

Fundación Aula Dei



# Proyecto Life Cero Residuos destinado a Fruta de hueso


 Departamento de I+D+i  
 FUNDACIÓN PARQUE CIENTÍFICO  
 TECNOLÓGICO AULA DEI

**E**l proyecto LIFE Cero Residuos está co-financiado por el programa LIFE+ de la Comisión Europea y tiene como objetivo mejorar la sostenibilidad y la calidad de la producción de fruta con hueso para crear un sector más competitivo y más saludable. El Life Cero Residuos comenzó su andadura en Julio de 2013 y tiene prevista su finalización en Junio de 2017.

El proyecto ha desarrollado la metodología Cero Residuos (CR) la cual se aplica a todos los procesos con el fin de producir, preservar y comercializar los productos libres de residuos químicos. La metodología incluye adaptaciones en el procesamiento de la fruta, la conservación durante la post-cosecha, la elaboración de productos derivados y la promoción en el mercado.

### Técnicas pre-cosecha:

El proyecto utiliza una estrategia holística en la que se vigila de cerca la salud del suelo y la nutrición vegetal para maximizar la expresión varietal de resistencias y utilizar menos tratamientos, lo que potencia la aparición de insectos benéficos y permite minimizar las intervenciones fitosanitarias.

### Técnicas post-cosecha:

**ENVASADO:** En el marco de las técnicas de post-cosecha se han medido en primer lugar las tasas respi-

### LA IMPLEMENTACIÓN DE ESTE PROYECTO CONTRIBUIRÁ A:

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

### EL TÉRMINO CERO RESIDUOS CR

se refiere a un método de producción agrícola que tiene como objetivo lograr productos con niveles de residuos por debajo del umbral de analítica detectable-MRL (0.01 ppm). Contrariamente a los alimentos ecológicos, para los que sólo se permite el uso de pesticidas naturales y biopesticidas, la metodología CR se basa en las prácticas de manejo responsables de pesticidas naturales y / o químicos para lograr un producto final sano.

ratorias de las frutas objeto de estudio. De este modo es posible optimizar el número de perforaciones a realizar en los film plásticos utilizados para el envasado.

**CONTROL DE CALIDAD:** Desde su recolección y hasta su comercialización se monitorizan los parámetros sensoriales, físico-químicos y microbiológicos. Esto permite conocer los factores limitantes de la vida útil de producto.

**OBTENCIÓN DE PULPAS COMO SUBPRODUCTO:** Los frutos CR que por su aspecto visual no son destinados a la venta en fresco se procesan en forma de pulpas para elaborar alimentos infantiles. La ga-

rantía CR es un aspecto muy valorado por los "baby-food producers", dados los requerimientos de calidad exigidos para la materia prima.

**El consumidor responsable y las oportunidades de mercado:**  
**¿Cuál es la percepción del público**

El resumen no se espera que el método CR se imponga en el futuro de forma masiva pero está claro que los supermercados son cada vez más estrictos con los proveedores. Algunas superficies fijan los MRL por debajo de lo regulado. Esto se confirma mediante los análisis de residuos de plaguicidas en alimentos, ya que algunos laboratorios especializados ya incluyen en su formato los niveles de residuo que son aceptados en determinadas cadenas de minoristas. Esto es ventajoso para las producciones CR porque los productos serán aceptados por todos los minoristas europeos.

El proyecto Life+ Cero Residuos está coordinado por la Universidad de Zaragoza, y el consorcio de trabajo integra además a la Fundación PCTAD, así como FINCA VALLELUZ S.L., LA FUENTE TOMEY S.L., SEIPASA S.A., TOP B.V., Transfer Latin Business Consultancy S.L. y ZERYA Producciones sin Residuos S.L. ■



LIFE 12 ENV/ES/902 - Del 07/2013- 06/2017- Proyecto co-financiado por el programa LIFE de la Unión Europea. www.ceroresiduos.eu

## INGENIEROS PARA LA INDUSTRIA Y EL MUNDO RURAL

### - PROYECTOS DE :

- INSTALACIONES E INDUSTRIAS
- INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
- REGADÍOS
- GRANJAS Y ALMACENES
- ARQUITECTURA, URBANISMO Y OBRAS PÚBLICAS

- SEGURIDAD Y SALUD EN OBRAS
- ESTUDIOS MEDIOAMBIENTALES
- TOPOGRAFÍA
- VALORACIÓN Y PERITACIONES
- SUBVENCIONES

 GRANJAS Y EXPLOTACIONES  
 GANADERAS




Avda. María Moliner, 16 - 22004 HUESCA. Tel. 974 226 672 - Fax: 974 230 815 www.inagrohuesca.com