Instituto Universitario de Investigación Mixto
Agroalimentario de Aragón
Universidad Zaragoza

Participación del
Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2)
en los ***Proyectos de Cooperación***

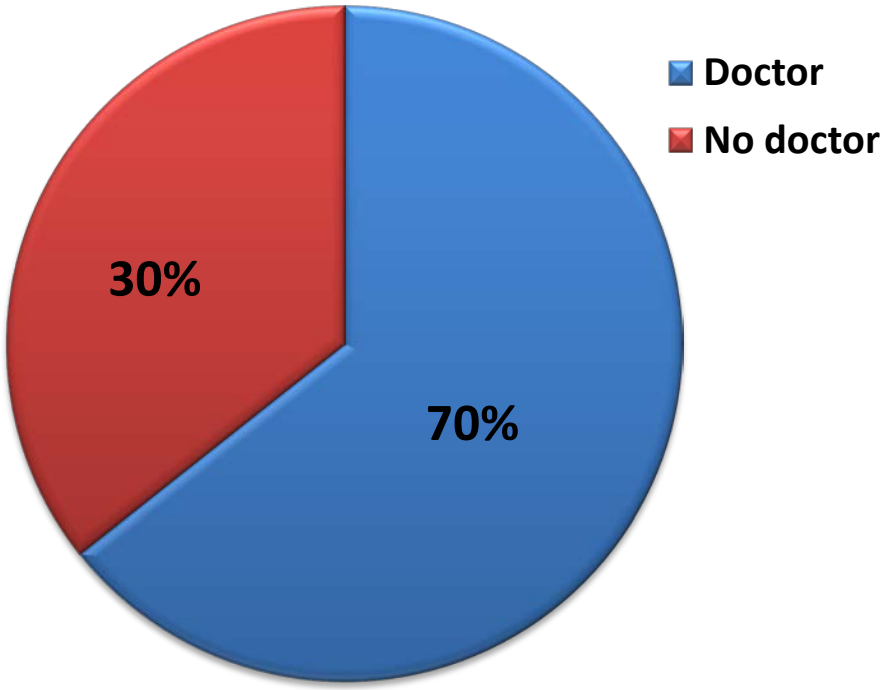
Dr. Rafael Pagán

Director del IA2

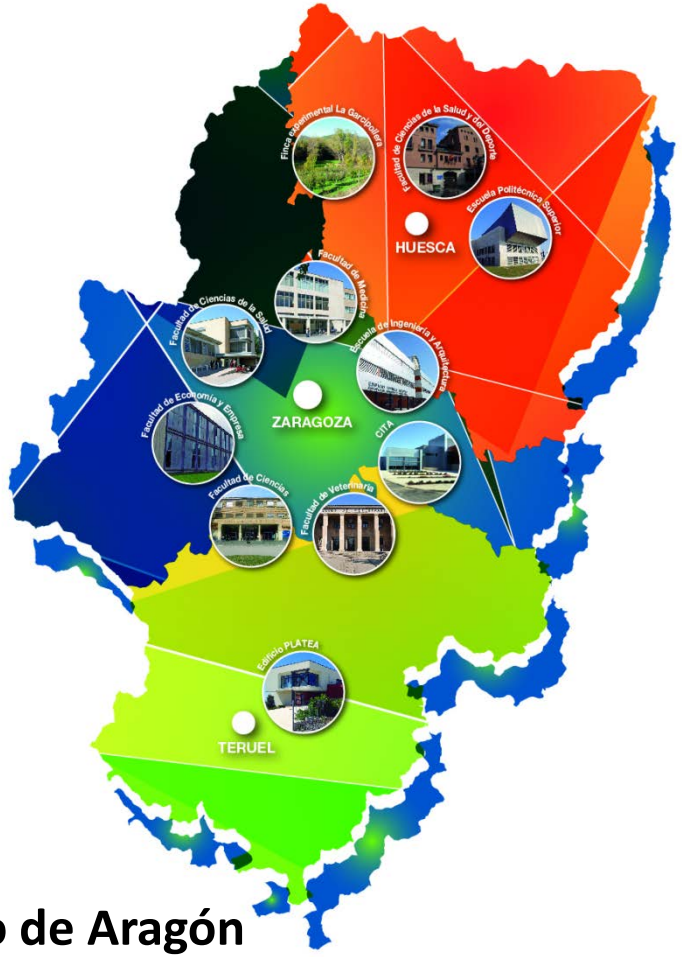
Jornada Grupos de Cooperación y Grupos Operativos: Resultados de primera convocatoria y convocatorias 2017.
Alianza Agroalimentaria Aragonesa, Ibercide. 26 de enero de 2016.

Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2)

Personal



Ubicación



262 investigadores CITA-UNIZAR

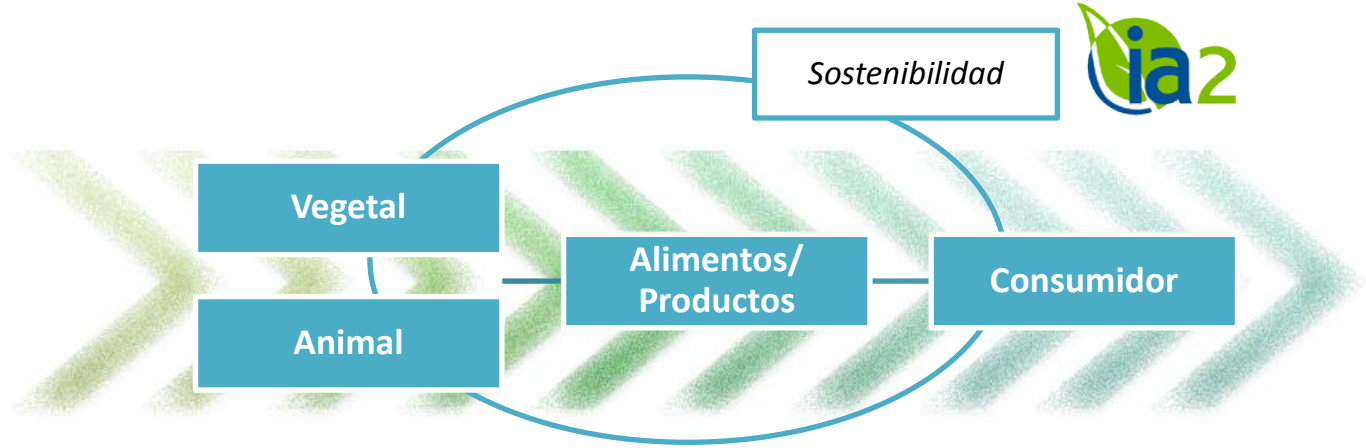
36 grupos de investigación reconocidos por Gobierno de Aragón

Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2)

Líneas de investigación





Participación del ***Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2)*** *en los* ***Proyectos de Cooperación***



- **IA2 ha participado en 5 solicitudes**



- **Han sido aprobadas 4 solicitudes**



- **Tasa de éxito del 80%**



Participación del ***Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2)*** *en los* ***Proyectos de Cooperación***



- **"Sobrarbe Autóctono y Sostenible“**



- **“Grupo de cooperación para el desarrollo de alimentos funcionales y con propiedades saludables en Aragón”**



- **“Grupo de cooperación para la mejora de la producción y comercialización Cebolla Fuentes”**



- **“Casa Lila: Innovación en la transformación de frutas rojas de Huesca”**

Lila Innova

Título: Proyecto de cooperación "Sobrarbe Autóctono y Sostenible“

Entidades Participantes:

- Asociación Aragonesa de Criadores de Ganado Vacuno Pirenaico (ASAPI),
- Fundación para la Conservación del Quebrantahuesos (FCQ),
- Ayto. Aínsa-Sobrarbe
- Asociación Empresarial Turística de Sobrarbe

Agente de innovación: IA2 (grupo A04. “Calidad y Tecnología de la Carne”).

IP: Dr. José Luis Olleta



PDR
"Sobrarbe Autóctono y Sostenible"
Objetivos



Este proyecto tiene por objeto **impulsar el consumo de carne de vacuno local, de raza Pirenaica**, mediante la realización de las siguientes acciones:

1. Promoción y difusión del concepto de la carne "de km cero" en los colegios, instituto, asociaciones de consumidores, centros de promoción turística, carnicerías, locales dedicados a restauración.
2. Curso de formación sobre despiece y nuevos cortes y nuevas presentaciones.
3. Concurso y promoción de recetas (locales y de otros lugares) aplicables a la carne de vacuno.
4. Caracterización de la carne de vacuno pirenaico del Sobrarbe. Estudio comparativo con otras carnes.
5. Promoción del matadero comarcal.
6. Desarrollo de un carné asociado al consumo de carne de vacuno local en restauración.
7. Potenciar el comedero de aves necrófagas de Ainsa-Sobrarbe.
8. Evaluar la sostenibilidad integral (económica, social y medioambiental) de las explotaciones de vacuno de raza Pirenaica localizadas dentro de Sobrarbe.
9. Analizar las actitudes u opiniones de los diferentes agentes de la cadena de valor local de carne de vacuno Pirenaica, desde el productor hasta el consumidor, sobre el acabado de terneros y la producción de carne.

Título: Proyecto de cooperación "Grupo de cooperación para el desarrollo de alimentos funcionales y con propiedades saludables en Aragón"

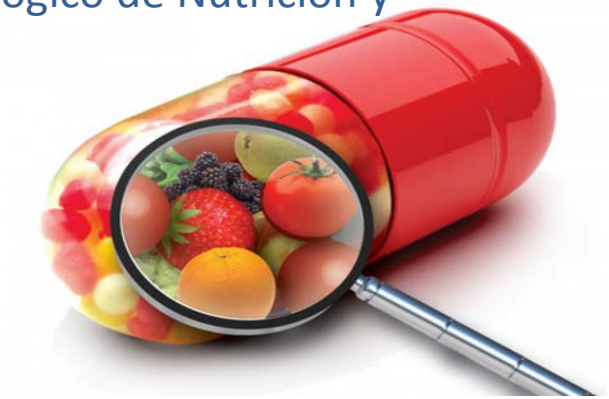
Entidades Participantes:

- Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón (AIAA)
- Clúster Aragonés de Alimentación
- Asociación para el Desarrollo y Fomento de los Productos de Calidad Alimentaria ADEPACA (Gestor de figura de Calidad Diferenciada Marca C'ALIAL).

Agentes de innovación IA2 (Grupo A01 "Análisis y Evaluación de la Seguridad Alimentaria").
IP: Dr. Agustín Ariño Moneva

Otros Agentes de Innovación: CITA Aragón, Centro Tecnológico de Nutrición y Salud (CTNS) de Reus (Tarragona).





PDR

" Grupo de cooperación de alimentos saludables

Objetivos





Este proyecto tiene como principal objetivo **desarrollar el potencial de los alimentos funcionales y con propiedades saludables en Aragón**. Los resultados esperados son:

1. Realización de **Seminarios** de Formación a Pymes sobre etiquetado de alimentos y declaraciones de propiedades nutricionales y saludables.
2. Realización de un Congreso sobre Alimentos Saludables
3. Newsletter con novedades y noticias acerca de los productos saludables y su comercialización.
4. **Diagnóstico de 20 Pymes del "potencial saludable"** de los productos que elaboran.
5. **Recomendaciones** a pymes alimentarias sobre modificaciones o inclusión de declaraciones nutricionales en el etiquetado.
6. Elaboración de una encuesta a consumidores sobre su percepción de los alimentos saludables
7. Organización de catas con consumidores para aquellas empresas que deseen testar diferentes versiones de un producto.
8. Definir **proyectos de Innovación** relacionados con los Alimentos Saludables con pymes, que puedan desarrollarse como plan de futuro y acompañarlas en la búsqueda de financiación para el mismo.

Título: Proyecto de cooperación "Grupo de cooperación para la mejora de la producción y comercialización Cebolla Fuentes"

Miembros grupo:

- CTA
- Jumosol Fruits
- Cebollas Agrofuentes
- Consejo Reguladosrde la Denominación de Origen Protegida Fuentes de Ebro.
- CITA
- SAT Finca La Corona
- SAT Prodebro

Agentes de innovación IA2 (grupo T41 "grupo de Investigación en Alimentos Origen Vegetal").

IP: Dra. Rosa Oria Almudí/ Mª Eugenia Venturini

Otros agentes innovación:
CTA y CITA



PDR

" Grupo de cooperación Grupo de cooperación para la mejora de la producción y comercialización Cebolla Fuentes "

Objetivos



El proyecto buscará ofrecer **alternativas de cultivo a nuevos productores**, mejorar la cadena agroalimentaria en aspectos como continuidad de suministro, calidad y seguridad.

Este proyecto se desarrollará en diversos ámbitos de trabajo, como la **mejora de la eficiencia de los recursos** empleados en el cultivo de la Cebolla Fuentes de Ebro DOP, el **incremento del valor añadido** de este producto, la **mejora de la competitividad** en un mercado globalizado o la **transferencia de conocimientos** hacia el sector primario.

Título: Proyecto de cooperación "Casa Lila: Innovación en la transformación de frutas rojas de Huesca"
http://lilainnova.es/

Miembros grupo:

- Escuela de Negocios del Pirineo (ESNEPI)
- Zufrisa
- Jardinería de Benasque,

Fruit Luxury
Fundación Ecología y Desarrollo,
Universidad de Zaragoza -IA2

Agentes de innovación IA2 (grupo T41 "grupo de Investigación en Alimentos Origen Vegetal"). IP: Dra. Rosa Oria Almudí/ Mª Eugenia Venturini

Lila Innova



cita
Instituto Universitario de Investigación Mixto Agroalimentario de Aragón Universidad Zaragoza
Universidad Zaragoza

PDR

" Grupo de cooperación Casa Lila "

Objetivos



Lila Innova

Este proyecto pretende **demostrar de manera experimental que es posible abordar la transformación de los frutos rojos en el Pirineo y Prepirineo** como forma de adaptación del territorio al cambio climático de una forma menos agresiva y más sostenible. Los principales objetivos son:

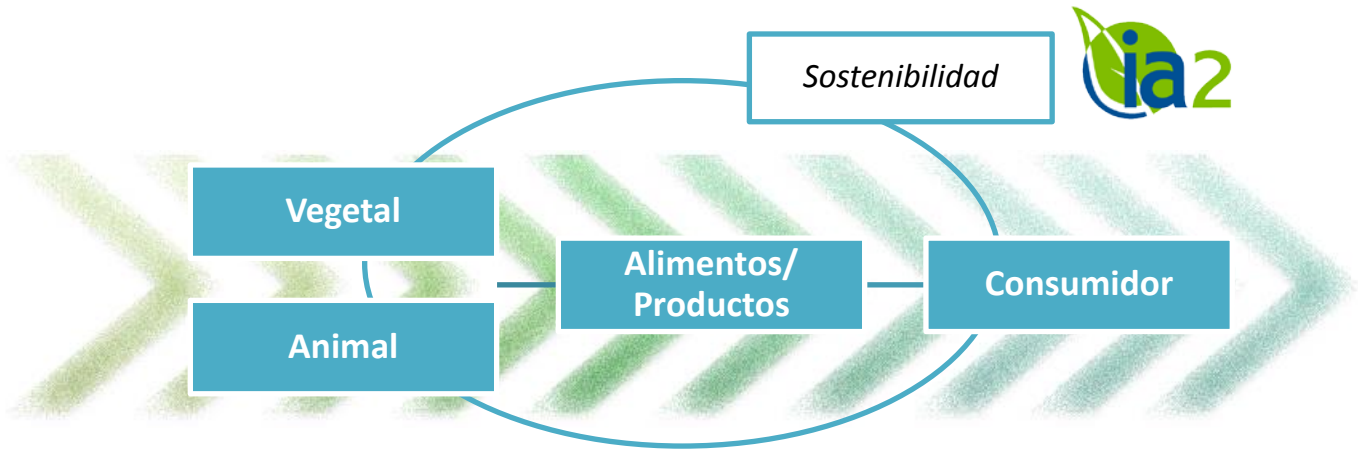
1.Plantear cultivos de frutas rojas a mayor altitud, lo que permitiría a las zonas del Pirineo y Prepirineo poner hectáreas en cultivo de éstas y otras especies como adaptación al cambio climático

2.Trabajar con el proceso de transformación (triturado, licuado, deshidratación de ese zumo o concentrado y almacenaje) que conserve intactas las propiedades de salud de los frutos rojos a un coste asumible incluso en producciones de menos escala.

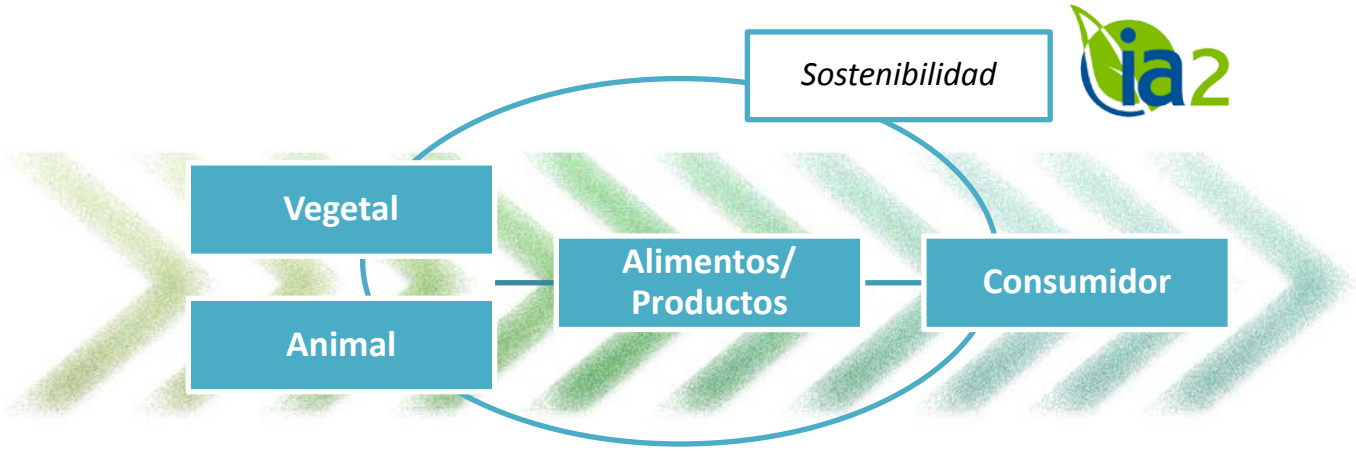
3.Especializar la zona y los derivados agroalimentarios de la misma como "consumo de salud" con la etiqueta también de "sostenibilidad" y "desarrollo rural", permitiendo a todos los agricultores actuales y futuros participar en una cadena alimentaria cuidada desde el principio hasta el fin y desestacionalizada gracias a la incorporación los canales de producto transformado.
Empezaremos a investigar con dos frutas rojas tomadas de ejemplo: las cerezas y los arándanos.

Líneas investigación

PRODUCCIÓN MATERIAS PRIMAS ORIGEN VEGETAL	PRODUCCIÓN MATERIAS PRIMAS ORIGEN ANIMAL	CIENCIA Y TECNOLOGÍA ALIMENTOS	ECONOMÍA AGROALIMENTARIA Y DE LOS RECURSOS NATURALES
•*Recursos genéticos y mejora* •*Optimización de la producción agroalimentaria:* •*Calidad y seguridad productos* •*Desarrollo de sistemas agrarios sostenibles*	•*Recursos genéticos y mejora* •*Bases fisiológicas de la producción y sanidad animal* •*Tecnologías aplicadas a sistemas ganaderos* •*Desarrollo de sistema ganaderos sostenibles*	•*Tecnología de los alimentos* •*Seguridad alimentaria* •*Calidad alimentaria* •*Alimentos funcionales, Nutrición y Salud*	•*Análisis económico de la cadena agroalimentaria* •*Sostenibilidad de los sistemas agrarios*



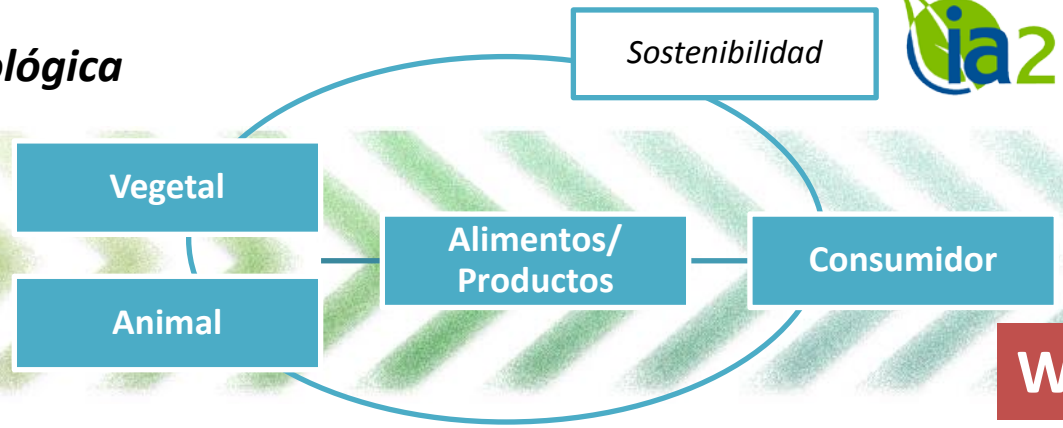
Oferta tecnológica



Aumento de la productividad y eficiencia de los recursos

Mejora de la calidad y seguridad alimentaria, nutrición y salud

Oferta tecnológica



Web: ia2.unizar.es

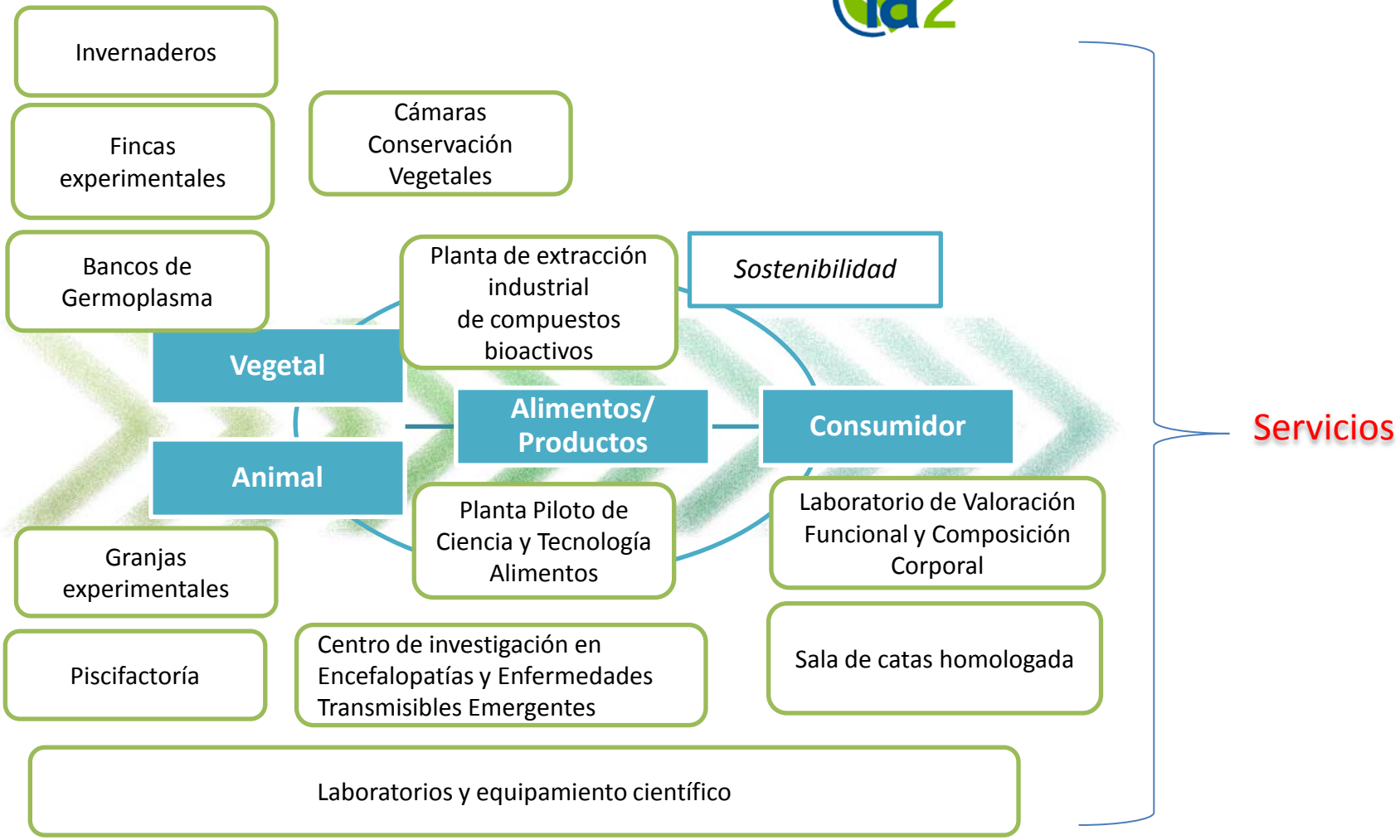
Aumento de la productividad y eficiencia de los recursos

- *Caracterización y mejora genética vegetal y animal*
- *Propagación vegetal. Resistencia y lucha frente a plagas y enfermedades. Control integrado y biológico de plagas*
- *Bases fisiológicas de la Reproducción y Nutrición animal*
- *Respuesta inmune animal y control de enfermedades*
- *Optimación de técnicas agronómicas. Diseño y Manejo Riego/ fertilización*
- *Desarrollo sistemas agrícolas y ganaderos sostenibles. Cambio climático: adaptación, mitigación y respuesta*
- *Tecnología de procesado, envasado y conservación alimentos*
- *Desarrollo de nuevos alimentos y coproductos*
- *Sostenibilidad de la cadena agroalimentaria y Desarrollo territorial sostenible*
- *Análisis económico y competitividad del sector*

Mejora de la calidad y seguridad alimentaria, nutrición y salud

- *Evaluación Agronómica. Nuevos fertilizantes y Control Contaminación del Regadío*
- *Efecto del sistema de producción sobre la calidad productos ganaderos*
- *Control de zoonosis*
- *Calidad Fisicoquímica y sensorial. Tipificación materias primas y alimentos*
- *Calidad Nutricional e Higiénica.*
- *Efecto de las tecnologías de procesado sobre la calidad y seguridad de los alimentos.*
- *Análisis y evaluación riesgos químicos y biológicos*
- *Nuevos sistemas de control de calidad*
- *Nutrición y Salud.*
- *Evaluación del estado físico y relación con la dieta*
- *Tecnología culinaria y gastronomía industrial*
- *Consumo alimentario y comportamiento consumidor*

Infraestructuras singulares



¡Gracias por vuestra atención!

Rafael Pagán Tomás
direia2@unizar.es

Jornada Grupos de Cooperación y Grupos Operativos: Resultados de primera convocatoria y convocatorias 2017.
Alianza Agroalimentaria Aragonesa, Ibercide. 26 de enero de 2016.