



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO
DE ESPAÑA
MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



IMiDRA
Instituto Madrileño de Investigación
y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario



IDi-A



RRN
Red Rural Nacional

PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID 2014-2020

NOMBRE DEL GRUPO OPERATIVO (GO)	ECOLÁCTEOSYEGUA
AÑO DE CREACIÓN	2018
DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS PLANTEADOS	<p>Desarrollaremos productos lácteos ecológicos a partir de leche de yegua</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Lanzando al mercado dos nuevas gamas de productos: yogur y kéfir basados en leche de yegua en producción ecológica 2) Demostrando la viabilidad de subproductos de la uva como aditivos 3) Incidiendo en los enfoques innovadores para fijar población rural, con atención especial a la mujer <p>Para alcanzar estos objetivos de ECOLÁCTEOSYEGUA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aislaremos bacterias lácticas de leche de yegua, para producir kéfir y yogur • Formularemos kéfir y yogur de leche de yegua en producción ecológica: <ul style="list-style-type: none"> ➢ con y sin antioxidantes procedentes de subproductos de la uva ➢ con y sin fibra dietética de subproductos de la uva ➢ combinaciones de los anteriores • Definiremos procesos de elaboración de kéfir y yogur de leche de yegua • Identificaremos segmentos de mercado y rutas de comercialización • Elaboraremos recetas culinarias con estos productos y con la leche de yegua <p>Todo ello, prestando atención a la explotación de los resultados por las mujeres rurales</p>
EFFECTOS ESPERADOS A ALCANZAR	<p>Los resultados que se esperan obtener después de la ejecución del proyecto permitirán alcanzar el Objetivo General y los Objetivos Parciales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formulación de kéfir y yogur de leche de yegua. • Formulación de los anteriores productos con antioxidantes procedentes de subproductos de la industria vinícola, así como con fibra dietética. • Definición del proceso de producción de ambas gamas de productos. • Definición de métodos óptimos para extraer antioxidantes de los subproductos de la industria vinícola, según su uso en los dos productos. • Colección de bacterias lácticas aisladas a partir de leche de yegua. • Identificación de segmentos de mercado específicos y rutas de comercialización. • Demostración de la utilidad de enfoques de cooperación entre IMIDRA, como único centro de I+D de la Comunidad de Madrid enfocado al sector agrario y mundo rural, y los emprendedores. • Desarrollo de recetas que utilizan productos lácteos de yegua ecológicos de la Comunidad de Madrid. • Apoyo al sector ganadero, lácteo y vitivinícola de la CM y a nivel nacional, ya que los conocimientos adquiridos servirán de referencia como protocolo de actuación para elaborar nuevos productos lácteos funcionales. • Puesta en valor de los productos agroalimentarios de la CM. <p>De acuerdo con los objetivos de la AEI-AGRI el proyecto permitirá incidir en los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Mejor rentabilidad de las explotaciones de ganado equino, permitiendo que la supervivencia de estas explotaciones se vea menos amenazada por la excesiva dependencia temporal. ➢ Mejor rentabilidad de la industria vitivinícola, al aprovechar sus subproductos. ➢ Beneficios medioambientales por reutilización de esos subproductos. ➢ Mejora en la salud, al desarrollar productos de tipo pro- y pre-biótico ➢ Beneficios sociales en zonas rurales, permitiendo la fijación de la población rural, con especial foco en la mujer rural.

Nº MIEMBROS DEL GO	5
BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS SOCIOS	<p>Ecolactis. Primera y probablemente única granja ecológica en España centrada en la producción y distribución de leche de yegua. Los animales se mantienen en las instalaciones situadas en la sierra de Madrid, un entorno natural único. Además de la leche y el calostro liofilizados, comercializamos otros productos elaborados con leche de yegua: complemento alimenticio en polvo o cápsulas, jabones y productos cosméticos.</p> <p>La aptitud innovadora se reconoció el pasado año 2016 con el premio del Certamen Nacional Joven Agricultor Innovador. Disponemos de las certificaciones: Marca de garantía “ConSuma Naturalidad”, de la Fundación Félix Rodríguez de la Fuente y “M Producto certificado”, de la Comunidad de Madrid. El ganado tiene Certificado de Conformidad, expedido por el Comité de Agricultura Ecológica de Madrid según Reglamentos Europeos.</p> <p>Ecolactis se encargará de la producción de leche de yegua y de los tratamientos tecnológicos a aplicar a la misma y, con el asesoramiento del IMIDRA, de la elaboración de yogur y kéfir. De acuerdo con los estudios de mercado ya realizados y otros futuros, decidirá el mercado potencial de las dos gamas de productos (perfil de consumidor, tamaño, evolución potencial), el entorno competitivo (productos alternativos, nuevos entrantes, legislación y estandarización) y rutas de comercialización.</p> <p>Fademur. La rama en la CM de la Federación de Asociaciones de Mujeres Rurales trabaja en programas dirigidos a la inserción socio-laboral de las mujeres del ámbito rural, impulsando su incorporación y mantenimiento en el mercado laboral. Aunque la actividad se centra fundamentalmente en las mujeres, buscamos en general el desarrollo sostenible y la calidad de vida de la población rural. Tenemos experiencia en apoyar a productores, transformadores o empresas del medio rural y que quieren reorientarse a sistemas y procesos de producción sostenibles y de calidad.</p> <p>Un elemento de ese re-enfoque es el uso de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación como canal de comercialización y distribución de productos elaborados por mujeres artesanas, empresas, cooperativas y profesionales del mundo rural. En esa línea, se ha desarrollado la Plataforma rural de abastecimiento agroalimentario y servicios www.cashrural.org, como central de compras virtual. Otro elemento es la formación “on line”. En esta actividad está la experiencia del programa piloto “Red de Redes: Red de Empresas Agro-rurales por el Desarrollo Sostenible”.</p> <p>En Fademur aportamos experiencia en el uso de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación como canal de comercialización y distribución de productos elaborados por mujeres artesanas, empresas, cooperativas y profesionales del mundo rural. Hemos colaborado en la elaboración de informes de sostenibilidad para iniciativas de emprendedoras rurales. También aportaremos experiencia en comunicación y difusión en el ámbito rural.</p> <p>IMIDRA. El Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario somos el organismo público de investigación de la Comunidad de Madrid para impulsar el sector agrario madrileño y su industria asociada a través de la innovación basada en la investigación. El <u>Grupo de calidad de alimentos de origen animal</u> investiga para el desarrollo y caracterización de estos alimentos. Dentro de los productos lácteos, destacamos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Formulación de quesos de cabra con extractos de la industria vitivinícola, en cooperación con Vega de San Martín S.A.T. b) Caracterización físico-química, microbiológica y sensorial de diferentes quesos de la CM, en cooperación con varias industrias queseras. c) Caracterización de carne y/o queso de razas ovina y caprina autóctonas, en cooperación con las Asociaciones de Ganaderos de estas razas. e) Quesos de pasta blanda de leche cruda de cabra, con adición de vino de la variedad Moscatel de Grano Menudo, desarrollados junto a Vega de San Martín. f) Capricho de Vino, queso de pasta blanda de leche cruda con extractos de uva, desarrollado junto a Vega de San Martín. g) Yogures con extractos de subproductos de la industria vitivinícola ricos en antioxidantes. Asimismo, yogures de leche de vaca con extractos de

<p>BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS SOCIOS (continuación)</p>	<p>subproductos de la industria de producción de café (cáscara y cascarilla), así como prebióticos (inulina y fructooligosacáridos), en colaboración con el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) del CSIC.</p> <p>h) Colaboración con el Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura, Universidad Politécnica de Madrid, Universidad de Extremadura, e Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León en un proyecto para mejorar la producción, calidad nutricional y vida útil de leche, queso, yogur y carne de ovino y caprino, y la calidad de la lana, aprovechando subproductos ricos en antioxidantes de la industria oleícola, vinícola y de transformación de tomate.</p> <p>En el <u>Departamento de Transferencia</u> tenemos experiencia en facilitar la innovación basada en resultados de I+D, mediante herramientas de propiedad industrial e intelectual y de transferencia contractual y no codificada, aprovechamiento de sinergias con programas de financiación de I+D y, como complementos a estos enfoques, formación, comunicación y divulgación.</p> <p>En ECOLÁCTEOSYEGUA aportaremos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Información extraída de las bases de patentes, que suelen olvidarse en las búsquedas de información científico-tecnológica. b) Vías de gestión de la propiedad industrial e intelectual sobre los resultados. c) Experiencia en programas de apoyo a la I+D europeos, nacionales y de la CM, para optimizar las opciones de financiación. d) Apoyo al diseño y ejecución de acciones de comunicación y divulgación. <p>Eurobanan. Líder en el sector de la distribución hortofrutícola en España, con 12 centros de distribución que proporcionan cobertura a todo el territorio nacional y portugués. Más de 500 profesionales trabajan para ofrecer el mejor servicio, suministrando a sus clientes todo tipo de frutas y hortalizas frescas durante todo el año y gracias a su eficaz logística son capaces de adaptarse a los requerimientos específicos de cada uno de sus clientes.</p> <p>Grupo Eurobanan se dedica a las actividades relacionadas con la Producción, Exportación, Importación, Envasado, Empaquetado, Manufacturación, Distribución, Selección y en definitiva comercialización de productos hortofrutícolas frescos. El destinatario final de los productos desarrollados es el consumidor, por tanto se necesita un gran operador bien situado, que facilite la llegada del kéfir y el yogur de yegua a los consumidores de toda España.</p> <p>El grupo EUROBANAN cuenta con una logística que permite que los productos lleguen al cliente en el menor tiempo posible, con un coste menor y una mayor eficacia. Distribuye ya productos ecológicos frescos, de calidad visual y organoléptica durante todo el año. Están trabajando para acercar el sector ecológico a los consumidores. Los productos ecológicos que distribuyen pueden encontrarse en tiendas especializadas y grandes superficies.</p> <p>Desde 2016 la División Bio cuenta con una nave refrigerada de 3000 m² en Mercamadrid. Desde esta nave se distribuye a todo el territorio nacional y Portugal, contando con el resto de Centros del Grupo Eurobanan. Eurobanan, como empresa distribuidora de alimentación, se encargará de buscar mercados y facilitar la distribución de los productos desarrollados.</p> <p>Restaurante Coque participa en la introducción en la cocina de los productos desarrollados mediante la creación de recetas de cocina con el yogur y kéfir de leche de yegua como ingredientes. Tras más de 40 años y tres generaciones en el mismo edificio de la localidad de Humanes, la que fuera casa de comidas y restaurante familiar de la familia Sandoval ha dado un paso adelante y cambiado de escenario para crecer. Con 2 estrellas Michelin, 3 M en la Guía Metrópoli y 3 Soles Repsol, el restaurante Coque se encuentra en un espacio de 1.100m² en la calle Marqués de Riscal, en el corazón de la ciudad de Madrid.</p>
<p>SECTOR OBJETIVO DEL GRUPO</p>	<p>Agricultura, Industria alimentaria</p>
<p>OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE</p>	<p>Relación directa, a través de los dos grupos de IMIDRA, con el GO Quesosinlactosa, para desarrollar quesos artesanos de oveja y cabra sin lactosa.</p>
<p>CORREO DE CONTACTO</p>	<p>eugenio.miguel@madrid.org pablo.zamorano.rodriguez@madrid.org</p>