El Centro Tecnológico del Sector de la Pesca en Andalucía-CT GARUM organiza una jornada de eficiencia tecnológica en la transformación de productos pesqueros

Noticias

Esta jornada técnica ha servido para exponer los resultados del proyecto de I+D+i “Estudio para la optimización del consumo de agua en una planta de transformación de productos pesqueros”

La Casa-Patio San Francisco de la localidad de Isla Cristina ha acogido un importante encuentro en el que se han expuesto novedosas mejoras tecnológicas para el subsector de las conservas en Andalucía. Además, esta jornada técnica ha servido para exponer los resultados del proyecto de I+D+i “Estudio para la optimización del consumo de agua en una planta de transformación de productos pesqueros” que se ha llevado a cabo en las instalaciones de la empresa Unión Salazonera Isleña, S.A.- USISA y coordinado por CT GARUM.

La alcaldesa de Isla Cristina, María Luisa Faneca, fue la encargada de inaugurar la jornada agradeciendo a todos la presencia y destacando la importancia de este evento para el sector pesquero en la localidad y en la provincia de Huelva. Posteriormente, el presidente de CT GARUM, Juan Vázquez Malavé, ha destacado que el mejor camino para afrontar nuevos retos es innovar e investigar de la mano de la Universidad y del Centro Tecnológico de la Pesca-CT GARUM. Además, ha destacado que otra vía para aumentar la competitividad es buscar y abrir nuevos mercados. Todo ello junto con el sector extractivo, que es quien nos aporta una materia prima de excelente calidad. Según el presidente de CT GARUM “si cuidamos esa materia prima, optimizamos los recursos y se regulan los recursos pesqueros correctamente el futuro será más esclarecedor”.

La mesa inaugural también estuvo integrada por Josefa González Bayo, Delegada Provincial de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural en Huelva, José Manuel Torrado Griñón en representación de la Gerencia Territorial de la Agencia IDEA en Huelva, Manuel Jesús Díaz Blanco, Vicerrector de Investigación de la Universidad de Huelva y Ángela Lobato Moreno, Secretaria General de la Confederación Andaluza de Empresas de Alimentación (CAEA).

Destacar que este proyecto fue presentado por USISA a la línea de Investigación, Desarrollo e innovación (I+D+i) perteneciente a la Orden de 18 de enero de 2012, por la que se establecen las bases reguladoras de un Programa de Incentivos para el Fomento de la Innovación y el Desarrollo Empresarial en Andalucía de la Agencia IDEA en la convocatoria de 2014 y cofinanciado con Fondos FEDER Andalucía 2007-2013.

El principal objetivo del proyecto es obtener conclusiones basadas en una serie de resultados cuantitativos y cualitativos, que permita a las empresas del sector conservero en Andalucía mejorar los procesos productivos consiguiendo paralelamente una disminución del consumo del agua en sus instalaciones. Estas conclusiones constituirán la base para la elaboración de un documento base de referencia para el sector de las conservas de pescado en Andalucía, al tiempo que servirá a cada empresa para diseñar un Plan de Ahorro de Agua individualizado y que podrá ser ejecutado mediante un proyecto de I+D+i.

USISA como empresa líder en la transformación y comercialización de productos del mar de excelente calidad y siempre a la vanguardia ha decidido mediante este proyecto invertir en un aspecto fundamental como es la optimización del consumo de agua en sus instalaciones.

Por su parte y en el contexto del proyecto, CT GARUM ha realizado el seguimiento y la coordinación técnica del mismo. Además, en un contexto general su misión es ofrecer servicios tecnológicos avanzados y promover la investigación a aplicada al servicio de sus Patronos y las empresas y Asociaciones que integran la cadena de valor del sector de la Pesca en Andalucía.

Tras la inauguración de la jornada se desarrollaron una serie de ponencias técnicas. En primer lugar Daniel Eoane Cancelo expuso los resultados obtenidos del proyecto ejecutado por USISA.

Posteriormente, Pedro Partal López de la Universidad de Huelva presentó las posibilidades de aplicación que existen a través de la valorización de subproductos de la industria pesquera y José Luis Trufero Gómez, responsable de Calidad de USISA habló de la apuesta por la incorporación de nuevas tecnologías y su mejora competitiva en el mercado. En el tramo final de la jornada intervinieron Manuel Becerra Tey, Secretario General del Consejo regulador de la IGP Melva y Caballa de Andalucía mediante la ponencia sobre la diferenciación de productos de alto valor en el mercado como son las conservas de las empresas pertenecientes al Consejo Regulador y sus características diferenciadoras; y para finalizar intervino Mª José González Borrero como directora comercial de la empresa de Servicios Energéticos GEBIO Confidence, quien expuso las ventajas competitivas del uso de las calderas mediante alimentación con biomasa forestal procedente de la Sierra de Huelva.

Redacción