



TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AMPARADOS POR EL C.R.D.O.P. GUIJUELO

Desarrollo de un sistema analítico multicomponente que permita una caracterización objetiva de la alimentación recibida por el cerdo Ibérico e implementación del análisis sensorial, en el marco de la norma UNE-EN ISO/IEC 17025, como herramienta para garantizar la calidad sensorial del producto terminado.

IMPACTO

Facilitar la aplicación de tecnologías y desarrollos de interés para el sector cárnico. Conseguir productos mejorados con mayores garantías de su calidad tanto para el elaborador como para su consumidor. Afianzar el posicionamiento de la D.O.P. Guijuelo como referente de calidad diferenciada.

Financiación



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales

