



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



**Gobierno
de La Rioja**



RRN
Red Rural Nacional

Programa de Desarrollo Rural de La Rioja

NOMBRE DEL GRUPO OPERATIVO (GO)	VEGGIE2EAT – INNOVACIÓN EN NUEVOS FORMATOS REFRIGERADOS PARA PROCESADOS DE VERDURAS Y HONGOS
AÑO DE CREACIÓN	2019
DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS PLANTEADOS POR EL GRUPO OPERATIVO	<p>El objetivo general del grupo operativo es la obtención de productos elaborados a partir de verduras y hongos mediante una transformación respetuosa con las materias primas para conseguir nuevos formatos refrigerados con alto valor nutricional y sensorial.</p> <p>Para ello, el grupo operativo trabajará sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificación de variedades de verduras y hongos más adecuados a los procesos industriales que proporcionen mejoras nutricionales y sensoriales. • Optimización de procesos de cocción y pasteurización para la obtención de productos elaborados con mejor calidad nutricional y sensorial. • Evaluación del efecto de los tratamientos térmicos convencionales y de nuevas tecnologías de microondas sobre la calidad nutricional y sensorial de los productos elaborados. • Evaluación y selección de los sistemas de envasado más adecuados para los nuevos formatos refrigerados.
EFFECTOS ESPERADOS A ALCANZAR	<ul style="list-style-type: none"> • Fomentar el cultivo de verduras y hortalizas en La Rioja, donde el peso de la agricultura en la economía regional es del 6% del VAB y el valor de la producción de hortalizas es de 117 millones €, mediante la innovación en productos que satisfacen una demanda creciente en el consumidor. • Promover un sector agrícola que utilice eficientemente los recursos, económicamente viable, productivo y competitivo. • Acortar la distancia entre la oferta científica investigadora y las necesidades del sector agrario, creando valor añadido y una rápida aplicación de soluciones innovadoras
Nº MIEMBROS DEL GO	3
BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS SOCIOS	<p><u>AIDISA:</u> Asociación que gestiona el Centro Tecnológico Agroalimentario Ctic Cita, es una entidad privada de I+D+i sin ánimo de lucro, especializada en el sector agroalimentario, en concreto en las áreas de innovación de producto, procesos, estudios de consumidores, calidad y seguridad alimentaria y conservación.</p> <p>En la actualidad el centro participa en 4 proyectos internacionales, 12 nacionales y 10 regionales, y es miembro de tres grupos operativos regionales que han recibido financiación para la ejecución de proyectos innovadores (TRICUM, PROLIVE y CHAMPIHEALTH).</p>



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE



**Gobierno
de La Rioja**



RRN
Red Rural Nacional

	<p>RIBEREBRO: El Grupo RIBEREBRO es una compañía dedicada a la producción y comercialización de soluciones vegetales de alta calidad, controlando la totalidad del proceso productivo, desde el cultivo y la transformación de las materias primas, hasta la comercialización final. El Grupo es fruto de la suma de compañías especialistas en champiñones y hongos, y en la fabricación de conservas de verduras y legumbres. Grupo Riberebro es uno de los principales operadores en el mercado de vegetales transformados y comercializa sus productos tanto en la gran distribución como en foodservice, a través de las marcas Gvtarra, Ayecue, Ayecue Fresh, JA'E y Viter.</p> <p>CULTIVOS RIOJAL: CULTIVOS RIOJAL es una de las empresas de la División Fresco del Grupo Riberebro. Dispone de un modelo de producción de champiñón pionero en España que ha sido desarrollado por el propio Grupo. Este sistema se fundamenta en el control de todos los procesos productivos del champiñón, desde la pasteurización del compost hasta la recogida, envasado y comercialización del champiñón. La comercialización del champiñón producido por RIOJAL está destinada a la industria conservera y al consumo en fresco distribuido para las grandes cadenas de alimentación. Su I+D+i está enfocada en los cultivos sostenibles con optimización de calidad y vida útil, la detección de enfermedades en champiñón para minimizar pérdidas y la revalorización de subproductos de producción primaria y de transformación.</p>
<p>SECTOR OBJETIVO DEL GRUPO (Agricultura, Ganadería, Silvicultura, Industria Alimentaria, etc)</p>	<p>Calidad Alimentaria/Procesado y Nutrición</p>
<p>OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE</p>	
<p>CORREO DE CONTACTO</p>	<p>mrioja@cticcita.es</p>