












<b>Resumen</b> <a href="http://www.ceroresiduos.eu">www.ceroresiduos.eu</a> <a href="http://www.zeroresidues.eu">www.zeroresidues.eu</a>	<p>Proyecto co-financiado por el programa LIFE + de la Unión Europea. El proyecto tiene como objetivo <b>mejorar la sostenibilidad y la calidad de la producción de fruta de hueso para crear un sector más competitivo y más saludable</b>. Hoy en día, los consumidores exigen productos de alta calidad, que sean sanos y sin pesticidas, por lo tanto, los supermercados han reaccionado al respecto y han forzado a los proveedores a adoptar métodos de producción más sostenibles. El método de producción sin residuos está siendo aplicado para la producción de vegetales por parte de varios minoristas en Europa. Sin embargo, este método aún no está disponible para la producción de fruta de hueso.</p> <p>El equipo está formado por nueve socios de dos Estados miembros de la Unión Europea (España y Países Bajos). Todos los participantes son expertos en su campo y el proyecto combinará su experiencia para implementar el <b>desarrollo de la metodología de producción CERO RESIDUOS (CR) para la fruta de hueso</b>. Por otra parte, el proyecto mejorará la sostenibilidad de toda la cadena productiva, lo que significa que inicia desde de la producción de la fruta y termina con la aceptación del consumidor. Por lo tanto, en este proyecto el desarrollo de la metodología CR también incluye las <b>adaptaciones del procesamiento de la fruta, la conservación durante la post-cosecha, y la promoción de la fruta de hueso en el mercado</b>. Además, la implementación de la metodología CR ayudará a mejorar varios problemas ambientales generados en el cultivo, por ejemplo, la gestión integrada de plagas reducirá drásticamente las dosis de pesticidas, a su vez, evitará la degradación del suelo y la contaminación del agua subterránea.</p> <p>La metodología CR ofrece la misma o mejor calidad de fruta y espera la aceptación por parte de los consumidores. Además, la metodología CR pretende incrementar la vida útil de la fruta después de la cosecha por medio del uso de nuevos embalajes microperforados y el uso de atmósferas controladas que a su vez, ayudarán en el almacenamiento a largo plazo. Por otra parte, los residuos de fruta generados, debido a las imperfecciones de calidad, serán tratados con nuevas técnicas. De esta manera, la fruta tratada se convierte en un producto interesante para las fábricas de alimentos para bebés y puede dar lugar a nuevos canales de venta.</p> <p>La demostración de este nuevo enfoque para <b>producir, conservar, procesar y comercializar frutas de hueso y sin residuos</b>, creará una nueva tendencia en la producción de frutas, con mayor calidad, mayor atractivo y más saludables a un precio competitivo. Además, se desarrollará un <b>certificado</b>, que sólo puede obtenerse si la producción cumple con los requisitos de <b>cero residuos</b>. Todo el conocimiento se pondrá a disposición de otros productores con el fin de difundirlo tanto como sea posible.</p>
<b>Fecha de ejecución</b>	1º de Julio 2013 - 30 de Junio de 2017
<b>Presupuesto</b>	€ 3.445.458
<b>Co-financiamiento Life+</b>	€ 1.635.232

	Responsable	Actividad	Lugar
<b>Líder</b>			
1	<b>Universidad de Zaragoza</b> <a href="http://www.unizar.es">www.unizar.es</a> 	Rosa Oria (Líder del proyecto)  Gestión del proyecto Responsable del presupuesto y los fondos Planeación de las tecnologías post cosecha Monitoreo técnico Difusión de la información	La Almunia de Doña Godina
<b>Socios</b>			
2	<b>Transfer LBC S.L.</b> <a href="http://www.transfer-lbc.com">www.transfer-lbc.com</a> 	Sven Kallen (Director)  Estudios de mercado y pruebas comerciales Responsable de la comunicación y difusión Difusión de la información Organizador de eventos y congresos	Barcelona
3	<b>Zerya producciones sin Residuos S.L.</b> <a href="http://www.zerya.org">www.zerya.org</a> 	Antonio Alcázar (Director)  Asistencia técnica en la producción de la fruta con hueso Aplicación de la metodología CR Certificación para la metodología CR Difusión de la información	Zaragoza
4	<b>Seipasa S.A.</b> <a href="http://www.seipasa.com">www.seipasa.com</a> 	Pedro Luis Peleato (Director)  Asistencia técnica en la producción Selección de especies Proveedor de fertilizantes orgánicos	Valencia & Zaragoza
5	<b>Finca Valleluz S.L.</b> 	Jesús Lafuente (Representante legal)  Coordinación general de la plantación Producción y cosecha Mantenimiento	La Almunia de Doña Godina
6	<b>Lafuente Tomey S.L.</b> <a href="http://www.lafuentetomey.com">www.lafuentetomey.com</a> 	Esther Lafuente (Director de calidad)  Cosecha, pre-selección de la fruta y almacenamiento Mantenimiento Planeación de las tecnologías post cosecha Aplicación de las tecnologías post-cosecha	La Almunia de Doña Godina
7	<b>Top B.V.</b> <a href="http://www.top-bv.nl">www.top-bv.nl</a> 	Wouter de Heij (Director)  Planeación de las tecnologías post cosecha Aplicación de las tecnologías post-cosecha Embalaje Estudios de mercado y pruebas comerciales	Wageningen
8	<b>Fundación Parque Científico Tecnológico AULA DEI</b> <a href="http://www.zaxpark.com">www.zaxpark.com</a> 	Susana Martínez (Director)  Asistencia técnica y pruebas de calidad Planeación de las tecnologías post cosecha Apoyo científico	Zaragoza
9	<b>Chez Pascal B.V.</b> <a href="http://www.pascalisation.com">www.pascalisation.com</a> 	Bert Tournois (Director)  Asistencia técnica en la post cosecha Estándares de calidad para alimentación infantil Pascalización de la pulpa de la fruta Embalaje	Helmond