


FICHA DE DIVULGACIÓN

TÍTULO DEL PROYECTO PILOTO	NUEVOS CULTIVOS FRENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO: MORINGA Y ESTEVIA (MORESVIA) Exp AGCOOP_A/2018/026
MIEMBROS DEL EQUIPO	<ul style="list-style-type: none"> - Universitat Politècnica de València. Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo. Departamento de Producción Vegetal - Asociación Valenciana de Productores y Consumidores de Moringa - Llauradors de somnis S.L. - Fundación Cajamar Comunidad Valenciana.
AÑOS DE DESARROLLO	2018-2020
TIPO DE PROYECTO	Convocatoria de ayudas de la medida 16 «Cooperación», submedida 16.2 «Apoyo para proyectos piloto y para el desarrollo de nuevos productos, prácticas, procesos y tecnologías», operación 16.2.1 «Ayuda a proyectos piloto y para el desarrollo de nuevos productos, técnicas, procesos y tecnologías».
OBJETIVOS	Desarrollo del cultivo de la estevia y la moringa en la Comunidad Valenciana adaptados a las nuevas condiciones climáticas al mismo tiempo que aprovecha las oportunidades de diversificación del sector agroalimentario valenciano y el potencial de ambos cultivos en el desarrollo de productos transformados e incorporación de valor en la cadena agroalimentaria.
DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS REALIZADOS	<p>Diseño y establecimiento de parcelas experimentales donde evaluar las diferentes variedades de estevia y moringa seleccionadas.</p> <p>Monitorización y seguimiento de parcelas experimentales y comerciales.</p> <p>Optimizar el envasado y conservación de hojas frescas de moringa para su consumo en fresco.</p> <p>Estudios del proceso de secado de hojas de moringa</p> <p>Elaboración de magdalenas y galletas sustituyendo total o parcialmente los edulcorantes tradicionales por estevia y las proteínas (leche o huevos) por moringa: evaluación de los procesos y del producto final.</p>
RESULTADOS OBTENIDOS	<p>Transferencia de conocimiento técnico y práctico a los productores interesados mediante la caracterización y el estudio sistematizado de las diferentes variedades de ambos cultivos en las parcelas experimentales en condiciones de clima y suelo de la Comunidad Valenciana.</p> <p>Optimización del proceso de envasado y conservación de hojas frescas de Moringa para su consumo en fresco, estableciendo sus condiciones de conservación óptimas y vida útil en el mercado.</p> <p>Optimización de las condiciones de secado de hojas de Moringa</p> <p>Potencialidad de la moringa y la estevia como ingredientes funcionales para mejorar el perfil nutricional en magdalenas y galletas. Conocer el papel tecnológico de los diferentes formatos evaluados (polvo u hoja fresca) y su contribución al perfil organoléptico y nutricional en el producto final.</p>

GRÁFICOS E IMÁGENES	
ACTIVIDADES DE DIVULGACIÓN REALIZADAS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Participación y organización de Jornadas 2. Folleto divulgativo: folleto-moresvia-definitivo-1583326848.pdf (cajamar.es) 3. Imagen corporativa 4. Divulgación a través de webs beneficiarios: <ul style="list-style-type: none"> - Moresvia. Nuevos cultivos frente al cambio climático: estevia y moringa - Cajamar Caja Rural - Proyectos de Investigación (upv.es) 5. Edición y creación de Videos divulgativos: <ul style="list-style-type: none"> - https://youtu.be/VZVynMbpM7c - https://youtu.be/ZdNBfqAB8hc 6. Divulgación a través de RRSS y prensa
LINKS AL PROYECTO	<ul style="list-style-type: none"> - Moresvia. Nuevos cultivos frente al cambio climático: estevia y moringa - Cajamar Caja Rural - Proyectos de Investigación (upv.es)
OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE	
OTROS LINKS RELACIONADOS	
CONTACTO	mdortola@tal.upv.es