

FONDO DE INVERSIONES DE TERUEL 2018

VALORIZACION DE CEREALES ALTERNATIVOS PARA USO PANIFICABLE Y SU PANADERIA EN LA PROVINCIA DE TERUEL “PAN DE TERUEL”

GLORIA ESTORBAÑÁN MUÑOZ

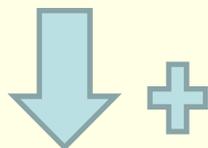


PAN DE TERUEL

INICIATIVA DE LA ASOCIACION DE PANADEROS DE LA PROVINCIA DE TERUEL

DINAMIZAR Y ADAPTAR LA PANADERIA DE TERUEL AL MERCADO ACTUAL

ORIGEN DE LAS MATERIAS PRIMAS



COOPERATIVAS CEREALISTAS

TRADICION Y NUTRICION

DAR VALOR A LOS RECURSOS ENDÓGENOS DE TERUEL A TRAVÉS DE LA CADENA DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL PAN Y SUS DERIVADOS

PAN DE TERUEL

¿COMO ES EL MERCADO ACTUAL?

CONSUMIDOR MÁS INFORMADO

CON EXPECTATIVAS

SENSIBILIZADO

PREOCUPADO



NUTRICIÓN

FORMULACIÓN

INNOVACION

TRADICION

SOSTENIBILIDAD

VEGGI



PAN DE TERUEL

VALORIZAR VARIETADES LOCALES DE TRIGO BLANDO DE CULTIVO **TRADICIONAL**

ESTUDIAR **ADAPTACIÓN** AGROCLIMÁTICA Y CULTIVO DE **OTROS CEREALES**

SUSTITUCIÓN DE SISTEMAS DE PRODUCCIÓN CONVENCIONALES



PAN DE TERUEL



IMPACTO PROYECTO DE ECONOMÍA SOCIAL Y RURAL

- * APUESTA POR LA DIFERENCIACIÓN*
- * PRODUCTOS DE GRAN CONSUMO*



**RIQUEZA EN EL ENTORNO:
SOSTENIBILIDAD DEL TERRITORIO
SOSTENIBILIDAD SOCIAL**



PAN DE TERUEL

OBJETIVO GENERAL (MEDIO-LARGO PLAZO)

Variedades locales y
cereales alternativos



Sistemas de cultivo



Materias primas



Semielaborados y
elaborados



Oferta innovadora



Ampliar mercado



Rentabilidad sector



PAN DE TERUEL

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- **ESTUDIO DE VARIEDADES LOCALES:** *Triticum aestivum* (Aragón 03, Negrete, Florencio Aurora, Jeja), *Triticum spelta*
- **ESTUDIO DE CEREALES ALTERNATIVOS:** Centeno (*Secale cereale*), Mijo común (*Panicum millaceum*), y Triticale (*Triticocereale*). Pseudocereales: Trigo Sarraceno o Alforfón (*Fagopyrum esculentum*), Quinoa (*Chenopodium quinoa*).
- APUESTA POR **SISTEMAS DE PRODUCCIÓN SOSTENIBLES**
- **SELECCIÓN DE CULTIVOS EN BASE A CALIDAD NUTRICIONAL. ALIMENTO-SALUD.** Alimentación 5S.
- **TRANSFORMACIÓN ÓPTIMA DEL CEREAL EN MATERIAS PRIMAS**
- **PRODUCTOS DE PANADERÍA EN BASE A ORIGEN Y CALIDAD.**
En espera nueva RTS sobre fabricación, circulación y comercialización del pan y panes especiales. Legislará sobre producto integral, pan de otros cereales, proceso artesano..



PAN DE TERUEL

PLAN DE TRABAJO

➤ **VARIETADES LOCALES**

*ANÁLISIS DE IDENTIDAD Y PUREZA VARIETAL
BÚSQUEDA DE OTRAS SEMILLAS DE INTERÉS*

➤ **CEREALES ALTERNATIVOS Y PSEUDOCEREALES**

*USO DE SEMILLAS TRAZABLES Y DE CALIDAD CONTRASTADA
INVESTIGACIÓN DEL CULTIVO EN EL MEDIO AGROCLIMÁTICO TUROLENSE. Altitud
ASESORIA, INFORMACIÓN TÉCNICA*

➤ **SISTEMAS DE PRODUCCIÓN**

*AGRICULTURA EN ECOLÓGICO
SEMILLAS ADAPTADAS AL MEDIO
CONCIENCIAR Y ACOMPAÑAR AL AGRICULTOR*



PAN DE TERUEL

PLAN DE TRABAJO

➤ SELECCIÓN DE CULTIVOS

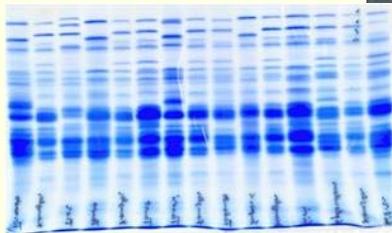
*HERRAMIENTAS DE DIFERENCIACIÓN Y RENTABILIDAD
BINOMIO ALIMENTOS-SALUD. Ecológico, Sin gluten, Grano entero..
ESTUDIO NUTRICIONAL DE LOS CEREALES*

➤ TRANSFORMACIÓN DE LOS CULTIVOS

*PRODUCTOS DE MOLIENDA CON TRAZABILIDAD Y CALIDAD
EVALUACIÓN DE SU APTITUD PARA LA PANIFICACIÓN*

➤ PRODUCTOS DE PANADERÍA

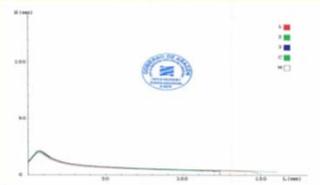
*DISEÑO DE PRODUCTOS INNOVADORES CON LAS MATERIAS PRIMAS DE INTERÉS
EVALUACIÓN DE SU CALIDAD NUTRICIONAL Y ORGANOLÉPTICA
DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN*



PAN DE TERUEL

ACTIVIDADES *Tres meses

- ❖ IDENTIDAD Y PUREZA VARIETAL. Laboratorio de Técnicas Biomoleculares del INIA. Están en proceso varias muestras.
- ❖ OTRAS SEMILLAS: Centro de Recursos Fitogenéticos del INIA. Más de 3000 entradas de *Triticum*.
- ❖ ASESORÍA EN SELECCIÓN DE CULTIVO, SIEMBRAS EXPERIMENTALES. Cooperativa, CTA Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad.
- ❖ SECTOR PANADERÍA: ESTUDIO DE MERCADO Y POSICIONAMIENTO. Asesoría externa
- ❖ ACCIONES DE SENSIBILIZACIÓN Y FORMACIÓN PARA EL SECTOR. Asambleas informativas, actividades de difusión, motivación.



PAN DE TERUEL



30 AETC 2018
Jornadas Técnicas



ACTIVIDADES *Tres meses

- ❖ CONTACTO CON EMPRESAS, INSTITUCIONES, ASOCIACIONES. Reforzar el proyecto.
Industria de transformación
- ❖ ASISTENCIA A JORNADAS TÉCNICAS, FOROS, CONGRESOS, SEMINARIOS, FERIAS.
Información técnica económica y comercial de interés. XXX Jornadas Técnicas de la AETC
- ❖ ACTIVIDAD ANALÍTICA EN MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS: CITA
Evaluación aptitud para panificación materias primas
Análisis de la composición nutricional en materias primas y productos
Valoración organoléptica de los productos de panadería, en colaboración con los socios
- ❖ TRANSFERENCIA, DIFUSIÓN Y PUBLICACIÓN DE LOS RESULTADOS
Jornada FITE CIBR, 27 de noviembre
Dar a conocer al consumidor, a nivel general, los productos de panadería



PAN DE TERUEL

RESULTADOS

1. BANCO DE SEMILLAS PROPIAS, ADAPTADAS A LA ZONA. IDENTIFICACIÓN, CONSERVACIÓN, INVENTARIO.
2. SIEMBRA DE LOS CULTIVOS Y/O SISTEMAS SELECCIONADOS. PARCELAS EXPERIMENTALES, CONVENIOS CON AGRICULTORES, CTA
3. GENERAR CONVENIOS CON INDUSTRIA DE TRANSFORMACIÓN
4. SENTAR LAS BASES PARA TRANSFORMACIÓN EN LA ZONA DE PRODUCCIÓN
5. DIVERSIFICAR OFERTA EN PANADERÍA (ORIGEN Y CALIDAD)
6. REFORZAR Y AMPLIAR EL MERCADO
7. GENERAR INTERÉS EN EL AGRICULTOR Y EN EL PANADERO. MEJORAR SU RENTABILIDAD.
8. LUCHA CONTRA DESPOBLACIÓN



PAN DE TERUEL

SOCIOS DEL PROYECTO

- ❑ **CITA Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón. Dpto. Innovación, Investigación y Universidad**
Gloria Estopañán y Nuria Valero. Rpble. del Laboratorio de Ensayos Físico-Químicos y Rpble. Asistencia Tecnológica del Área de Laboratorios de Análisis y Asistencia Tecnológica.

ACTIVIDADES I+D+i Y SERVICIOS ANALÍTICOS: SEGURIDAD ALIMENTARIA, CALIDAD DE LOS ALIMENTOS, ALIMENTOS Y SALUD, AGROAMBIENTAL.

*desde 1993 ANÁLISIS DE CALIDAD EN CEREAL, GRAN EXPERIENCIA EN CALIDAD DIFERENCIADA, PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS CON SECTOR (CDTI, PDR)

Control de calidad grano



Control de calidad productos de moltura



Control de calidad productos transformados



PAN DE TERUEL

SOCIOS DEL PROYECTO

- ❑ **CITA Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón. Dpto. Innovación, Investigación y Universidad**
Pedro Marco. Investigador, Dr. en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos.
CIBR CENTRO DE INNOVACIÓN EN BIOECONOMÍA RURAL
- ❑ **Asociación de Panaderos de la Provincia de Teruel.** Presidente Jorge Sanz (Horno Sanz) y Técnico Isabel Esteban (CEOE Teruel). Unos 100 asociados, todas las comarcas.
PROMOCIÓN, CALIDAD, SINERGIAS, INNOVACIÓN.
- ❑ **Cereales Teruel Sociedad Cooperativa.** Araceli Sierra, subdirectora. Más de 2500 socios.
COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS, PRODUCTOR Y MULTIPLICADOR DE SEMILLAS, ASESORÍA.
- ❑ **CTA. Centro de Transferencia Agroalimentaria del Dpto. de Desarrollo Rural y Sostenibilidad** Miguel Gutiérrez. Jefe de la Unidad de Cultivos Herbáceos. Organismo responsable de transferir las mejores prácticas agronómicas al agricultor. RED DE EXPERIMENTACIÓN, INFORMACIONES TÉCNICAS



PAN DE TERUEL

CAMINANDO JUNTOS

MUCHAS GRACIAS

