

LA INNOVACIÓN COMO ESTRATEGIA DE CRECIMIENTO

Jornada Técnica Agroalimentaria

TENDENCIAS DE MEJORA GENÉTICA EN PRODUCCIÓN HORTOFRUTÍCOLA

19 Mayo 2016



1994 Se funda Lafuente Tomey

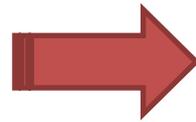


2002 Se planta Finca Valleluz



Origen

2009 - 2012 Relevo generacional

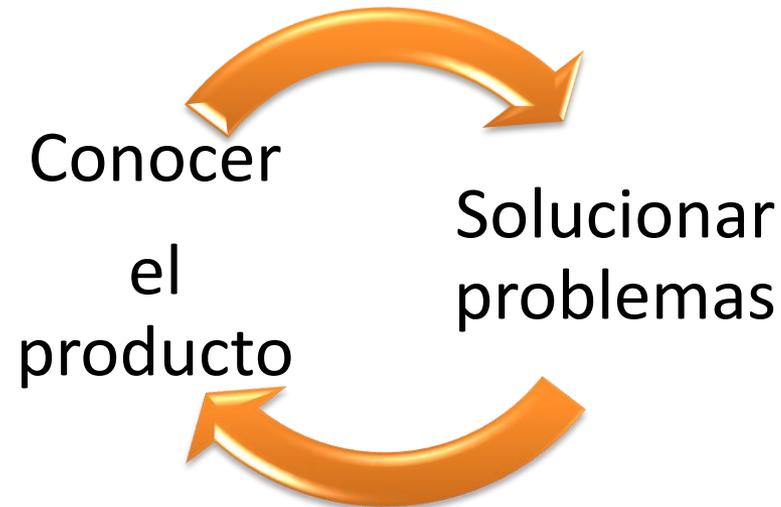


Ana Lafuente → Responsable financiero

Esther Lafuente → Responsable calidad y seguridad

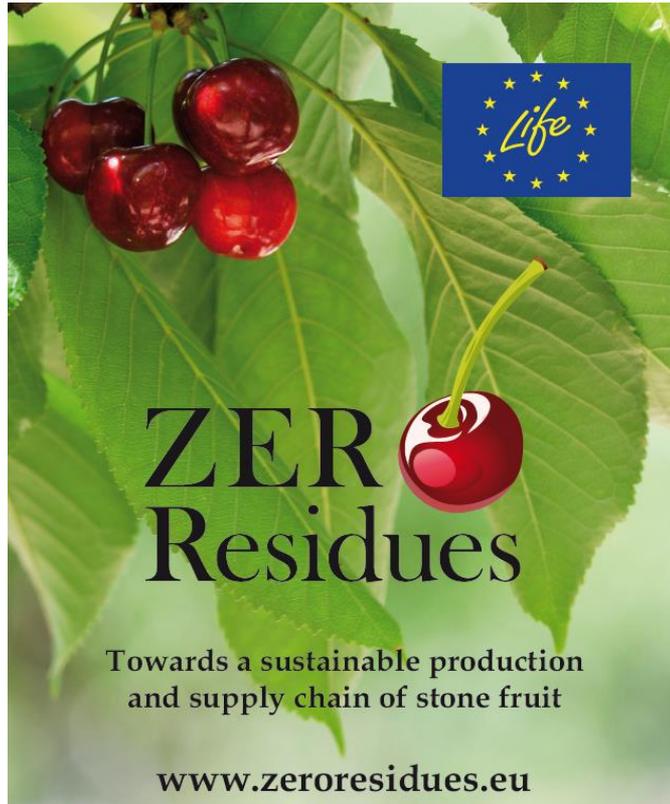
Jesús Lafuente → Responsable producción y comercialización

Plan Estratégico



Investigación + Desarrollo = INNOVACIÓN

LIFE12 ENV/ES/902 CERO RESIDUOS



Presupuesto:

Total: 3.445.458€

% EC Co-financiación: 49 %

Duración: Inicio: 01/07/2012

Fin: 30/06/2017

Coordinador: Universidad de Zaragoza



**Universidad
Zaragoza**

Beneficiarios asociados:



finca Valleluz



LIFE12 ENV/ES/902 CERO RESIDUOS



LIFE12 ENV/ES/902 CERO RESIDUOS

ZER
residues



'Hacia una producción y cadena de suministro sostenible para fruta de hueso'



El proyecto Cero Residuos se engloba dentro del programa LIFE+ de la Unión Europea. El objetivo principal es mejorar la sostenibilidad y la calidad de la producción de fruta de hueso para crear un sector más competitivo y más saludable.

LIFE 12 ENV/ES/902
Fecha del proyecto:
07/2013 - 06/2017

www.ceroresiduos.es



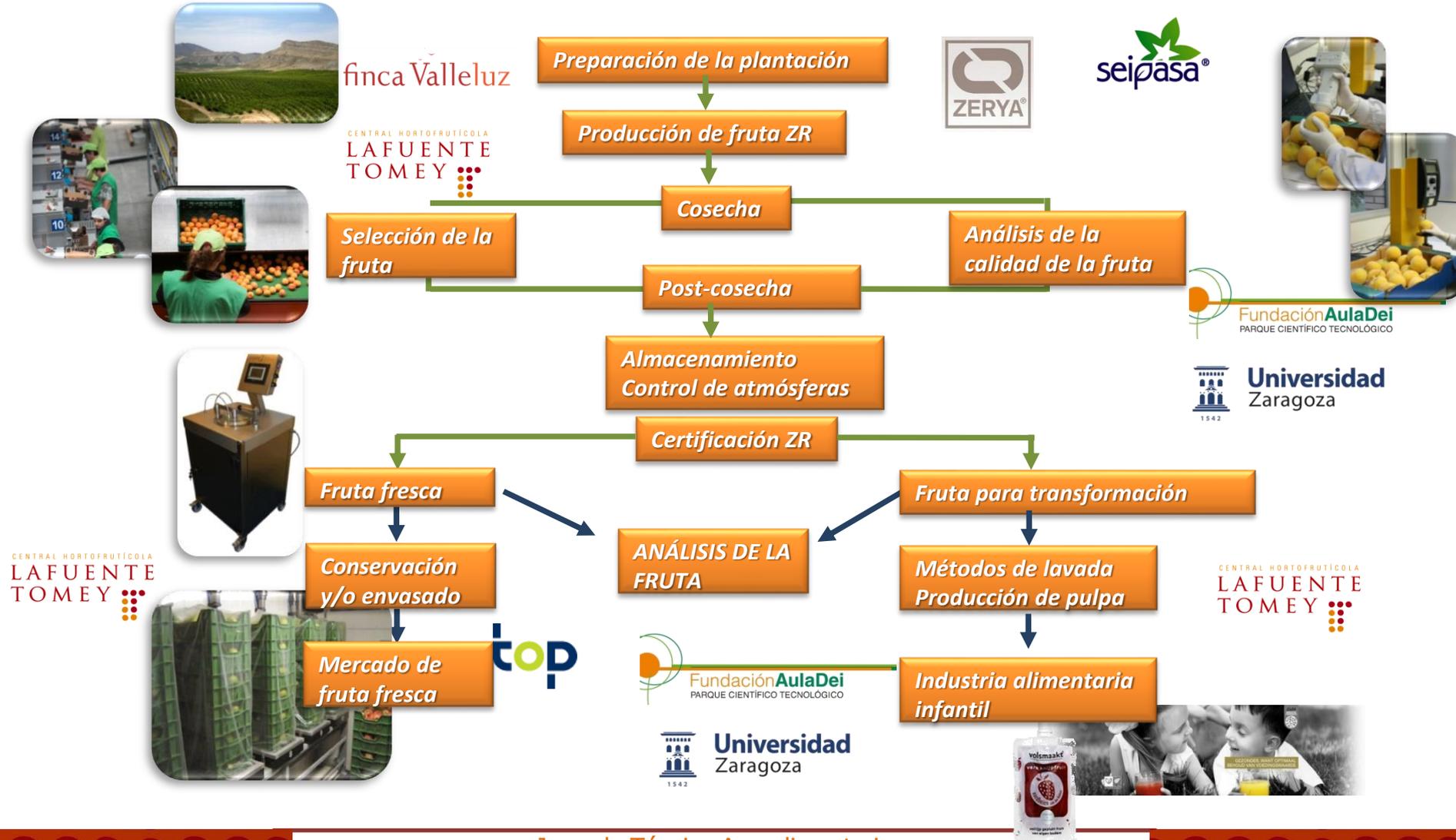
Durante el proyecto se desarrollará la metodología Cero Residuos (CR) que introducirá adaptaciones en la producción de la fruta, su conservación tras la cosecha, su promoción en el mercado y la elaboración de productos derivados.

La implementación de este proyecto contribuirá a:

- | | |
|---|---|
| <p>1. Mejorar varios aspectos ambientales:</p> | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Reducir el uso de pesticidas ➤ Evitar la degradación del suelo ➤ Evitar la contaminación del agua subterránea |
| <p>2. Incrementar la vida útil de la fruta después de la cosecha:</p> | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilización de nuevos envases micro perforados ➤ Aplicación de atmósferas modificadas |
| <p>3. Crear una nueva tendencia en la producción de frutas más saludables:</p> | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Con mayor calidad ➤ Con mayor atractivo ➤ A un precio competitivo |



LIFE12 ENV/ES/902 CERO RESIDUOS



LIFE13 ENV/ES/1362 FRESHBOX



LIFE Freshbox
es una innovadora caja de transporte que busca mejorar la sostenibilidad de la distribución de productos frescos creando un sector más competitivo y ofreciendo al consumidor un producto de alta calidad con mayor vida útil.



Los objetivos son:

- + Reducir el volumen de desechos alimentarios.
- + Prevenir las emisiones de CO₂ al utilizar materiales más ligeros y sostenibles en su elaboración, y reducir el consumo de energía fósil durante la distribución.
- + Mejorar la calidad de productos frescos ofrecidos a los consumidores.

Proyecto de iniciativa temática del programa LIFE de la Unión Europea
Fecha del proyecto: 01/2014 - 06/2017
LIFE13 ENV/ES/1362



Presupuesto:

Total: 1.851.396€

% EC Co-financiación: 50 %

Duración: Inicio: 01/07/2014

Fin: 30/06/2017

Coordinador: Fundación PCTAD



Beneficiarios asociados:



LIFE13 ENV/ES/1362 FRESHBOX



3 EMPRESAS



3* CENTROS TECNOLÓGICOS



LABORATORIO DE VALIDACIÓN

LIFE13 ENV/ES/1362 FRESHBOX



'Una solución de transporte sostenible para la conservación de la calidad de los productos frescos, la reducción del consumo de combustible y los residuos.'



El proyecto Freshbox se engloba dentro del programa LIFE+ de la Unión Europea. El proyecto tiene como objetivo mejorar la sostenibilidad de la distribución de productos frescos para crear un sector más competitivo que puede ofrecer mejores productos a el consumidor final.

LIFE 14 ENV/ES/1362
Fecha del proyecto:
07/2014-06/2017

www.freshbox.info

El contenedor Freshbox está desarrollado con el fin de reducir el desecho de producto, alargar vida útil y reducir el consumo de combustible / energía.
Sus principales características son:



- ✓ Es un contenedor activo / inteligente, su innovador micro / macro sistema de membrana perforada, que incluye sustancias activas y absorbentes de etileno
- ✓ Se controla mediante innovadores sensores (utilizando la tecnología RFID)
- ✓ Es ligero, hecho con una tecnología que ahorra energía y la aplicación de un material innovador que es reciclable, biodegradable y compostable.
- ✓ Puede transportar productos frescos cosechados en una etapa de madurez más alto

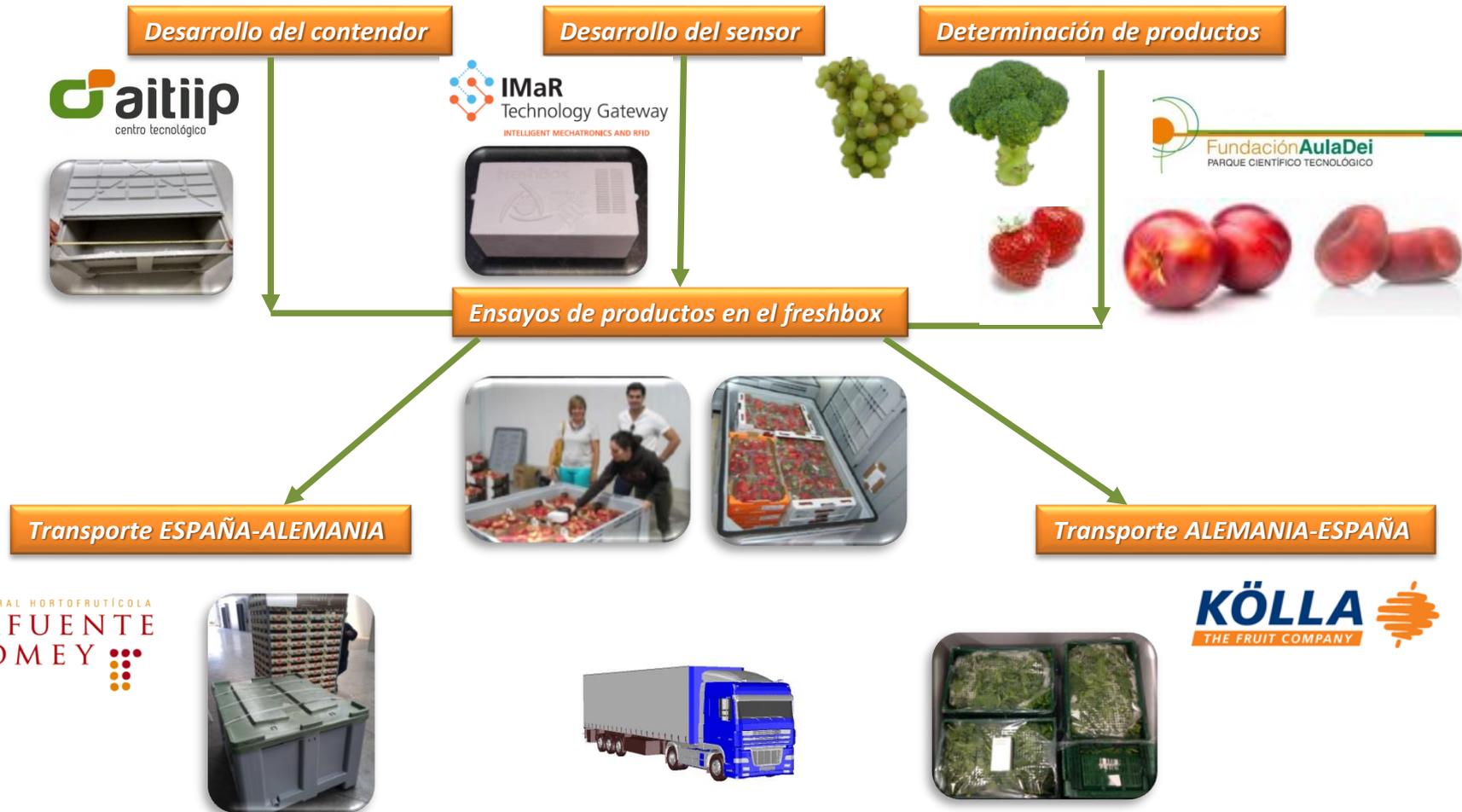


La implementación de este proyecto contribuirá a:

1. Reducir el volumen de desecho de productos alimenticios
2. Mejorar la calidad de los productos frescos ofrecidos a los consumidores
3. Prevenir las emisiones de CO2 al utilizar materiales más ligeros en su elaboración y reducir el consumo de energías fósiles durante su distribución



LIFE13 ENV/ES/1362 FRESHBOX



RETOS COLABORACIÓN: Fruta EcoPLUS

Conversión a Producción Ecoeficiente de
una Explotación de Fruta de Hueso



RTC-2015-3966-2

Presupuesto:

Total: 599.026,95€

% Subvención: 32 %

% Préstamo: 68 %

Duración: Inicio: 24/02/2015

Fin: 30/09/2018

Coordinador: Finca Valleluz

finca Valleluz

Beneficiarios asociados:

INNOVACIÓN

