







Agenda de la Reunión – Divulgación Proyecto FEDER "ASPPA-Barrax". Acción específica: Buenas prácticas en la recolección del pistacho.

1. Bienvenida e Introducción

- Objetivos de la reunión.
- Breve presentación de los asistentes.

2. Presentación del Proyecto: "ASPPA - Barrax"

- Título completo ASPPA-Barrax: "Proyecto servitización ASPPA-Barrax. un nuevo modelo, un nuevo concepto más viable y sostenible para el cultivo y procesado de pistacho"
- Objetivos principales del proyecto.

3. Acción específica: Buenas prácticas en la recolección del pistacho.

- Importancia de una recolección limpia
- Errores más comunes
- Buenas prácticas
- Manejo post-cosecha
- Beneficios







4. Ruegos y Preguntas

5. Lugar y fecha de la reunión

- Planta de procesado de Cultivadores de Pistachos Ecológicos de España, Barrax, Albacete.
- Sábado, 21 de septiembre de 2024 a las 10.00 horas.

6. Cierre

- Próximos pasos.
- Fecha de la próxima reunión o actualización.
- Agradecimientos.







RESUMEN:

En la reunión se ha ilustrado adecuadamente como se consiguen los objetivos de este proyecto soportado a través de la financiación usando dos programas y fondos específicos:

Fondo Feader:

Gracias a esta subvención, hemos podido fortalecer nuestras iniciativas para crear, desarrollar e implantar un nuevo modelo de cultivar, procesar y comercializar el pistacho, con un esquema en red para el procesado del producto que mejora la gestión de residuos, la escalabilidad del modelo, y la rentabilidad de las inversiones necesarias.

Programa de Desarrollo Rural:

Gracias a este programa hemos podido fortalecer nuestras iniciativas para crear, desarrollar e implantar un nuevo modelo de cultivar, procesar y comercializar el pistacho, con un esquema en red para el procesado del producto que mejora la gestión de residuos, la escalabilidad del modelo, y la rentabilidad de las inversiones necesarias.







CONCLUSIONES OBJETIVO ESPECIFICO:

- 1. Momento óptimo de cosecha:
 - La recolección debe realizarse cuando los pistachos alcanzan la madurez adecuada para asegurar calidad y sabor.
 - Evitar cosechar demasiado temprano o demasiado tarde para reducir pérdidas y daños al fruto.
- 2. Técnicas de recolección:
 - o Priorizar métodos que minimicen el daño a la cáscara y al árbol.
 - Usar herramientas adecuadas y seguir procedimientos seguros para los trabajadores.
- 3. Manejo post-cosecha:
 - o Secado inmediato y adecuado para prevenir mohos y deterioro.
 - Almacenamiento en condiciones controladas para mantener frescura y calidad.
- 4. Higiene y seguridad:
 - o Lavado de manos y utensilios limpios durante la recolección.
 - Uso de ropa y equipo de protección para evitar accidentes y contaminación.
- 5. Optimización del rendimiento:
 - Planificación de la recolección por lotes o áreas para aprovechar mejor el tiempo y recursos.
 - o Registro de la producción para identificar mejoras en futuras cosechas.

Asistencia: 42 Agricultores