

BENEFICIARIOS

- CASAT (REPRESENTANTE)
- VIÑAOLIVA S.C.
- GRAGERA INDUSTRIAL S.A

COLABORADORES

- DR. WENCESLAO MOREDA MARTINO
(INSTITUTO DE LA GRASA, CSIC).
- ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE MAESTROS Y
OPERARIOS DE ALMAZARA (AEMODA)
- COOPERATIVAS AGRO-ALIMENTARIAS DE EXTREMADURA

PROYECTO ASISTIDO POR

- CTAEX - CENTRO TECNOLÓGICO NACIONAL AGROALIMENTARIO
"EXTREMADURA"



Incremento de la competitividad de los Aceites de Oliva
de la variedad Arbequina cultivados en Extremadura,
mediante prácticas agronómicas y su implantación en las almazaras.

<http://bit.ly/gor-raisearbequina>
#Raise_Arbequina

Contacto:
BARTOLOMÉ MARTÍNEZ
b.martinez@casat.es



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



JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Medio Ambiente y Rural,
Políticas Agrarias y Territorio

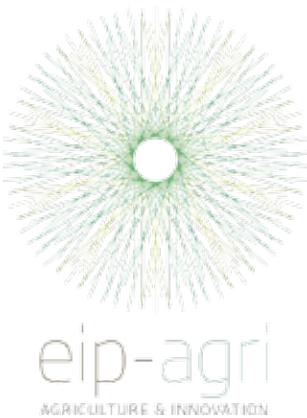


Gobierno de España
MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Incremento de la competitividad de los Aceites de Oliva
de la variedad Arbequina cultivados en Extremadura,
mediante prácticas agronómicas y su implantación en las almazaras.





La innovación es un instrumento esencial para lograr un sector agrícola y forestal sostenible y competitivo dentro del ámbito europeo. Los Grupos Operativos (GO) EIP-AGRI los integran grupos de personas que trabajan en equipo en un proyecto de innovación financiado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural en el marco del Programa Nacional de Desarrollo Rural 2014-2020.

Estos GO reúnen colaboradores con conocimientos complementarios que se asocian para conseguir una innovación para resolver un problema o aprovechar una oportunidad, con el enfoque de acción conjunta y multisectorial.

Todo Grupo Operativo comienza por identificar un problema o una idea innovadora que pueda ponerse a prueba. La idea siempre tiene que abordar un problema concreto al que se enfrentan los agricultores o silvicultores europeos.

OBJETIVO

El Grupo Operativo "RAISE_ARBEQUINA" tiene como objetivo incrementar la competitividad de los Aceites de Oliva Virgenes Extra de la variedad Arbequina cultivados en Extremadura, al mostrar cómo aumentar su capacidad antioxidante mediante prácticas agronómicas y la implantación en las almazaras de conocimientos elaiotécnicos que reducirán la pérdida de fenoles durante el proceso de extracción.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Transferir el conocimiento del comportamiento fisiológico de la aceituna de esta variedad a lo largo de su maduración.
- Implantar técnicas agrícolas que faciliten la solubilidad de los compuestos antioxidantes en el aceite durante su extracción.
- Optimizar los recursos no-renovables como compromiso medioambiental de un olivar más eficiente y respetuoso con el medio ambiente.
- Demostrar con experiencias pilotos y semi-industriales la eficiencia de técnicas de monitorización de la maduración de los frutos y la elección de parcelas para diferenciar lotes de frutos en función a su calidad potencial.
- Establecer nuevas prácticas en la almazara para minimizar la pérdida de fenoles durante la extracción de los aceites.
- Manifestar los puntos del proceso donde tienen lugar las mayores pérdidas de antioxidantes.
- Implantar nueva tecnología que ayuden a la solubilidad de los compuestos antioxidantes y la conservación.
- Presentar nuevos procesos post-elaboración más adecuados para la conservación de los aceites tras su elaboración.
- Hacer llegar los resultados a la red rural de Extremadura mediante la implantación y explotación de los resultados.

RESULTADOS ESPERADOS

- **Mejoras en el producto:** mayor contenido en antioxidantes, incremento de la vida comercial, impedimento de la aparición de características sensoriales negativas.
- **Mejoras en el proceso:** proceso de elaboración adaptado y adecuado a la variedad, mejora de la competitividad de las almazaras extremeñas, mejora de las producciones de otras variedades con comportamientos similares a esta variedad.

BENEFICIARIOS

