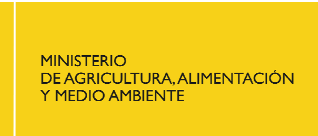


FIAB Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas



Algunos Casos de Éxito del Proyecto Piloto “Impulso Innovador de la Industria Agroalimentaria del Medio Rural” promovido por la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), y cofinanciado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) y por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER).

ACENORCA
www.acenorca.es

Recuperación de una plantación de viñedo en riesgo de abandono, teniendo un impacto medio ambiental muy favorable.

Acenorca es una Empresa Aceitunera ubicada en el Norte de la provincia Cáceres con más de 25 años envasando y comercializando aceitunas de mesa, que se completa con aceites gourmet y vinos de calidad. Se provee de 20 cooperativas aceituneras de la zona, y sitúa sus oficinas y centro de producción en la localidad de Montehermoso. La elaboración de sus productos se lleva a cabo a través de los Planes de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), el Sistema Integrado de Calidad y Medio Ambiente, basado en las principales normas internacionales que convierten a Acenorca en una Empresa Socialmente Responsable.



Gracias a la participación de Acenorca en el Proyecto Piloto se ha instalado un sistema de control de los viñedos a través de un sistema de red vía PDA que permite a los agricultores poder estar en continua conexión con el centro de control de la producción donde se van a poder determinar desde los periodos de cosecha , hasta un control personalizado de cada viñedo para poder recuperar la calidad de los mismos y permitir de esta forma, que no haya un abandono de terrenos por falta de salida para el producto por la calidad. De esta manera la empresa contribuye de forma muy positiva a la conservación medio ambiental de la zona aumentando la oferta en sus mercados y produciendo un vino de calidad listo para un mercado maduro como el español y los mercados exteriores donde ellos tienen experiencia por la comercialización de las aceitunas de mesa. Así mismo y a través del Proyecto se consigue la integración y centralización de los datos de producción para poder conseguir una normalización en el sistema productivo, con mayor margen y rendimiento.

CAMPOMAR NATURE
www.campomarnature.com

Proyecto para llevar a cabo el oscurecimiento de las aceitunas verdes ecológicas mediante procedimientos naturales y sin la utilización de lejías alcalinas.



Campomar Nature es una empresa especializada en alimentación natural, con instalaciones en Sevilla y Alicante. Produce y comercializa aceituna de mesa, aceite de oliva virgen extra, vino, vinagre, almendras y conservas vegetales, procediendo todos estos productos de la agricultura ecológica. Todo el proceso, desde el cultivo en el campo hasta el envasado del producto final, está certificado por los organismos de control correspondientes. Las aceitunas de Campomar Nature son muy valoradas en los mercados por sus cualidades naturales, además de ser la primera empresa española en conseguir la certificación para producto orgánico para sus aceitunas ecológicas por la FDA en Estados Unidos.



Gracias al Proyecto Piloto y a la mejora en la producción de aceitunas ecológicas con un nuevo procedimiento de oscurecimiento que respeta la normativa relativa a productos ecológicos y que además, mejorara la calidad del producto, la empresa ha aumentado la dimensión de su negocio y la innegable incidencia en el empleo en la zona rural de la empresa. Mediante la producción de este tipo de aceitunas Campomar Nature encara la entrada a mercados tan exigentes como los Nórdicos, Alemania, Suiza o Estados Unidos, permitiendo conseguir unos mejores resultados para la su evolución así como diversificar sus ingresos y ofrecer un catálogo más amplio de productos.

El desarrollo de este proyecto ha supuesto un aprovechamiento de recursos en cuanto a materias primas utilizadas, una mejor calidad en el producto final obtenido y además, la posibilidad de poder ofrecer un producto responsable y que cumple con la normativa europea y americana de productos orgánicos.

EMBUTIDOS DOMINGO ORTÍZ MORENO

www.embutidosortiz.com

Desarrollo de un chorizo fresco microondeable dentro de su envase elaborado sin aditivos.



Embutidos Domingo Ortíz, es una empresa familiar, joven, moderna y en pleno proceso de expansión. Fundada en 1996 sus productos y marcas están presentes en todo el territorio nacional y gran parte del mercado exterior (Reino Unido, Francia, Bélgica, Alemania, Holanda, Noruega, Polonia, Suecia, Portugal, Andorra, Dinamarca e Irlanda).

Ofrecen un producto de sabor tradicional fabricado con una tecnología avanzada que garantiza en todo momento la seguridad alimentaria siguiendo importantes estándares de calidad.

A través del Proyecto Piloto y del desarrollo de la empresa ha experimentado a lo largo del proceso, cambios en la estructura de producción así como adaptación de otros procesos complementarios para conseguir un acondicionamiento y que se produzcan las sinergias entre el producto actual así como los productos ya desarrollados. Este producto, que ha sido creado con el objetivo de proponer al mercado un producto más saludable, sin aditivos y con la intención de aprovechar la capacidad productiva de la empresa, que hasta el momento no estaba cubierta completamente. De forma complementaria a la parte de producción del producto, la empresa ha desarrollado toda la parte de diseño de envase, embalaje así como todo lo relacionado con el etiquetado para acompañar la salida al mercado.



El producto innovador ya ha empezado a tener un impacto importante pues durante la celebración de la feria SIAL 2012 a la que asistieron a través del Proyecto Piloto, fueron seleccionados como uno de los productos más innovadores en la edición de SIAL Innovation en Paris.

GOYVAL VINAGRES

www.goyval.com

Producción de vinagres de frutas.



Esta empresa familiar constituida por un equipo joven, profesional y creativo, se dedica desde 1996 a la elaboración y crianza de vinagres de alta calidad.

Goyval Vinagres fue la primera empresa en España que se especializó en vinagres balsámicos y ecológicos, y hoy se sitúa en el grupo de cabeza de los elaboradores de vinagre más selectos e importantes en España.

Con una producción anual de más de 6 millones de litros, distribuyen a tiendas especializadas tipo gourmet, de productos ecológicos y a supermercados, tanto en España como en el extranjero.



El proyecto piloto supuso para Goyval Vinagres un cambio importante principalmente en la originalidad y gama de sus productos, ya que a través del mismo y gracias a las investigaciones llevadas a cabo en colaboración con la Universidad de Ginebra han conseguido producir e introducir con gran éxito en sus mercados una selección de vinagres creado a partir de frutas variadas con frambuesa, piña, kiwi, convirtiéndose en el primer producto de su tipo. El producto ya está en funcionamiento y la empresa está tratando de introducirlo en los canales de distribución donde ya están presentes. Para llevar a cabo el desarrollo de la mejora innovadora se han modificado las instalaciones productivas, adaptándolas a las nuevas necesidades de los nuevos productos y la empresa ha realizado un fuerte esfuerzo para poder poner en marcha este proceso. Con esta diversificación, la empresa consigue eliminar la dependencia que tiene de algunos grandes clientes y así ligar sus productos de componentes distintas al precio, que siempre es complicado para una empresa que comercializa *commodities*

LÁCTEAS DEL JARAMA

www.lacteasdeljarama.com

Desarrollo de productos sin gluten y aumento de la vida útil del producto.



Lácteas del Jarama, es un empresa perteneciente al grupo Albe, cuya producción y venta de productos lácteos tiene presencia tanto nacional como extranjera. Fundada en 1968, es una empresa pionera en España en la fabricación de mozzarella y líder del mercado, con delegaciones en toda España y Portugal. Gozan de una muy buena reputación y se han consolidado como una empresa fuerte en el sector lácteo con una gama de productos que se rigen bajo los estándares de producción más estrictos de calidad e higiene. Tienen gran presencia en ferias tanto nacionales como internacionales.



A través de Proyecto Piloto, esta empresa no solo ha conseguido mejorar sus instalaciones productivas, de envasado y logísticas, si no que ha consolidado el desarrollo de una línea de productos sin gluten no existente en el mercado.

Por otro lado algo que ha supuesto un gran avance para los productos de la empresa es que a través del Proyecto han conseguido ampliar la fecha de caducidad de algunos productos de forma que les permite ampliar su mercado y poder estar presente en otros países, que hasta ahora no era posible por el periodo de caducidad, permitiendo obtener una calidad de producto a la altura de los agentes internacionales que están operando en el sector y que por su flexibilidad con los recursos, siempre suelen actuar antes que las pequeñas empresas.

PAGO CASA GRAN
www.pagocasagran.com

Desarrollo de un vino ecológico con el mayor número de componentes naturales, para la obtención de un producto de calidad mediante la plantación de distintos cultivos.



Con un antecedente importante en la elaboración de vino, en 2006 nace el proyecto de Pago Casa Gran, siguiendo la tradición familiar pero con instalaciones modernas, diseñadas para cuidar al máximo lo conseguido en el campo. La empresa se caracteriza por tener la producción total de la uva utilizada para la producción de **vino ecológico**. La bodega cuenta con la peculiaridad de haber sido diseñada para evitar el uso de las bombas; durante todo el proceso de elaboración del vino las uvas, las pieles y las pepitas no se bombean, se mueven en depósitos de 20 Hl, permitiendo una elaboración 100% artesanal, empleando levaduras autóctonas y una cubierta vegetal permanente que ayuda que la expresión de la vid sea más auténtica.

Pago Casa Gran, es una empresa cuya trayectoria se caracteriza por importantes acciones de promoción y certificación que la destacan del resto de las bodegas productoras de vino. Desde 2005 se encuentran adheridos a las normativas de la agricultura ecológica y en 2010 buscaron un perfeccionamiento con las directrices diseñadas por el Instituto Delinat, basadas en tierra viva y biodiversidad. Como consecuencia del Proyecto Piloto y al ser productores de vino ecológico han sido elegidos como un ejemplo de referencia Europeo por la iniciativa desarrollada en el Proyecto para reducir el impacto medioambiental en sus viñedos.

Así mismo y por el entorno rural en el que la producción de la empresa se encuentra afincada, la implementación de un sistema novedoso que además promueva activamente la sostenibilidad medioambiental es de suma importancia, ya que este proyecto no solo les permite competir en el mercado con un producto novedoso, sino que les va a permitir contribuir directamente a la activación y mejora de la flora y fauna de la región, aprovechando más y mejor los recursos naturales de la zona.



PRODUCTOS LA HIGUERA

www.bombondehigo.com

*Desarrollo de un producto innovador: **Sin Alcohol y sin gluten.***



Esta pequeña empresa familiar creada en 1989 en el pueblo de Almoharín, característico por sus abundantes higueras, tuvo la idea de mezclar el higo seco con el chocolate, idea y patente que se convirtió en un éxito comercial que dieron origen a la aventura empresarial de los creadores de este producto. Hoy en día, la consolidada empresa con más de 20 años de experiencia han introducido mejoras constantes en los procesos y la organización, manteniendo la receta original como garantía de la calidad y autenticidad.



Gracias y a través del Proyecto Piloto, Productos la Higuera, ha conseguido aumentar la tasa de empleo femenino, cumpliendo así con uno de los objetivos principales del mismo. Han conseguido continuar con una consolidación importante tanto en el ámbito nacional como en el internacional, a través de la utilización de frutos del medio ayudando a evitar el éxodo rural y a mejorar la industria de la zona.

Por otro lado, la introducción al mercado del nuevo producto dirigido a un nicho de consumidores específico: Sin alcohol y sin gluten, y libre de conservadores les permite posicionarse como la primera empresa española en lanzar este tipo de producto al mercado, aumentando sus ventas y ampliando su mercado objetivo.

VIANÓLEO

www.aceiteconlicopeno.es/vianooleo-s-l.html

*Investigación y lanzamiento de nuevos productos y gamas de productos con licopeno
(Compuesto natural contenido en el tomate y que aporta grandes beneficios a la salud)*

Empresa ubicada en Guareña (Badajoz), que nace en el año 2004 tras una dilatada experiencia familiar de más de 15 años en el cultivo del tomate y más de 200 años en la producción de aceite de oliva virgen extra .

En la actualidad la explotación tiene 80.000 olivos en producción con las variedades Arbequina, Manzanilla Cacereña, Cornezuelo, Verdial y Picual mayoritariamente. Y una producción de más de 1.000.000 de kilos de tomate concentrado. Lo que permite tener un control y seguimiento en finca, para elaborar un tomate en un punto de maduración óptimo y un aceite que cumpla con los altos requerimientos necesarios para la elaboración de este producto tan exclusivo y saludable.



Tomando como base el proyecto desarrollado y patentado por la Universidad de Extremadura consistente en la obtención natural del licopeno, en conjunto con la Sociedad Cooperativa del Guadiana, de la que Vianooleo es miembro activo, y en combinación con el aceite de oliva se ha conseguido como resultado un producto completamente innovador y del que hasta el momento no hay referencia conocida en el mercado. Ofreciendo no solo un producto innovador y de alta calidad, sino un producto que le va a permitir estar presente en tres sectores de comercialización (uso alimentario, complementos alimenticios y uso cosmético).

Así mismo y través del Proyecto Piloto, la empresa ha conseguido aumentar el personal del departamento de exportación, debido al aumento de sus ventas.