

ANEXO VIII

**INFORME RESUMEN JUSTIFICATIVO- FICHA RESUMEN.
Convocatoria 2018. Justificación octubre 2020.**

Tipo de informe (marcar el que proceda):

 Anual, proyecto en curso (justificación de octubre o junio si se justifica la anualidad entera) **Final de proyecto (justificación de junio o de octubre, en función de cuando termine el proyecto). Se acompañará de power point de 30 imágenes de las distintas fases con una breve explicación de las mismas.**

Nº Código del grupo: GG02017W03100
Nombre del grupo: INNOVACION Y MEJORA DE LA CALIDAD DEL ARROZ EN ARAGON
Ámbito de actuación: AUMENTO DEL VALOR AÑADIDO
Número de miembros del grupo: 9
Beneficiarios: - Arroceras del Pirineo S.C.L. - Sociedad Cooperativa Virgen de La Oliva S.C.L. -
Miembros no beneficiarios: - Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) - Centro Tecnológico Agropecuario Cinco Villas - Cooperativa Osca de Agricultores - Cooperativa San José de Sádaba - Cooperativas Agro-Alimentarias de Aragón (CAA) - Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón (AIAA) - Fundación Picarral, Escuela de Hostelería TOPI.
Reseña de reuniones celebradas: 1.- De coordinación del grupo: para la puesta al día de las funciones asignadas. -Año 2018: 4 mayo, 6 de julio, 27 julio, 24 agosto, 13 septiembre. -Año 2019: 14 enero, 1 febrero, 19 marzo, 30 abril, 30 mayo, 28 junio, 17 julio, 23 septiembre. -Año 2020: 15 enero, 24 enero, 13 marzo, 30 abril, 29 mayo, 12 agosto, 28 agosto, 17 septiembre 2.- Entre beneficiarios o socios del propio grupo: para la puesta al día de las diferentes tareas del grupo. -Año 2018: 7 mayo, 13 julio, 2 de agosto, 8 de agosto. -Año 2019: 18 febrero, 26 abril, 17 junio, 11 septiembre. -Año 2020: 19 febrero, 31 marzo, 11 mayo. 3 junio, 6 julio, 27 julio, 11 septiembre, 28 septiembre 3.- Miembros del grupo con entidades externas: para el desarrollo de los diferentes subproyectos del grupo. -Año 2018: 3 de mayo, 14 mayo, 21 mayo, 22 mayo, 14 junio, 2 julio, 21 septiembre -Año 2019: 8 enero, 11 enero, 11 febrero, 13 febrero, 14 febrero, 13 marzo, 24 abril, 3 mayo, 6 mayo, 9 mayo, 21 mayo -Año 2020: 8 abril, 29 junio, 23 julio, 9 septiembre
Descripción de los trabajos realizados por el grupo y cronograma (resumen): <ul style="list-style-type: none">• <u>Clasificación suelos arroz</u>: elaboración del protocolo y toma de muestras, análisis físico-químico y evaluación de resultados de las muestras de tierra recogidas los años 2018,2019 y 2020.• <u>Estudio de calidad culinaria</u> de las diferentes variedades de arroz cultivadas en Aragón: elaboración de protocolo de toma de muestras de arroz cáscara de las diferentes zonas arroceras de España. Durante la campaña de recolección (septiembre-noviembre de 2018 y 2019) se recogieron las muestras de arroz cáscara de las variedades cultivadas en Aragón y de esas mismas variedades cultivadas en otras zonas

de España (Cataluña, Valencia y Murcia). Posteriormente se blanquearon y se analizaron los parámetros físicos en el molino de Arrocería el Pirineo. En el Área de Laboratorios de Análisis y Asistencia tecnológica del CITA se realizó el estudio de calidad culinaria donde se determinó el porcentaje de amilosa, la consistencia en gel, la capacidad de absorción de agua y el grado de hinchamiento de los diferentes arroces.

- Estudio de vida útil: el concepto de calidad engloba aspectos de tipo organoléptico y nutricionales o relacionados con aspectos higiénico-sanitarios. Todos estos factores desembocan en el deterioro de los alimentos, sean físicos, químicos y/o microbiológicos. La inaceptabilidad de alguno de ellos indica que el producto ha llegado al fin de su vida útil. Para la consecución de este objetivo se realizaron estudios de vida útil sobre los dos formatos de envase comercial que Arrocería del Pirineo utiliza en su comercialización (paquete de plástico de 1Kg y saco de tela de 1Kg). Los ensayos estaban orientados no sólo al mantenimiento de los niveles mínimos de contaminación, sino también a que preserve sus cualidades culinarias (contenido en amilosa, capacidad de absorción de agua, consistencia de gel, grado de hinchamiento), físico-químicas (%humedad), organolépticas (aspecto, color, presencia de agentes ajenos, aroma) y microbiológicas (indicadores de alteración). Dado que la evolución del arroz ya elaborado y envasado puede ser significativamente distinta a la evolución del arroz cargo a lo largo de su almacenamiento en el silo, se realizaron también estudios de vida útil en arroz elaborado recién molido.
- Desarrollo cerveza con arroz: fabricación cerveza, naming, diseño etiqueta botella y lanzamiento comercial.
- Estudio de mercado: identificación perfil consumidor Brazal, conocer sus hábitos de consumo, captación de nuevas ideas en el mercado regional (Aragón) y en Alemania (país piloto para el desarrollo de un nuevo packaging exclusivo de exportación).
- Diseño y lanzamiento de nuevo packaging para marca de exportación: estudio mercado, naming, diseño paquete, acciones de promoción.
- Diseño y lanzamiento de nuevo packaging en formato especial hostelería.
- Diseño paquete y lanzamiento de arroz ecológico de Aragón.
- Jornadas divulgación para los socios de las cooperativas, no socios y consumidores final.

Objetivos alcanzados (si no se han alcanzado los objetivos esperados, indicarlo):

- Mejora de la calidad del arroz que se produce en Aragón interviniendo en las diferentes fases del cultivo, durante la elaboración del arroz blanco y posterior conservación y aumento del valor añadido del arroz producido por los agricultores arroceros.
- Mejora en la integración del sector arrocerero de Aragón en la cadena alimentaria. Con el estudio de mercado del arroz Brazal se ha identificado con mayor claridad el perfil del consumidor, hábitos de consumo y se ha podido medir el conocimiento del consumidor de arroz. Con esta información se han diseñado nuevos envases y formatos más atractivos para el consumidor.
- -Mantenimiento del ecosistema y biodiversidad que acompaña a este cultivo, especialmente de la gran variabilidad de aves que habitan en torno al cultivo del arroz. Mediante los análisis de tierras se ha podido confirmar que son parcelas de cultivo con un alto contenido en sales lo que dificulta el cultivo de otras especies botánicas. Con el cultivo del arroz en permanente inundación se produce un lavado de estas sales evitando la desertización de las zonas arroceras.
- Diversificación de la economía rural: la cooperativa Arrocería del Pirineo abarca todos los eslabones de la cadena alimentaria, desde la producción de arroz por sus socios agricultores, la transformación de dicho producto en el molino y la posterior comercialización del arroz bajo la marca BRAZAL hasta llegar al consumidor final. Así pues, opera como una industria agroalimentaria en zonas rurales contribuyendo a la economía de las zonas rurales.

Se han alcanzado el 80% de los objetivos planteados, queda pendiente los resultados del laboratorio de la última cosecha de arroz. Finalmente se ha desestimado el desarrollo de snacks de arroz y arroces aromatizados por la complejidad técnica que supone su desarrollo que hace inviable a día de hoy esta parte del proyecto.

Descripción de los potenciales beneficiarios de los objetivos alcanzados (p.e.: regantes, ganaderos de ovino, industrias conserveras...):

- -Agricultores arroceros de Aragón: se ha producido un incremento en las ventas de arroz en pequeño formato que ha supuesto una mejora en su precio de venta de arroz cáscara.
- -Consumidores finales de arroz: con la información obtenida de los diferentes análisis de calidad del arroz y estudios de mercado se han podido diseñar diferentes formatos y estrategias comerciales que han favorecido la integración del sector productor en la cadena alimentaria, consiguiendo ampliar los canales de venta.

Conclusiones del proyecto (éxito o fracaso del proyecto y motivos, si es aplicable en el sector al que va dirigido, si debe tener continuidad, etc.):

- Los miembros del grupo Innovación y Mejora de la calidad del Arroz en Aragón consideran que en términos generales el proyecto ha sido un éxito:
- Se han alcanzado el 80% de los objetivos planteados al inicio del proyecto.
- Se ha caracterizado la calidad culinaria y organoléptica de las variedades de arroz cultivadas en Aragón para poner el valor sus excepcionales características frente a otras variedades.
- Se han diseñado formatos más sostenibles y adaptados a los consumidores finales lo que ha supuesto una mejora en la integración de la cadena alimentaria, aumentando las ventas de Brazal un 20% desde el inicio del proyecto lo que ha supuesto una mejora en el precio de liquidación a los agricultores.

El proyecto tendrá continuidad para alcanzar el objetivo principal que es el mantenimiento de la superficie de siembra del cultivo del arroz en Aragón. El futuro proyecto tendrá un enfoque más agronómico con el objetivo de conseguir una mejora de la rentabilidad de las explotaciones arroceras en Aragón.

Indicar los medios de divulgación de los resultados obtenidos (publicaciones, manual de buenas prácticas, recomendaciones, folletos divulgativos, página web u otros):

- Como material divulgativo y promocional del proyecto, además de la colocación del cartel con la información del proyecto del Grupo de Cooperación (tamaño DIN-A3) en las instalaciones de cada socio, se han fabricado diferentes materiales para promocionar el proyecto (folletos, carteles, cuadrípticos, flyers).
- Se ha publicado la información en la página web y redes sociales de Arroceras del Pirineo.

<https://www.arrozbrazal.es/blog/>

<https://es-es.facebook.com/ArrozBrazalPirineo/>

<https://twitter.com/arrozbrazal>

<https://www.instagram.com/arrozbrazal/?hl=es>

En Zaragoza a 9 de octubre de 2020.

Fdo. (el coordinador del grupo): JOSE VICENTE MURILLO SANZ