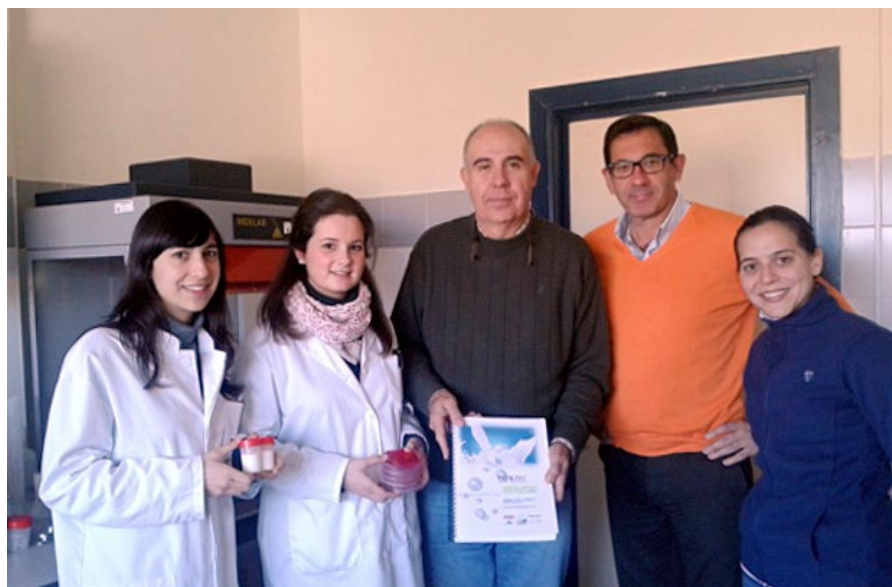


Proyecto CAPRITEC

La UCO apoya la investigación en el sector caprino de leche andaluza a través del proyecto INNTERCONECTA 'Capritec'

La Universidad de Córdoba y empresas andaluzas líderes en innovación se unen para investigar nuevas posibilidades de control, transformación y consumo de la leche de cabra mediante el proyecto integrado denominado CAPRITEC: Tecnologías para la Optimización de la Sanidad, Producción y Productos de la Leche de Cabra en Andalucía. El proyecto será subvencionado por el PROGRAMA FEDER-INNTERCONECTA, cofinanciado con el Fondo Tecnológico y gestionado por el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI). Estos proyectos de carácter colaborativo están incluidos en convocatorias competitivas a nivel nacional, y alineados con el principal objetivo del 'Plan Estatal de Investigación' así como con la 'Estrategia H2020', fomentando la investigación aplicada con la participación del tejido empresarial.

El consorcio, liderado por COVAP, lo conforman seis empresas pertenecientes a diferentes ámbitos, como es el caso de agroalimentación (Covap, Los Balanchares y Corsevilla), biotecnología (Domca y Biomedal), y alimentación de colectividades (Serunion), así como diversos organismos de investigación subcontratados en el marco del proyecto. La Universidad de Córdoba está representada por los grupos de investigación PAIDI AGR-195 (Producción Animal) y AGR-256 (Sanidad Animal: diagnóstico y control de enfermedades), siendo los profesores de la Facultad de Veterinaria Manuel Sánchez Rodríguez y Rafael J. Astorga Márquez los responsables de esta investigación para la mejora de la sanidad y producción de los rebaños caprinos de la Comunidad Autónoma Andaluza. Además participan el grupo BIO-106 (Microbiología, Universidad de Granada), grupo BIO-169 (Microbiología y Parasitología, Universidad de Sevilla), grupo



De izquierda a derecha: Belén Barrero Domínguez, Ángela Galán Relaño, Manuel Rodríguez, Rafael Astorga y Rocío Jiménez Granado

AGR-263 (CICAP), así como el Hospital Universitario Carlos Haya (Área de Endocrinología y nutrición).

El presupuesto total asciende a 2.620.075,00 euros para ejecutar las actividades propuestas y que se desarrollarán hasta finales de 2014. El objetivo del proyecto es desarrollar productos lácteos caprinos de elevada calidad microbiológica y nutricional, conseguidos por medio de actuaciones integradas en toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria y el proceso tecnológico hasta el producto final. En este sentido la investigación del proyecto tendrá un gran enfoque hacia la diferenciación y valor añadido de un alimento tradicional andaluz como es la leche de cabra, con consideración especial en aspectos de sanidad y producción de la cabaña caprina así como en las propiedades nutricionales de la leche de cabra y las bondades de su consumo para la salud.



Explotación caprina

En concreto el consorcio investigará en las siguientes líneas: (i) aplicación de tecnologías a nivel de parámetros sanitarios y productivos de rebaños para la mejora de la calidad de la leche; (ii) desarrollo de nuevas tecnologías para la conservación y mejora de las propiedades de la leche de cabra; (iii) revalorización de los subproductos de las industrias lácteas; (iv) inclusión de los nuevos productos en die-

tas específicas (estudios observacionales); (v) obtención de una leche de cabra y productos derivados de Calidad Certificada.

A partir de los resultados de este proyecto se pretende dar a conocer al consumidor las propiedades de la leche de cabra y de sus productos derivados, favoreciendo de este modo su posicionamiento y consumo en el mercado.