

Ainia presenta una herramienta gratuita para evaluar la reducción del consumo energético de las pymes agroalimentarias a partir del uso de energías renovables

Noticias

El sector agroalimentario europeo podría ahorrar más de 4.400 Gwh al año. El ahorro de las reducciones potenciales de emisión de CO2 podría alcanzar el 19% y el 18% en los sectores de panadería, y frutas y vegetales, el 15% en el sector cárnico y hasta un 11% en los de bebidas y lácteo

El sector agroalimentario europeo podría **ahorrar más de 4.400 Gwh al año**, según se desprende de los resultados obtenidos de las 204 auditorías energéticas realizadas en 2014 en el marco del proyecto europeo [GREENFOODS \[1\]](#). Esta energía equivaldría a la retirada de la circulación de 30.000 coches, la instalación de 44 turbinas eólicas o el ahorro en el consumo de 350.000 barriles de petróleo.

Estos datos se han obtenido durante el desarrollo de este proyecto, orientado a la mejora de la eficiencia energética de PYMES agroalimentarias, en el que participa AINIA junto con 17 socios de Alemania, España, Polonia, Austria y Reino Unido. El proyecto está cofinanciado por el programa Intelligent Energy de la Unión Europea.

Además de estas valoraciones, se ha cuantificado el ahorro de las reducciones potenciales de emisión de CO2 por subsectores que podrían alcanzar el 19% y el 18% respectivamente en los sectores de panadería y frutas y vegetales, el 15% en el sector cárnico y hasta un 11% en los de bebidas, lácteo y resto de sectores.

Con los resultados obtenidos se ha creado una base de datos que contiene información sobre la cantidad y el tipo de energía utilizados por la industria alimentaria europea, fuentes de energía, equipos de transferencia de tecnología y temperaturas de proceso más relevantes.

Software gratuito y abierto para PYMES

Greenfoods ha desarrollado y puesto a disposición del sector agroalimentario tres herramientas útiles para las pymes:

1. GREENFOODS branch concept: un software abierto y gratuito que permite a las pymes hacer un balance energético de su instalación industrial.

Tras definir el balance de energía de la instalación, el usuario puede evaluar diferentes alternativas de optimización (recuperación de calor vía análisis Pinch) y la integración de energías renovables (solar térmica, fotovoltaica, bombas de calor, biogás, cogeneración, máquinas de frío por absorción).

Todas las alternativas de optimización identificadas se pueden evaluar teniendo en cuenta parámetros técnicos, económicos y ecológicos para definir una estrategia clara de integración.

Más información sobre la herramienta y descarga de la misma:

<http://www.green-foods.eu/greenfoods-branch-concept/> [2]

2. En cada fase de esta herramienta, de cara a facilitar la usabilidad para las PYMES, existen puntos de información que remiten a una [Wikiweb GREENFOODS \[3\]](#): sobre procesos y técnicas en la industria alimentaria relacionados con eficiencia energética y energías renovables.

En esta wikiweb se recogen los procesos productivos y las operaciones unitarias relevantes desde el punto de vista energético en los principales sectores de la industria alimentaria. En la WikiWeb GREENFOODS, el usuario puede:

- Encontrar información específica sobre las operaciones unitarias de los procesos productivos, incluyendo diagramas de flujo básico, tecnologías de proceso, parámetros de proceso.
- Información sobre alternativas de recuperación de calor e integración de renovables como esquemas de implantación de solar térmica, biogás, etc. También se está trabajando en información sobre tecnologías emergentes.
- A nivel sectorial, existe también información sobre eficiencia energética y valorización de subproductos.
- Más de 78 programas nacionales de financiación de los países de la UE participantes en el proyecto.

Aquellas empresas interesadas, pueden tomar como referencia:

3. [Casos prácticos por subsectores](#) [4]: con localizador por país y palabra clave. En la web del proyecto GREENFOODS existe una base de datos que recoge 36 casos reales de aplicación de mejoras e ideas innovadoras en eficiencia energética y de la integración de energías renovables en la industria alimentaria como puede ser: la integración de energía solar térmica u optimización de procesos y tratamientos de aguas residuales en la industria cárnica; la integración de energía solar térmica en la industria láctea o la producción de biogás en el sector hortofrutícola.

AINIA, Centro Tecnológico

Enlaces:

- [1] <http://www.green-foods.eu/es/>
- [2] <http://www.green-foods.eu/greenfoods-branch-concept/>
- [3] <http://www.green-foods.eu/wiki/>
- [4] <http://www.green-foods.eu/best-practice/>