

# ARAGON.COOP



> Publicación de Cooperativas Agro-alimentarias de Aragón

**ARAGON.COOP**  
les desea unas felices  
fiestas navideñas y  
un próspero  
año 2015

## COOPERATIVA GANADERA DE CASPE

### PREMIO EUROPEO A LA INNOVACIÓN COOPERATIVA

PAG. 10



Tomás Fillola, Director General de Cooperativa Ganadera de Caspe, recibiendo el Premio Europeo de Innovación Cooperativa de manos del Presidente de la Cogeca, D. Christian Pées, y de la Vicepresidenta de la Cogeca, Dña. M<sup>a</sup> Antonia Figueiredo.

**Cooperativas  
FUENDEJALÓN**  
Cooperativa San  
Juan Bautista: una  
bodega para vinos  
excelentes

PAG. 14



**Grupo Arcoiris**  
Motor económico,  
empresarial y social

PAG. 14

**Cooperativa  
Nuestra Señora  
de los Pueyos  
de Alcañiz**

Premio SIGFITO

PAG. 24

**Cooperativa Virgen  
de la Oliva de Ejea**

PAG. 18

**Oviaragón-  
Grupo Pastores**

PAG. 15

**Especial**  
CAA-ITEAF: cómo  
pasar la inspección  
obligatoria de  
equipos  
fitosanitarios

PAG. 4



## DESPILFARRO DE ALIMENTOS: UN MONSTRUO AL QUE HAY QUE PARAR

PAG. 3

**AINUR** 

**Soluciones a medida  
con andamios, cuerdas  
o plataformas elevadoras**

- Limpieza y mantenimiento de silos
- Mantenimiento de cubiertas
- Líneas de vida
- Impermeabilizaciones

**19 AÑOS**  **Sika**  
Aplicador especializado

Armisen, 18 local - 50007 Zaragoza - Tel. 976 279 566  
www.ainurvertical.com - ainur@ainurvertical.com

**CAJA RURAL DE TERUEL**



**CAJA RURAL DE TERUEL**

Estamos contigo, te apoyamos. Como siempre.

Fundación Aula Dei



# Desarrollo de buenas prácticas que prevengan la contaminación de cereales y productos derivados por nuevas micotoxinas emergentes (mycoprev)

*Este es el título de uno de los últimos proyectos aprobados a la Fundación Parque Científico Tecnológico Aula Dei en la 3ª Convocatoria de proyectos 2013 del Programa de Cooperación Territorial España-Francia-Andorra 2007-2013 (POCTEFA) dentro del eje prioritario 1 centrado en reforzar la integración transfronteriza poniendo en valor los aspectos complementarios en el plano de actividades económicas, la innovación y el capital humano.*

Fundación Aula Dei. I+D+i

Las micotoxinas son contaminantes que atacan a muchos productos agrícolas entre los que se encuentran los cereales. Pueden formarse tanto en el cultivo, la recolección, el transporte y el almacenamiento y pueden persistir hasta el procesado de los alimentos. Entran en la cadena alimentaria de forma directa mediante el consumo de cereales y también de forma indirecta, a través del consumo de productos de origen animal, provocando gran riesgo para la salud humana.

Como consecuencia del cambio climático, el aumento de las temperaturas y la disminución de las lluvias, los hongos productores de micotoxinas encuentran condiciones más adecuadas para su desarrollo. La presencia de insectos y el uso de fertilizantes están indirectamente relacionados.

Las principales micotoxinas que pueden encontrarse en alimentos y piensos son aflatoxinas, ocratoxina A, fumonisinas, tricotecenos y zearalenona. Pero la más tóxica de todas ellas es la aflatoxina B1 y es la que tiene un mayor número de alertas que se reportan en el sistema de alerta rápido para alimentos y piensos de la Unión Europea (RASFF).

A nivel europeo existe regulación, medidas de prevención y control y recomendaciones para reducir la contaminación. Sin embargo, el principal instrumento para combatirlas es la difusión objetiva de la información a todos los integrantes de la cadena agroalimentaria. Una vez se han producido las micotoxinas es muy difícil eliminarlas por completo porque son muy resistentes a los tratamientos tecnológicos, por lo que es necesario recurrir a diferentes medios para neutralizar o mini-



mizar los niveles en alimentos y piensos.

El sector cerealista, consecuente con la problemática, trata de lograr para sus productos la calidad adecuada con la seguridad demandada por la cadena agroalimentaria desde el punto de vista de la inocuidad, a través de la puesta en marcha de protocolos de Buenas prácticas agrícolas que tiendan a minimizar la existencia de contaminaciones en los productos primarios. Resulta una necesidad común, tanto para el sector español como para el francés tan importantes en la producción de cereales, conocer los métodos analíticos, pues como eslabón fundamental de la cadena es un agente causal de la contaminación.

## PROYECTO

El proyecto está alineado con los intereses de la convocatoria debido a que pretende:

- Crear redes a través de las estructuras de I+D existentes

- Fomentar la cooperación tecnológica transfronteriza para hacer frente a problemas comunes creando el marco adecuado para la participación conjunta en proyectos de otras convocatorias europeas. Específicamente, dentro del reto Social 2 Horizonte 2020 se ha identificado un topic, cuya convocatoria se publicará en 2015, que abordará la temática de "prevención de contaminación de cultivos". La colaboración y el trabajo desarrollados en este proyecto será seguro un buen inicio para entrar a formar parte de un consorcio más grande que sitúe las regiones implicadas en Poctefa en primera línea de investigación europea.

- Construir herramientas tecnológicas que den respuesta a necesidad tecnológicas comunes y diseñar acciones conjuntas para la preven-

ción de la contaminación por micotoxinas

## OBJETIVOS

Específicamente, los objetivos del proyecto son:

- Identificación de las diferentes medidas de control a lo largo de la intervención del sector cerealista en la cadena agroalimentaria (desde pre-cosecha hasta la cosecha, el transporte, el secado y el almacenamiento)

- Identificación de buenas prácticas agrícolas en el manejo del cereal que permitan minimizar el riesgo de contaminación por micotoxinas y desarrollar herramientas interactivas de fácil manejo que faciliten al agricultor la toma de decisiones con respecto a las prácticas a realizar

- Evaluación del impacto de las diferentes técnicas de control sobre la minimización o erradicación de la

contaminación, dada la heterogeneidad analítica existente

- Poner a disposición del sector cerealista nuevas herramientas para el control de calidad mostrando el uso de diversos instrumentos para la mejora de la calidad

## ACTIVIDADES

Para lograrlos se realizarán las siguientes actividades:

1. Identificación de nuevas micotoxinas del área geográfica que cubre Poctefa

2. Selección de cooperativas participantes en la propuesta ubicadas en los territorios afectados por la convocatoria POCTEFA

3. Estudio del arte e identificación de información sobre buenas prácticas en el manejo del cereal

4. Diseño de un plan de visitas para el análisis de prácticas y medios relativos al manejo del cereal y realización de las mismas

5. Toma de muestras y análisis de históricos de datos que permitan establecer conclusiones acerca de niveles de contaminación

6. Elaboración de un manual de buenas prácticas

7. Elaboración de una aplicación para agricultoras que puedan obtener el nivel de riesgo

8. Establecimiento de conclusiones y transferencia de resultados determinando los itinerarios más adecuados para la prevención de la contaminación

Se trata de un proyecto innovador pues pretende una aproximación multidisciplinaria al problema de contaminación por micotoxinas: analizar en conjunto todos los factores que provocan el problema, la difusión y el desarrollo de métodos analíticos adecuados para resolver su cuantificación.

## PARTICIPANTES

En esta iniciativa participan:

- Fundación Parque Científico Tecnológico Aula Dei

- Universidad de Zaragoza, a través del grupo consolidado de "Análisis y Evaluación de la Seguridad Alimentaria"

- École Nationale de Veterinaire de Toulouse. ■