

EKOFORM, valorización de productos de la huerta ecológica mediante fermentados vegetales

Resumen

EKOFORM es un proyecto de valorización de productos de la huerta ecológica mediante fermentados vegetales, enmarcado en el foco área principal de la competitividad de los productos primarios integrándolos mejor en la cadena agroalimentaria a través de regímenes de calidad, añadir valor a los productos agrícolas, promoción en mercados locales y en circuitos de distribución cortos, agrupaciones y organizaciones de productores y organizaciones profesionales y de mejora de los resultados económicos de todas las explotaciones y facilitar la reestructuración y modernización de las mismas, particularmente con el objetivo de incrementar su participación y orientación hacia el mercado, así como la diversificación.

Objetivos

El proyecto piloto tiene como objetivo principal el desarrollo de fermentados vegetales innovadores, a base de fruta y hortalizas ecológicas, seguros, con alto valor funcional (elevado contenido de compuestos bioactivos bioaccesibles) y propiedades sensoriales de producto fresco y natural. Estas características van dirigidas a compensar la carencia de este tipo de productos en el mercado y a satisfacer las demandas de los consumidores.

Se establecerá un estudio de caso que sirva de ejemplo a pequeñas y medianas empresas para la generación de nuevos productos con alto valor añadido, que les facilite su competitividad dentro del mercado de productos ecológicos.

De esta forma se quiere alcanzar un conocimiento más profundo del desarrollo de fermentados vegetales, así como de bebidas fermentadas como la kombucha.

Descripción de las actuaciones llevadas a cabo en el proyecto

1. Selección y estudio de las materias primas, incluyendo las diferentes variedades de ingredientes, fermentados y envases a utilizar.
2. Identificación y mejora de los puntos críticos del proceso a través de visitas y asesoramiento a las instalaciones, así como la propuesta de medidas de control para la mejora de estos.
3. Realización de pruebas de concepto y diseño de producto para poder decidir proporciones de ingredientes, fermentos, tratamientos a realizar/utilizar. Se llevará a cabo a través del diseño de producto de una kombucha, el estudio de otros fermentados vegetales, y el diseño de diagrama operacional.
4. Caracterización tecnológica del producto innovador: incluye el estudio de las evoluciones fermentativas, el análisis de polifenoles y antioxidantes de la kombucha, además del estudio de otros fermentados vegetales.

Acciones de divulgación a lo largo de todo el proyecto a través de diversos canales, técnicos y para el público en general, que se detallan en el “Plan de comunicación/divulgación del proyecto y de los resultados de la innovación”.

Resultados finales y recomendaciones prácticas

1. Sostenibilidad Económica

- Incremento del valor de los productos ecológicos: El proyecto ha logrado desarrollar productos fermentados con un alto valor añadido, como la kombucha y los fermentados vegetales, que dan salida a los subproductos del huerto ecológico, aumentando así la rentabilidad de las explotaciones.
- Competitividad y viabilidad económica: Se ha validado la producción de productos que responden a las nuevas demandas del mercado en el ámbito de los alimentos funcionales y ecológicos, lo que facilita el acceso a nuevos segmentos de consumidores.

2. Sostenibilidad Social

- Oportunidades laborales para colectivos vulnerables: La producción de estos fermentados abre la posibilidad de crear puestos de trabajo que benefician a colectivos con dificultades de inserción laboral, como personas con problemas de salud mental.
- Sinergias de colaboración: El proyecto ha promovido la colaboración transversal dentro de la cadena de valor agroalimentaria, aumentando el atractivo del sector para captar talento y promoviendo el empoderamiento de personas en riesgo de exclusión.

3. Sostenibilidad Ambiental

- Reducción del desperdicio y economía circular: A través de la valorización de excedentes de producción y subproductos, el proyecto ha contribuido a la disminución de residuos en el sector agroalimentario. Los excedentes del huerto se han transformado en fermentados, reduciendo así el impacto ambiental.
- Eficiencia en el uso de recursos: Se han mejorado los procesos de secado y estabilización para asegurar que los subproductos mantengan sus propiedades nutritivas y funcionales, y que puedan ser reutilizados con eficacia.

Conclusiones

- Estandarización y escalabilidad de los procesos: Los procesos de fermentación desarrollados (kombucha, vegetales fermentados y vinagre de manzana) han sido diseñados con criterios de escalabilidad para ser implementados a una mayor escala, siguiendo buenas prácticas para garantizar la calidad microbiológica y sensorial de los productos.
- Control de la calidad e higiene: Para garantizar el éxito del proceso de fermentación, se recomienda seguir estrictos protocolos de limpieza y desinfección, así como un control de las condiciones de temperatura y tiempo.
- Sugerencias para futuros desarrollos: Se recomienda explorar la dirección de la fermentación de vinagre con microorganismos específicos (ej. *Acetobacter* y *Lactobacillus*) para asegurar la calidad y viabilidad del producto final.
- Aprovechamiento del potencial de productos fermentados: Los resultados del proyecto indican que existe un alto potencial para seguir investigando y desarrollando otros tipos de fermentados con propiedades funcionales, como respuesta a las nuevas tendencias de consumo en alimentos saludables.

Líder del Grupo Operativo

ENTIDAD: FUNDACIO PRIVADA DRISSA

Coordinador del Grupo Operativo

ENTIDAD: FUNDACIÓ PRIVADA DRISSA

Otros miembros del Grupo Operativo (perceptores de ayuda)

ENTIDAD: ORIOL MOLIST BAS

Otros miembros del Grupo Operativo (no perceptores de ayuda)

ENTIDAD: FUNDACIÓ EURECAT

ENTIDAD: ASSOCIACIÓ CLÚSTER ÈXIT GIRONA

Àmbit/s territorial/s de aplicació

PROVINCIA/S	COMARCA/S
Girona	Gironès

Difusión del proyecto (publicaciones, jornadas, multimedia...)**1. Actividades de Difusión Realizadas**

- Jornadas de transferencia y divulgación de resultados: Se ha realizado al menos una jornada de transferencia incluida en el Plan Anual de Transferencia Tecnológica (PATT) del Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural, en la cual se presentaron los objetivos, actividades y resultados del proyecto.
- Talleres para público en formación: Se han llevado a cabo dos jornadas orientadas al público en formación, con el objetivo de sensibilizar a los futuros profesionales sobre los beneficios de la valorización de subproductos agrícolas y la producción de fermentados vegetales.
- Presentación en medios digitales de los miembros del Grupo Operativo: Los miembros del grupo operativo han compartido información sobre el proyecto a través de sus páginas web y canales digitales, incluyendo los avances y los resultados alcanzados.

2. Materiales y Soportes Utilizados

- Participación en programas de radio locales: Explicación del proyecto en programas de radio como “Ens Patina l’Embrague” emitido en Ràdio Salt (97.7 FM), con reproducciones en otras emisoras locales de las comarcas de Girona.
- Web y redes sociales de la Fundació Drissa: Noticias sobre el proyecto se han publicado regularmente en el sitio web de la Fundació Drissa, así como en sus redes sociales (Facebook, Twitter), con actualizaciones sobre los avances y los eventos relacionados con el proyecto.

3. Plan de Comunicación

- Publicación en la memoria anual de la entidad: La Fundació Drissa incluye los resultados de los proyectos en su memoria anual, destacando las actividades y los impactos obtenidos.
- Difusión continua en medios externos: La Fundació Drissa mantiene un servicio de comunicación externo para garantizar la difusión en medios de prensa, radio y televisión, asegurando que los aprendizajes del proyecto lleguen a un público más amplio.

4. Visibilidad del Proyecto en la Comunidad

- Actividades en eventos locales: Explicación del proyecto y muestra de productos durante eventos como la Setmana BIO y Benvinguts a Pagès, aprovechando la afluencia de visitantes para comunicar los objetivos del EKOFORM a la comunidad local y al público en general.

Página web del proyecto

- <https://fundaciodrissa.com/ekoform/>
- www.lafeixadenfeliu.com
- www.eurecat.org

Otra información del proyecto

DATOS DEL PROYECTO	PRESUPUESTO TOTAL
Fecha de inicio: Julio 2021	Presupuesto total: 87.586,10 €
Fecha final: Septiembre 2024	Financiamiento DACC: 40.504,44 €
Estado actual: Finalizada	Financiamiento UE: 30.555,98 €
	Financiamiento propio: 16.525,68 €

Con el financiamiento de:

Proyecto financiado a través de la Operación 16.01.01 (Cooperación para la innovación) a través del Programa de desarrollo rural de Catalunya 2014-2020.

Orden ARP/113/2021, de 20 de mayo, por la que se aprueban las bases reguladoras de las ayudas a la cooperación para la innovación a través del fomento de la creación de grupos operativos de la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas y la realización de proyectos piloto innovadores por parte de estos grupos, y Resolución ARP/1660/2021, de 27 de mayo, por la que se convoca la mencionada ayuda.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals