



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

Programa de Desarrollo Rural de La Rioja

**NOMBRE DEL GRUPO
OPERATIVO (GO)**

FINALMEAT – INNOVACIÓN CÁRNICA INTEGRAL

AÑO DE CREACIÓN

2019

**DESCRIPCIÓN DE LOS
TRABAJOS PLANTEADOS POR
EL GRUPO OPERATIVO**

El objetivo es desarrollar un proyecto centrado en la innovación integral del proceso de producción de nuevos snacks cárnicos a partir de reses bovinas autóctonas de La Rioja y la mejora de las condiciones de sacrificio del ganado.

Para alcanzar dicho objetivo, se realizarán las siguientes acciones:

- Evaluación de reses autóctonas de La Rioja en función de parámetros relacionados con la calidad de la carne (raza, edad, alimentación).
- Innovación en procedimientos de sacrificio de reses, especialmente en mejoras para el bienestar animal y primeras fases del sacrificio, fases que más repercuten a la calidad de la carne.
- Validación de los resultados mediante análisis de parámetros de calidad de la carne como valores nutricionales, pH, aW y textura.
- Desarrollo de un producto cárnico novedoso, mediante utilización de materias primas autóctonas de La Rioja, con condiciones de sacrificio mejoradas e innovación en procesos de formulación, elaboración y eficiencia energética.
- Validación sensorial del producto cárnico final mediante análisis de parámetros de calidad y panel de cata constituido por consumidores.

**EFFECTOS ESPERADOS A
ALCANZAR**

El resultado esperado con el proyecto es el desarrollo de snacks cárnicos novedosos mediante la innovación integral en todos los procesos que conforman el sistema de producción.

La principal diferencia respecto al mercado, es que el snack se elaborará con materia prima de calidad y sin aditivos frente a los snack proteicos actuales, que se elaboran mediante concentrados de proteína y gran cantidad de aditivos. Para ello, hay que afrontar numerosos retos en diferentes aspectos de su elaboración y formulación para conseguir un sabor y textura deseados, así como formato e inocuidad del producto. De esta manera el impacto del proyecto puede revertir tanto en el sector ganadero como en el sector cárnico riojano.

Respecto al sector primario, con el Proyecto se contribuye a:

- Promover que el sector ganadero riojano pueda enfocar su producción hacia nuevas líneas de negocio ofreciendo materias primas de alta calidad asociadas a su localización.
- Mejorar las condiciones de sacrificio para conservar la calidad de la carne, empezando por el bienestar del animal.
- Acortar la distancia entre la oferta investigadora y las necesidades del sector ganadero/ cárnico, creando valor añadido.



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

Nº MIEMBROS DEL GO	4
BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS SOCIOS	<p><u>INDUSTRIAS CÁRNICAS SARIZ, S.L.:</u> Empresa heredera del antiguo Matadero de Logroño, es una entidad dedicada al sacrificio de ganado, preparación y conservación de la carne, despiece y almacenamiento, dedicado a un comercio al por mayor y al por menor. Su objetivo es poner en valor la tradición, la cultura y la calidad del sector en La Rioja, a través de la mejora e innovación de procesos y la apuesta por la diferenciación.</p> <p><u>ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE LAS 7 VILLAS DE LA RIOJA:</u> Entidad formada por unos 40 ganaderos de la zona de las 7 villas del Alto Najerilla que practican la ganadería en extensivo mediante la alimentación natural de las reses que pastan en zonas comunales de los pueblos que la conforman. La asociación agrupa ganaderos que trabajan con reses bovinas y ovinas, respetando el medio ambiente de la zona.</p> <p><u>BRAVO FOOD DESIGN:</u> Joven empresa creada con el objetivo de ofrecer productos que sean capaces de mejorar la alimentación de los consumidores a través de una materia prima de calidad y con la innovación como eje fundamental de su cultura empresarial. Su labor se centra en nuevos productos cárnicos saludables, nuevos procesos productivos e ingredientes que permitan elaborar productos sin la necesidad de añadir conservantes artificiales y que sean superiores nutricionalmente. Están lanzado al mercado una gama completa de snacks cárnicos funcionales, 100% naturales, sin aditivos ni azúcares procesados.</p> <p><u>AIDISA:</u> La Asociación para la Investigación, Desarrollo e Innovación del Sector Agroalimentario (AIDISA) que gestiona el Centro Tecnológico Alimentario, 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. CTIC CITA participa en tres grupos operativos: TRICUM, PROLIVE y CHAMPIHEALTH financiados en la convocatoria 2016.</p>
SECTOR OBJETIVO DEL GRUPO (Agricultura, Ganadería, Silvicultura, Industria Alimentaria, etc)	Ganadería/Industria Alimentaria
OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE	
CORREO DE CONTACTO	mrioja@cticcita.es