



PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID 2014-2020	
NOMBRE DEL GRUPO OPERATIVO (GO)	CUAJANDO EN VERDE. Proyecto Queso de cuajo vegetal: Elaboración de extractos vegetales enzimáticos ecológicos para la producción de queso de oveja
AÑO DE CREACIÓN	2019
DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS PLANTEADOS	<p>CUAJANDOENVERDE busca obtener, producir y caracterizar diferentes extractos vegetales ecológicos, para utilizarlos para la producción de quesos de cuajo vegetal de oveja. También comparar y evaluar la influencia de diferentes coagulantes, así como determinar su adaptabilidad tecnológica para la elaboración de diferentes quesos y productos lácteos obtenidos del lactosuero residual. Los principales trabajos específicos serán:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caracterización físico-química, microbiológica y sensorial de los quesos de oveja elaborados con diferentes cuajos vegetales y los productos lácteos elaborados con el lactosuero obtenido; y comparar sus características con los elaborados con cuajos de origen animal. • Poner a disposición de los consumidores quesos de oveja sin lactosa obtenidos mediante fermentación por bacterias lácticas y productos lácteos fermentados elaborados a partir de suero de quesería. • Búsqueda de mercados potenciales para los productos desarrollados. • Tareas de fomento, promoción y apoyo de la iniciativa emprendedora del Grupo Operativo en el medio rural.
EFFECTOS ESPERADOS A ALCANZAR	<ul style="list-style-type: none"> • Aumentar la gama de productos lácteos existentes por las queserías artesanas de Madrid, tanto al consumidor en general como a los consumidores lacto-vegetarianos o intolerantes a la lactosa en particular. • Mejorar la rentabilidad de las queserías artesanas de Madrid, permitiendo acceder a sus productos una gama de consumidores que no los consumen, así como por la reutilización del suero de quesería, el principal subproducto de este tipo de empresas. • Mejorar la rentabilidad de las empresas hortícolas, al ampliar los usos de los productos cultivados. • Mejorar la rentabilidad de las explotaciones de ganado ovino, al aumentar la gama de los productos que se ofrecen al consumidor. • Demostrar que las actividades agrícolas e industriales agroalimentarias pueden ser actividades económicas sostenibles, especialmente para personas jóvenes. • Incidir en la innovación como mejor estrategia para la rentabilidad de las explotaciones agrícolas y empresas de transformación de productos ganaderos. • Demostrar que la colaboración entre diferentes agentes de la cadena de valor agroalimentaria en proyectos de innovación tecnológica puede ser la mejor estrategia para resolver problemas que afectan al conjunto del sector.
Nº MIEMBROS DEL GO	3
BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS SOCIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Tómate, La Huerta C.B.: Empresa del Sector primario que produce frutas y hortalizas de producción ecológica que servirán de base para la preparación de extractos ecológicos con capacidad coagulante. • Quesopía S.L.: Empresa transformadora de leche dedicada a la producción de quesos de oveja y demás productos lácteos. • IMIDRA: Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario.
SECTOR OBJETIVO DEL GRUPO	Agricultura, Ganadería e Industria Alimentaria
OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE	Las empresas participantes del grupo operativo están integradas por personas jóvenes que apuestan por el desarrollo y la sostenibilidad rural; que consideran que la innovación es la mejor estrategia para potenciar el desarrollo rural sustentable y evitar el despoblamiento del área.
CORREO DE CONTACTO	queseriajaramera@gmail.com