

## **RESUMEN DEL PROYECTO CDTI DE LA EMPRESA**

**(Proyecto que ha sido cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), dentro del Programa Operativo Pluriregional de Crecimiento Inteligente 2014-2020, con el objetivo de potenciar la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación).**

**ALFONSO CRUZ S.L.**, Busca alcanzar nuevos mercados internacionales más exigentes, a la par de mejorar sus cuotas de mercado actuales, para ello debe solucionar ciertos problemas de estandarización de la calidad sanitaria de sus productos, resultado, en gran medida, de la variabilidad, que presenta la materia prima (higo seco) con la que trabaja. Para ello decidió llevar a cabo el proyecto titulado **“MÉTODOS COMBINADOS Y TECNOLOGÍAS DE OBSTÁCULOS PARA LA ELIMINACIÓN DE MICOTOXINAS EN ELABORADOS DE HIGO SECO”**.

El objetivo principal es evitar la aparición de micotoxinas en el higo seco, mediante la aplicación de estrategias agroindustriales, que posibiliten la estandarización de la calidad sanitaria de este producto.

- **Objetivos técnicos específicos del proyecto:**

1. Diseñar un conjunto de estrategias relativas al manejo del cultivo de higuera superintensivo (aplicación de fungistáticos y estado nutricional del cultivo, principalmente) que, basadas en la reducción de la contaminación fúngica y la disminución de la probabilidad de incidencia de la misma, se consiga reducir la aparición de micotoxinas en fruto.
2. Cuantificar como las diferentes estrategias agronómicas propuestas para el cultivo de higuera superintensivo destinadas a la reducción de micotoxinas, afectan al rendimiento del mismo y a la calidad del fruto (físicoquímica, sanitaria, nutricional y organoléptica).
3. Evaluar la implantación del lavado con ozono como método para la reducción y eliminación de contaminaciones fúngicas y micotoxinas en industria del higo seco.
4. Parametrizar la pasterización mediante vapor, como tratamiento del higo seco en el control fúngico y micotóxico, que garantice la menor cantidad de mermas debidas a este tratamiento.
5. Empleo de atmósferas modificadas durante el envasado de diferentes elaborados a base de higo seco, que mejoren la vida útil de los mismos.
6. Validar en continuo, según resultados obtenidos, las diferentes estrategias de control de contaminaciones fúngicas y micotoxinas propuestas, que garanticen la mejor calidad sanitaria de la materia prima y el producto final, sin generar efectos negativos sobre otras propiedades físicoquímicas, nutricionales y sensoriales de los mismos.

- **Lugar de ejecución del proyecto**

La empresa está desarrollando la experimentación en las parcelas de cultivo de higuera en superintensivo, situadas concretamente en el municipio de Zorita (Cáceres), mientras que la actividad experimental industrial se está efectuando en sus instalaciones situadas en el municipio de Villar de Rena (Badajoz).

- **Plazo de ejecución del proyecto**

- Fecha comienzo proyecto: 13/08/2018
- Fecha final proyecto: 12/08/2021

- **Cofinanciación CDTI y FEDER**

Esta ayuda está cofinanciada por el fondo europeo de desarrollo regional (FEDER) a través del Programa Operativo Pluriregional de Crecimiento Inteligente 2014-2020.