

PROYECTO SPAREC

Estudio de la aplicación de tratamientos y tecnologías al procesado sostenible de residuos agroalimentarios para obtener elicitores y productos químicos de valor añadido

SPAREC, que se desarrolla en cooperación internacional y en el marco de la red SUSFOOD2 (Programa Marco Europeo H2020), es un proyecto de investigación industrial y desarrollo experimental que tiene como objetivo principal proponer soluciones innovadoras para gestionar los residuos generados en los flujos productivos de la industria vitivinícola y zumos de frutas, con el fin de extraer compuestos de alto valor añadido para su uso como ingredientes, productos químicos y aditivos en los alimentos, así como elicitores que permitan reducir la necesidad de agroquímicos actuando sobre el sistema inmunológico de las plantas.

CONSORCIO:

• Socios: Universidad Complutense de Madrid-Coordinador- (España), Pago de Carraovejas (España), Instituto Nacional de Agricultura e Investigación y Tecnología de Alimentos (España), Plant Response (España), Universidad de Picardie Jules Verne-(Francia), ELYS Conseil SASU (Francia) Instituto de Investigación de Papeles y Fibras (Noruega) y ASA Spezialenzyme (Alemania).



PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA

PROYECTO SPAREC

DETALLES DE LA AYUDA:

- Ayuda: Proyecto I+D en cooperación – RED SUSFOOD2 (HORIZON 2020)
- Organismo: Instituto para la Competitividad Empresarial de Castilla y León
- Modalidad de la Ayuda: Subvención del 61% del presupuesto
- Presupuesto:
 - Total: 1.890.088 €
 - Pago de Carraovejas: 171.088 €
- Financiación:
 - Total: 1.176.316 €
 - Pago de Carraovejas: 104.363,68 €

DURACIÓN:

- Fecha de inicio: 01/04/2018
- Fecha de finalización: 31/03/2021

Este proyecto ha recibido financiación de SUSFOOD2 con cofinanciación del ICE y del Programa Marco de Investigación e Innovación, Horizonte 2020, de la Unión Europea



PAGO DE CARRAOVEJAS
FINCA Y BODEGA