionadas servirá para dar más información cualitativa para las siguientes actividades del Proyecto.

¿Qué es una Buena Práctica?

- Una buena práctica no es tan sólo una práctica que se define buena en sí misma, sino que es una práctica que se ha demostrado que funciona bien y produce buenos resultados, y, por lo tanto, se recomienda como modelo. Se trata de una experiencia exitosa, que ha sido probada y validada, en un sentido amplio, que se ha repetido y que merece ser compartida con el fin de ser adoptada por el mayor número posible de personas.
- Efectiva y exitosa
- Sostenible
- Sensible a los asuntos de género
- Técnicamente posible

Áreas de trabajo: Lácteos, Cárnico, Frutas y Hortalizas, Aceites y Enología

1. **Innovación en Procesos Industriales. Incremento de calidad y seguridad. Conservación, calidad, automatización, etc...**
2. **Innovación en Productos. Funcionales. Nuevos formatos y formas de consumo.**
3. **Sostenibilidad y Ciclo de Vida. Reducción de la cantidad de materias primas empleadas, el uso de métodos productivos más seguros, limpios y de menor consumo energético. Economía Circular**
4. **Aplicación de las Tecnologías de la Información y la Comunicación a la Industria Agroalimentaria. Trazabilidad**
5. **Legislación. Aditivos e ingredientes, envases, biotecnología, etiquetado**



<http://www.agrosmartcoop.eu/manual-de-buenas-practicas/>

Consideraciones estudio validación

Valores absolutos

	Castilla La Mancha	Euskadi	Extremadura	Galicia	Norte de Portugal	Nueva Aquitania	TOTAL	%
Nº Total validaciones	344	237	302	349	27	279	1.538	100
Incremento BB.PP.	312	184	228	302	18	252	1.296	84,27
Incrementación BB.PP.	237	108	168	152	9	190	864	56,18

Porcentajes

	Castilla La Mancha	Euskadi	Extremadura	Galicia	Norte de Portugal	Nueva Aquitania	TOTAL	%
Nº Total validaciones	344	237	302	349	27	279	1.538	100
Incremento BB.PP. %	90,70	77,64	75,50	86,53	66,67	90,32	1.296	84,27
Incrementación BB.PP.	68,90	45,57	55,63	43,55	33,33	68,10	864	56,18

Consideraciones estudio validación

- Vida útil de productos alimentarios
- Gestión y valorización de residuos y subproductos
- Nuevos formatos de conveniencia
- Alimentos más saludables
- Mejora de procesos para control de calidad
- Seguridad alimentaria



ASESORÍA EN INNOVACIÓN TECNOLÓGICA SOSTENIBLE

¿En qué consiste?

- Servicio de asesoramiento y acompañamiento empresarial personalizado, mediante el cual las cooperativas agroalimentarias del espacio SUDOE dependientes de los beneficiarios participantes en el proyecto podrán ser asesoradas sobre la incorporación de procesos, nuevas técnicas o tecnologías sostenibles y nuevos productos. Estos servicios abarcarán los 5 sectores estratégicos del SUDOE contemplados en el proyecto y que son aceites, carnes, enología, lácteos y vegetales.

¿En qué consiste?

- Las Cooperativas podrán realizar consultas relacionadas con los 5 sectores que se trabajan dentro del proyecto.
- Dichas consultas serán analizadas por los expertos cada una de las áreas y se dará contestación a ellas o derivación a la Entidad o servicio adecuado para su resolución.
- Al tratarse de una actividad recogida en un proyecto de Competitividad Empresarial y no de Investigación o innovación, no es posible realizar orientaciones y asesoramiento que conlleven la realización de ensayos, análisis o realización de actividades de investigación, desarrollo tecnológico o innovación tecnológica.

Aceites

- Caracterización de aceites
- Tecnología de la elaboración en almazara.
- Transformación, almacenamiento, procesado y envasado de aceite
- Nuevos productos a partir de aceitunas y aceites
- Determinación y aumento de la vida útil del aceite
- Análisis sensorial de aceite

Productos Cárnicos

- Calidad de la carne y productos cárnicos
- Estudio de vida útil de carne y productos cárnicos
- Tecnologías de elaboración productos cárnicos
- Tecnologías de conservación y envasado de carne y productos cárnicos
- Aplicación de nuevas tecnologías a la industria cárnica
- Desarrollo de productos cárnicos saludables

Enología

- Evaluación de la calidad de mostos y vinos
- Tecnología de elaboración en planta piloto.
Transformación, almacenamiento, proceso y envasado
- Análisis sensorial de uva, mosto y vino
- Caracterización y valorización de mosto y vino
- Desarrollo y preparación de bebidas fermentadas

Productos Lácteos

- Caracterización y análisis nutricional de leche, queso y productos lácteos
- Análisis sensorial de queso y productos lácteos
- Estudio de vida útil de queso y productos lácteos
- Nuevos productos, formatos y formulación de queso y productos lácteos
- Tecnologías de conservación y envasado leche, queso y productos lácteos
- Tecnología de elaboración de queso y productos lácteos

Frutas y Hortalizas

- Caracterización y análisis nutricional de alimentos de origen vegetal
- Aumento de la vida útil, la calidad y la ampliación del calendario de oferta de frutas y hortalizas
- Tecnologías de conservación postcosecha y envasado de productos vegetales
- Tecnología de elaboración de productos vegetales en iv gama
- Obtención de nuevos alimentos de origen vegetal
- Procesado, caracterización y análisis de aceituna de mesa
- Análisis sensorial de frutas, hortalizas y productos elaborados de origen vegetal



PLATAFORMA DE VT/IC

AGROSMARTcoop

<http://cicytex.aimplas.es/>



PLATAFORMA VT/IC AGROSMARTcoop

- Captura, categorización y filtrado de información
- Configuración de fuentes > 220 fuentes
- Tipologías de información (9 categorías)
- Árbol de tecnología (6 sectores + Sostenibilidad)
- Glosario de términos > 260 términos
- Cuatro idiomas
- Registros > 35.000



AGROSMARTCOOP - PLATAFORMA DE VT/IC

AGROSMARTcoop VT/IC es una exclusiva herramienta de vigilancia tecnológica e inteligencia competitiva desarrollada en el marco del proyecto AGROSMARTcoop. Esta plataforma se dirige principalmente a cooperativas, empresas y asociaciones empresariales pero también investigadores, centros tecnológicos y de investigación e instituciones vinculadas, que de forma directa o indirecta se dediquen o guarden relación con algunos de los sectores.

Seleccione cualquiera de los 6 sectores estratégicos, con sus correspondientes subsectores o categorías para acceder a su información estratégica:





FORMACIÓN A COOPERATIVAS AGROALIMENTARIAS

TIPOLOGÍA	NOMBRE DE LA ACTIVIDAD	ÁREA	SECTOR
Cápsula Formativa	Fundamentos tecnológicos de la elaboración del queso: mejora de la calidad en quesos artesanales de leche cruda	Innovación en procesos industriales	Lácteo
Cápsula Formativa	Compostaje	Economía circular, sostenibilidad y análisis del ciclo de vida	Horizontal
Monográfico	Almazarero	Innovación en procesos industriales	Aceite de oliva
Monográfico	Bodeguero	Innovación en procesos industriales	Vino
Monográfico	Autorización y uso de efluentes y normas de calidad en las almazaras	Economía circular, sostenibilidad y análisis del ciclo de vida Innovación en procesos industriales	Aceite de oliva





**Interreg
Sudoe**



AGROSMARTcoop

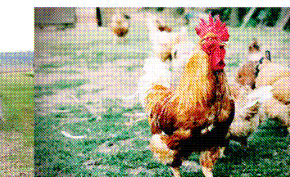


cooperativas
agro-alimentarias

FUNDAMENTOS TECNOLÓGICOS DE LA ELABORACIÓN DEL QUESO:
MEJORA DE LA CALIDAD EN QUESOS ARTESANALES DE LECHE CRUDA



Castuera (Badajoz), 15 de marzo de 2018



AGROSMARTcoop



CENTRO DE INVESTIGACIONES
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
DE EXTREMADURA



Muchas gracias por la atención

CONTACTO

Francisco Hinojal Juan
Gestión de Proyectos y Programas de I+D+i

Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura

Email: francisco.hinojalj@juntaex.es

<http://cicytex.juntaex.es>



JUNTA DE EXTREMADURA

