



# Conecta con el Desarrollo Rural

## INTERCAMBIO VIRTUAL DE EXPERIENCIAS ENTRE GRUPOS OPERATIVOS Y PROYECTOS INNOVADORES SOBRE MEJORAS EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

La Red Rural Nacional ha organizado un intercambio de experiencias sobre mejoras en la industria agroalimentaria entre Grupos Operativos, proyectos innovadores y Horizonte 2020. Agentes con interés en este sector de transformación agroalimentaria se han reunido para debatir y aportar soluciones innovadoras ante problemáticas y retos a los que se enfrentan el sector agroalimentario.



A la sesión virtual han asistido más de 60 personas de una amplia variedad de procedencias, desde empresas privadas, administración pública, organizaciones profesionales, grupos de desarrollo rural y centros de investigación. Los objetivos de la reunión han sido los siguientes:

- Fomentar la creación de redes y sinergias entre agentes que trabajan o tienen interés en la industria agroalimentaria.
- Contribuir al intercambio de información de resultados obtenidos entre los diferentes Grupos Operativos y los proyectos de FEADER y del programa de investigación europeo H2020 relacionados con esta temática.

### FICHA TÉCNICA DE LA JORNADA

#### Intercambio de experiencias entre Grupos Operativos y proyectos innovadores sobre mejoras en la industria agroalimentaria

- ♦ 16 de junio de 2020
- ♦ Encuentro virtual
- ♦ Organiza la Red Rural Nacional, de la S.G. de Dinamización Rural. DGDRIFA, MAPA.
- ♦ Grupos Operativos, proyectos H2020 y actores con interés en la industria agroalimentaria.
- ♦ Más información, en [este enlace web](#)
- ♦ #GruposOperativos #MejorasAgroalimentarias

- Visibilizar los trabajos de innovación desarrollados por los Grupos Operativos y proyectos innovadores.

Desde la Subdirección General de Dinamización del Medio Rural del [Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación](#) (MAPA), Patricia Martínez ha trasladado a los asistentes las acciones que la Red Rural Nacional (RRN) desempeña para difundir el trabajo de los Grupos Operativos y proyectos innovadores. Entre otras actividades, la RRN está celebrando a lo largo de este año un ciclo de encuentros, presenciales y virtuales, sobre innovación en distintas temáticas, siendo esta sobre mejoras en la industria agroalimentaria la quinta edición.

Carlos Garrido, de la Subdirección General de Innovación y Digitalización, del MAPA, ha explicado las medidas de innovación en la programación de desarrollo rural donde se enmarca la creación de los Grupos Operativos y la ejecución de los proyectos, impulsados por la [Asociación Europea de la Innovación](#) (AEI-AGRI), entidad que tiene por objetivo servir de palanca para la innovación del sector agroalimentario y forestal.



A través de la medida 16 de cooperación del Programa Nacional de Desarrollo Rural y de los Programas de Desarrollo Rural Autonómicos, se han invertido hasta 87 M€ y 65 M€, respectivamente, habiendo creado más de 800 Grupos Operativos a lo largo de este periodo 2014-2020.

### SALAS DE TRABAJO TEMÁTICAS

Los 9 Grupos Operativos/ proyectos innovadores sobre mejoras en la industria agroalimentaria presentados en el encuentro se han dividido en tres salas virtuales temáticas donde han compartido con los asistentes los objetivos, las fases de desarrollo en la que se encuentran, los resultados que han obtenido, las dificultades y los retos.

#### Sala 1. Prácticas de cultivo y procesado

- [FieldFood](#) (programa Horizonte 2020): se han realizado pruebas a escala industrial en plantas de procesado de alimentos para analizar y optimizar el uso de la tecnología de los pulsos eléctricos de alto voltaje (PEF, por sus siglas en inglés). Lo que se persigue es incrementar la permeabilidad de las células de los alimentos para extraer sustancias como por ejemplo los polifenoles para, entre otras cosas, modificar la estructura de frutas y hortalizas.
- [Grupo Operativo detección y erradicación de almendra amarga. Proyecto de mejora para la competitividad del sector almendrero nacional](#) (PNDR-Nacional): este proyecto se encuentra en su fase final y se creó para implementar soluciones ante la presencia de almendras amargas en los árboles y el rechazo que existe hacia ella por parte del consumidor. A través de la tecnología NIR han detectado tanto en campo como en laboratorio la presencia de almendra amarga. Además, están desarrollando un trabajo de geolocalización que permite a agricultores y recolectores detectar la almendra amarga.
- [INNOPACANO](#) (PDR-Andalucía): el proyecto que está en la fase final de divulgación persigue impulsar el cultivo del pacano en la comarca del Valle del Guadalhorce y contribuir a que sea una alternativa de producción de regadío en la zona. Para ello han realizado estudios agronómicos y sociológicos, concluyendo que existe una escasa profesionalización en el sector y de estandarización de patrones y variedades.

3. ¿De qué modo la innovación y la cooperación pueden enfrentarse a los nuevos retos del sector productor y transformador? Indica tres palabras



## Principales ideas de la sala 1

- Es importante tener experiencia previa en la temática a desarrollar para tener éxito en el proyecto.
- Es conveniente elegir de forma adecuada el equipo de carácter multidisciplinar y de calidad en los proyectos formados por un consorcio.
- La puesta en marcha de estudios agronómicos y la inclusión de tecnologías en el proceso de producción y procesado, como el NIR y la geolocalización en fase pre y post cosecha, pueden permitir desarrollar cultivos en determinadas áreas y mejorar su rentabilidad.

## SALA 2. Mejora de la carne

- Nuevos sistemas de manejo e implementación de un sistema de clasificación del canal de cerdo céltico (PDR-Galicia): busca estudiar la influencia de tres tipos de alimentación y edad de sacrificio sobre las características de la carne de cerdo celta. En el proceso están valorando el rendimiento carnívero de diferentes cortes y la optimización del despiece del cerdo. La perspectiva del sector porcino celta es mejorar la imagen de marca y el *packaging*, obtener la certificación ecológica e innovar con el desarrollo de productos.
- FinalMeat (PDR-La Rioja): el proyecto en fase de ejecución tiene como objetivo desarrollar un prototipo de *snack* cárnico procedente de carne de alta calidad. Para ello se plantean técnicas de control de alimentación del ganado (extensivo e intensivo) y de sacrificio (estimuladores eléctricos y caracterización de la carne) que permitan mejorar los parámetros de calidad de la carne y los derivados.
- Creación de una plataforma de gestión integral de datos del sector porcino (PDR-Cataluña): para lograr una trazabilidad de la carne es necesario conectar todos los registros de carne de cerdo de la granja al matadero, que permitirá

al sector abrir nuevos mercados. A través del uso del Big Data se dispondrá de una amplia base de datos (certificaciones privadas, limpieza y desinfección, peso y rendimiento de los canales, entre otros) que visibilizará mejor la cadena productiva del porcino.

3. ¿De qué modo la innovación y la cooperación pueden enfrentarse a los nuevos retos del sector cárnico? Indica tres palabras



## Principales ideas de la sala 2

- La innovación en el desarrollo de técnicas en la fase de alimentación, transporte y sacrificio de los animales, y su correcta aplicación, permite obtener carne de mayor calidad por sus cualidades físico-químicas.
- El aprovechamiento de las razas autóctonas mejoran la sostenibilidad del territorio y la diversificación de la economía, fijando población en las áreas rurales.
- La obtención de información a través del Big data puede contribuir a obtener procesos productivos más transparentes, con mayor trazabilidad y garantizando el bienestar animal.

## SALA 3. Conservación de alimentos

- FRILAMB (PDR-Extremadura): tiene como propósito desarrollar un proceso denominado "superenfriamiento", estado entre el refrigerado y el congelado, que mantiene la inocuidad y la calidad de la carne de cordero. Esto facilita la exportación de carne, prolongando la vida útil de refrigeración hasta 90 días. Los primeros resultados obtenidos

confirman que el grosor y la temperatura de la capa congelada que se crea en la carne determinará la temperatura de conservación.

- **MATSOS** (PDR-Cataluña): en la transición hacia una economía circular, este proyecto ha desarrollado nuevas estructuras de materiales plásticos más sostenibles para la conservación de las carnes respecto a las actuales. Mediante ensayos con diferentes materiales han logrado demostrar que existen alternativas que garantizan la misma vida útil de la carne, como son la tapa PET-FULL, Flowpack PET-FULL y OK COMPOST, tapa + base PE-FULL y PP-FULL, entre otras.
- **Fomento del cultivo de judías de Cataluña mediante conservas innovadoras para la DOP Mongeta del Ganxet** (PDR-Cataluña): para promocionar la judía Ganxet se han realizado ensayos de esta variedad en diferentes localidades y también se han probado diferentes técnicas de conserva para ver cuál optimiza mejor sus variedades sensoriales, diferenciándose así de otras conservas.

3. ¿Qué retos destacas de cara a la conservación de alimentos a partir de nuevas demandas, nuevos mercados o normativas? Indica 3 palabras



Merimoto

96

### Principales ideas de la sala 3

- Innovar e investigar en técnicas de conservación de alimentos es esencial para mantener la calidad organoléptica de los alimentos y permitir que duren más.
- Usando el enfoque de economía circular, existen soluciones viables para envases reciclables y sostenibles que conserven los alimentos prolongando su vida útil.

### CONCLUSIONES FINALES

- La industria agroalimentaria está desarrollando nuevas técnicas para conservar los alimentos, permitiendo una seguridad alimentaria, desde el punto de vista de la inocuidad de los alimentos. Esto facilita la apertura del sector a nuevos mercados, manteniendo las características organolépticas de los alimentos, redundando en un aumento de la competitividad de la industria agroalimentaria de España.
- Para que se produzca una efectiva transmisión de los resultados obtenidos por los proyectos es esencial la organización de jornadas y talleres para difundir las innovaciones. Además, las entidades ubicadas en el territorio pueden jugar un papel importante en este proceso.
- De forma general, la crisis del Covid-19 está afectando al sector, si bien se prevé que sea un efecto temporal. Para solventarlo, los Grupos Operativos están redefiniendo las actuaciones para lograr los objetivos del proyecto fijados en la fase de creación.