

Desarrollo de estrategias de producción, comercialización y transformación, tecnológicamente innovadoras para alcanzar la reintroducción en el mercado agrario de variedades locales recuperadas, con el objetivo de mejorar la competitividad del sector agro

Resumen

El proyecto Transformados de Variedades Recuperadas quiere analizar la idoneidad de la reintroducción en los mercados de consumo de variedades tradicionales de hortalizas a través de su transformación como productos de valor añadido. Por, eso, se valora la idoneidad de las diferentes verduras y los posibles métodos de transformación.

Los miembros del Grupo Operativo representan los diferentes escalones de la cadena alimentaria y provienen. El proyecto se centra en la innovación tecnológica, organizativa y comercial. Los objetivos principales son la mejora de la rentabilidad de las explotaciones, la mejora de la competitividad de las verduras y la preservación de la biodiversidad.

Objetivos

El proyecto tiene cuatro objetivos principales. El primero, desarrollar nuevas gamas de producto transformado a partir de variedades locales recuperadas. El segundo, identificar las variedades locales con su potencial comercial. En tercer lugar, aumentar la presencia de variedades locales en la cadena alimentaria. Por último, promover la multiplicación y reintroducción de variedades locales en el sector productivo y comercial.

Todo ello ayudará a las finalidades últimas de mejorar la rentabilidad de las explotaciones, aumentar la competitividad comercial de las verduras y ayudar a la preservación de la biodiversidad.

Conclusiones

Se concluye que hay que analizar con detalle los costes en todo el proceso transformador para optimizarlo y maximizar así el margen económico. Para el éxito comercial, será imprescindible una inversión decidida en comunicación y creación de marca.

Hay que centrarse en la técnica de transformación y de conservación del deshidratado y focalizarse en los tomates. También se puede probar la conservación en aceite y la cocción. El almacenaje más adecuado son los recipientes de vidrio para elementos envasados en autoclave y, para el resto, los envasados en plástico en atmosfera protectora. Se propone estudiar sistemas de deshidratado de aire caliente usando energías renovables.

Líder del Grupo Operativo

Entitat: **QUINO ORTÍ IGLESIAS (HORTA LA FANECADA)**

E-mail de contacte:

hortalafanecada@gmail.com

Tipologia d'entitat:

Productor agrari

Àmbit/s temàtic/s de aplicació

Àmbit/s territorial/es de aplicació

Farming / forestry competitiveness and
Plant production and horticulture
Supply chain, marketing and consumpt

Provincia/s
Barcelona

Comarca/s
Vallès Oriental

Difusión del proyecto *(publicaciones, jornadas, multimedia...)*

Página web del proyecto

Otra información del proyecto

Fechas del proyecto

Presupuesto aprobado

Fecha inicio (mes-año): Noviembre 2015

Presupuesto total: 28.571,00 €

Fecha final (mes-año): Setembre 2016

Financiación DARP: 11.399,83 €

Estado actual: *Ejecutado*

Financiación UE: 8.599,87 €

Financiación propia: 8.571,30 €

Con la financiación de:

Proyecto financiado a través de la Operación 16.01.01 (Cooperación para la innovación) a través del Programa de desarrollo rural de Catalunya 2014-2020.

Orden ARP/258/2015, de 17 de agosto, por la que se aprueban las bases reguladoras de las ayudas a la cooperación para la innovación a través del fomento de la creación de grupos operativos de la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas y la realización de proyectos piloto innovadores por parte de estos grupos, y se convocan las correspondientes a 2015.

Id. proyecto: 92 2015