

Innovación y mejora de la producción
de alimentos de calidad

UN OBJETIVO, MUCHOS CAMINOS



Los Grupos de Acción Local han apoyado múltiples acciones cuyo objetivo o efecto es la producción de alimentos de calidad. Se trata de un fin poco discutido, aunque los caminos para llegar a él son muchos. Prueba de ello son los muy diversos tipos de proyectos que se han financiado con la consideración de un incremento de la calidad.

La calidad está muchas veces asociada a la elaboración con métodos artesanales

Foto: Joaquín Guijarro

Es así posible identificar acciones que van desde la recuperación integral de variedades o especies tradicionales comerciales, hasta el fomento de la producción de productos artesanos; o actividades de I+D+i que mejoran la base genética de las producciones agropecuarias, innovan con alimentos de gran calidad y mayor valor añadido, e incluso, más recientemente, desarrollan alimentos funcionales.

La contribución que se realiza desde LEADER+ y PRODER 2, por las propias características y reglamentación de los programas, está destinada fundamentalmente a pymes rurales agroalimentarias, aunque a veces la repercusión de las actuaciones se traduce en efectos positivos sobre el conjunto de determinadas producciones clave de las comarcas. El tipo de acciones de mejora con mayor potencial sobre la expansión general de la calidad son aquellas más próximas a la I+D, que actúan, por ejemplo, sobre la base genética de las producciones primarias, en centros de selección y reproducción animal, o mediante el ensayo de nuevas formas de producción. Llegados a este punto, hay que hacer notar que la investigación durante décadas ha si-

do patrimonio casi exclusivo de los OPIs (Organismos Públicos de Investigación) y de las grandes empresas de insumos, y más recientemente a través de centros tecnológicos sectoriales, y que los programas comarcales tienen limitaciones de escala en actuaciones, que por su envergadura, deben ser acometidas en aquellos ámbitos. Sin embargo, en el mundo empresarial se están empezando también a generar nuevos conocimientos y técnicas y a ello contribuyen LEADER y PRODER con sus programas, con capacidad para seguir haciéndolo en campos insuficientemente explorados, como el desarrollo de alimentos funcionales y/o innovaciones en las producciones locales tradicionales. Además, en la medida que los beneficios son compartibles y que existen riesgos, inherentes a cualquier actividad de investigación, se abre una vía para el trabajo en red entre productores.

Déficit de I+D

Pero en general la mejora de la calidad no se realiza normalmente a través de la I+D, porque además entre las pymes del sector predomina la falta de cultura de I+D, sino que se ba-

Proyectos sobre mejoras de la producción de alimentos de calidad

| Progr. | Grupo | Descripción |
|---|--------------------------------------|---|
| Proyectos de valorización de las variedades locales, razas autóctonas y especialidades | | |
| P2 | Comarca de La Sidra | Revalorización de los frutales tradicionales: manzano, castaño, avellano y nogal |
| L+ | Sanabria-Carballada-Valles y otros | DESEMILLAS: Cooperación para la recuperación de variedades locales agrícolas y forestales |
| L+ | Rincón de Ademuz | Promoción de la manzana esperiega en Mercavalencia |
| L+ | Valladolid Norte | Línea cooperativa de envasado de lenteja pardina en Mayorga |
| L+ | Nordeste de Segovia | Industria apícola productora de miel, jalea real, polen y licores de miel |
| L+ | La Gomera | GUYMISA SAT. Elaboración artesanal de miel de palma, mediante cocción del guarapo o savia de la palmera |
| Proyectos sobre productos tradicionales y artesanos | | |
| L+ | Monegros | Obrador artesano de panadería y repostería |
| P2 | Navia-Porcía | Puesta en marcha de explotación de huevos camperos |
| P2 | Comunidad de Teruel | Centro de elaboración de queso de oveja tradicional |
| L+ | Serranía de Cuenca | Elaboración y comercialización de morcilla |
| Proyectos sobre cocinados, precocinados y nuevas gamas | | |
| L+ | Delta del Ebro | Envasado de sopas de pescado y carne por pequeño transformador |
| P2 | Sierra Suroeste | Fábrica de platos cocinados a base de materias primas del entorno |
| P2 | Solsonés | Mejoras en obrador artesano de pasta fresca. |
| Proyectos para la mejora de la calidad | | |
| L+ | Sta. M ^a la Real de Nieva | Manipulación y tratamiento de la patata |
| L+ | La Manchuela | Fábrica de vinagres de calidad, línea de envasado |
| Proyectos de productos ecológicos | | |
| L+ | Sierra de las Nieves | Modernización de regadío y envasadora de cítricos y hortícolas ecológicos |
| L+ | Sierra de Aracena y Picos de Aroche | Instalación de fábrica de piensos ecológicos |
| P2 | Teruel | Granja ecológica de cerdos con DO Jamón de Teruel |
| L+ | Sierra Mágina | Almazara ecológica en Pegalajar |
| L+ | Manchuela Alta | Fábrica de conservas hortícolas ecológicas |
| P2 | Campo de Belchite | Producción y envasado de cereales, legumbres y pastas ecológicas |
| Proyectos de mejora y selección de la reproducción | | |
| P2 | Tierra de Pinares | Invernaderos para cultivo hidropónico de planta de fresa |
| L+ | Jiloca-Gallocanta | Centro de inseminación cunícola |
| Proyectos de investigación, innovación y mejoras tecnológicas | | |
| L+ | Gran Canaria | Ensayo relativo al sistema de cultivo ecológico de berros y fresas |
| L+ | Montañas del Teleno | I+D+i en una empresa de la IGP Cecina de León |
| L+ | Menorca | Planta piloto e investigación sobre el marisco en el puerto de Mahon |
| L+ | Valle del Jerte | Mejoras tecnológicas en una PYME de mermeladas |
| Proyectos de dinamización y formación | | |
| P2 | Villuercas Ibores y La Jara | I Jornada de dinamización e intercambio empresarial del sector quesero artesano |
| P2 | Caspe Bajo Aragón | IV Curso de verano "Avances en ciencia y tecnología de los alimentos" |

sa en la aplicación y explotación económica de los conocimientos mediante la innovación. Es posible encontrar ejemplos de innovación en las actuaciones apoyadas por los Grupos, fundamentalmente promovidas por una empresa y orientadas a introducir algún tipo de diferenciación, mediante la cual aprovechar una oportunidad de negocio en el mercado.

Así sucede, por ejemplo, con innovaciones que marcan una distancia en términos de calidad

de los productos respecto a los otros similares generados a gran escala. En estos casos, es frecuente detectar ejemplos de innovación de proceso por los cuales se introducen nuevas formas de elaboración, sólo posibles en una pequeña escala casi artesanal, que redundan en la calidad del producto final. Hay que destacar los proyectos dedicados a la elaboración de platos preparados o de consumo rápido, demandados cada vez más en los mercados actuales y que además permiten



Los productos ecológicos ofrecen un valor añadido al consumidor.

Foto: Joaquín Guijarro

incrementar el valor añadido retenido en las marcas. En otras ocasiones las pequeñas empresas locales son incluso capaces de generar innovación de producto, de crear algo nuevo e inexistente en el mercado, que puede estar a su vez acompañada de una forma de elaboración propia y totalmente novedosa. Por lo general son proyectos de transformación que tratan de crear nuevas especialidades, sabores, gamas, etc. para atraer a la amplia diversidad de gustos de los consumidores. Lo especialmente interesante de estos proyectos, desde el punto de vista del desarrollo, es que muchas veces abren vías comerciales a productos locales con débil posicionamiento en el mercado.

Predominan los proyectos que tratan de recuperar variedades o alimentos tradicionales

La mejora de la calidad, sin embargo, tampoco está siempre ligada a la innovación. Predominan los proyectos que tratan de recuperar variedades o alimentos tradicionales que los hábitos de alimentación y la propia dinámica de los mercados habían ido arrinconando ante el avance de la homogeneidad. El relanzamiento de estos productos en los circuitos comerciales suele pasar también por una renovación y adaptación de la presentación comercial, de los envases, publicidad, etc. En determinados casos la recuperación no es tanto del producto como de la forma de elaborar el mismo, de acuerdo a recetas o protocolos tradicionales artesanales o semiartesanales. El argumento de la calidad está, en estos ca-

El valor de lo ecológico

Los productos ecológicos son un caso especial en la concepción de la mejora de calidad. Se trata de alimentos procedentes de una agricultura que utiliza como modelo la propia Naturaleza para producir alimentos sanos, de la máxima calidad. El producto así obtenido ofrece un valor añadido al consumidor que reconoce las ventajas de un producto natural, beneficioso para su organismo pero que tampoco ha sido perjudicial para el entorno en el que se ha producido. Hay proyectos que no se limitan a la producción agrícola o ganadera, sino que abordan la transformación agroalimentaria ecológica. Estos proyectos son interesantes porque permiten acceder a nichos de mercado que demandan también un mayor grado de elaboración, y también porque su diferencia de precio con los productos convencionales suele ser menor, debido a que el coste adicional de la materia prima se diluye parcialmente en el valor añadido generado con la transformación.

sos, vinculado a lo pequeño, lo que facilita también una mejor selección de la materia prima, y al mismo en la transformación.

Aprender a mejorar

Los productores son conscientes de la importancia de la calidad en los términos expuestos, pero en ocasiones necesitan un empuje externo o una orientación sobre el camino a seguir. Las jornadas de dinamización, por ejemplo, tratan de estimular el interés de productores potenciales generalmente por la vía del intercambio de experiencias con otros que ya han innovado con éxito. Es importante que la dinamización no olvide las dificultades existentes y la forma de superar las mismas.

Cuando el germen para la realización de proyectos existe, puede ser entonces necesario realizar cursos más específicos y técnicos. Máxime cuando el sector alimentario está experimentando una notable transformación derivada de la aplicación de una compleja normativa más estricta en materia de higiene y seguridad alimentaria, que también es exigida por los propios consumidores y que debe hacerse accesible y adaptable a los pequeños productores con capacidades técnicas más limitadas. 🌱