

VALORAFOOD

01 Resumen

Valorafood es una iniciativa que pone como foco conocer al sector pesquero e industriales de la transformación pesquera, mediante reuniones, visitas, focus groups, talleres inmersivos, etc. para identificar los excedentes reales que tienen las empresas transformadoras de pescado; y diseñar las pautas para revalorizar los excedentes en forma de nuevos productos previamente acordados.

02 Objetivos

El presente proyecto se plantea la necesidad de conocer el sector pesquero e industrial de la transformación pesquera, mediante reuniones, visitas, focus grupos, talleres inmersivos, etc, para conocer los excedentes reales que tienen las empresas transformadoras de pescado, y diseñar las pautas para revalorizar los excedentes en forma de nuevos productos previamente acordados. Extrapolable al resto de subsectores (agricultura y ganadería).

Antes de adentrarnos en un proyecto piloto para poder desarrollar productos innovadores y con un alto valor nutricional, es necesario poner enmienda a varios retos que actualmente desconocemos. Estos retos serían los siguientes:

1. Cuantificación de los excedentes de las especies a valorizar.
2. Cuantificación de los volúmenes, regularidad, especialización de las distintas especies a revalorizar.
3. Diseño productivo (fórmula, procesado, almacenamiento, etc) de los distintos productos a valorizar en función de las especies seleccionadas.
4. Características del producto que debería tener para ser utilizado por la tecnología Pulse Combustion Dryer u otras tecnologías.
5. Viabilidad técnica y económica de productos diseñados.

Para poder realizar estos objetivos nos marcamos una serie de **acciones**:

- Reuniones online y presenciales
- 4 grupos de trabajo
- Visitas
- Asistencia a ferias
- Casos de éxito, buenas prácticas y potenciales proyectos I+D (i.e. AEI)

03 Conclusiones

Las principales conclusiones del grupo operativo han sido:

- Hemos logrado conocer los **excedentes** reales que tienen las empresas transformadoras del proyecto y nos ha permitido crear un catálogo de posibles productos a distribuir desde el cluster aprovechando las mermas de pescado y marisco. Todas las conclusiones y reflexiones del proyecto son extrapolables al resto de subsectores. En el análisis del Pulse Combustion hemos descubierto que la base de los ingredientes con la que esta máquina transformadora trabaja puede ser proteína cárnica, de pescado, marisco o vegetal. Por tanto, el abanico de posibilidades para el aprovechamiento y la lucha contra el derroche es una realidad posible desde un único punto de transformación.
- A nivel de **subproductos** hemos establecido cuál es el orden prioritario de valoración de subproductos en general: primero debemos focalizarnos en la prevención para reducir la generación de subproductos. Segundo, el mantenimiento de los subproductos de bajo valor dentro de la cadena alimenticia. Tercero, la alimentación humana centrándose en bioproductos basados en biomoléculas de alto valor para nutriceutica, cosmética y farmacia. Y por último, energía, agricultura, incineración y vertedero. Los principales subproductos que hemos categorizado por alimentación humana han sido: nuevos productos de pescado, reestructurados, pulpa de pescado, aromas, extractos saborizantes, gelatinas texturizantes y caldos.
- A nivel de **tecnologías** después de analizar y comparar los atomizadores y el Pulse Combustion de IRTA hemos llegado a la conclusión de que tiene más ventajas el Pulse Combustion porque permite:
 - Aumentar la velocidad de secado en un factor de 1,2 a 3 dependiendo de la configuración de secador de PCD.
 - Reducir el consumo de aire de la unidad hasta en un 30%.
 - Eliminar la distribución de los parámetros característicos del proceso (por ejemplo, temperatura, concentración y contenido de humedad) dentro del secador y, por tanto, mejorar la calidad del producto.
 - Temperaturas más bajas del gas y producto durante el procesamiento.
 - Manipular materiales pegajosos que forman grumos o agregados.
 - Dispersar líquidos y suspensiones sin necesidad de un atomizador de disco o inyectores de alta presión.
 - Reducir el aire sin reciclar emitido en la atmósfera durante el proceso de secado.
- A nivel de **continuidad y sostenibilidad** del grupo operativo hemos conseguido ver qué están haciendo otros clusters con excedentes y subproductos a nivel nacional e internacional gracias al mapeo. También hemos tenido el placer de conocer en el contexto de la Fish Global Expo de Barcelona en el Iceland Ocean Cluster, que ha supuesto la firma de un acuerdo que permitirá implementar la tecnología y la metodología de trabajo que se está aplicando en Islandia en relación a los subproductos de especies del Ártico en Cataluña con especies locales.

04 Líder del Grupo Operativo

ENTIDAD: Associació Clúster Foodservice de Catalunya

E-MAIL DE CONTACTO: autrera@clusterfoodservice.org**05 Ámbito/s temático/s de aplicación**

- Sistema de producción agraria
- Práctica agraria
- Equipamiento y maquinaria agraria
- Ganadería y bienestar animal
- Producción vegetal y horticultura
- Paisaje / Gestión del territorio
- Control de plagas y enfermedades
- Fertilización y gestión de nutrientes
- Gestión del suelo
- Recursos genéticos
- Silvicultura
- Gestión del agua
- Clima y cambio climático
- Gestión energética
- Gestión de residuos y subproductos
- Gestión de la biodiversidad y del medio natural
- Calidad alimentaria / procesamiento y nutrición
- Cadena de suministro, marketing y consumo
- Competitividad y diversificación agraria y forestal
- General

06 Ámbito/s territorial/es de aplicación

PROVINCIA/S

COMARCA/S

Barcelona, Girona

Barcelonès, Vallès Oriental, Baix Empordà

07 Difusión del proyecto (publicaciones, jornadas, multimedia, página web...)**1. Salida proyecto**

- Clúster Foodservice:
 - Pagina web: <https://www.clusterfoodservice.org/inici-del-projecte-valorafood/>
 - LinkedIn: https://www.linkedin.com/posts/clusterfoodservice_valorafood-radisl-activity-6876466212604309504-1lvD/
 - Twitter: <https://twitter.com/clusterfood/status/1470690186694733826>
 - Prensa: <https://blog.eudecfood.com/es/sin-categoria-es/iniciamos-un-proyecto-con-valorafood/>
- Radi S.L.
 - LinkedIn: <https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:6876547041770713088/>
- Serhs Food:
 - Web: <https://serhsfood.com/inici-del-projecte-valorafood/>

- LinkedIn: https://www.linkedin.com/posts/serhsfood_serhs-serhsfood-proximitat-activity-6886592532621377536-26Hr
- Instagram: <https://www.instagram.com/p/CYIX9pitFC7/>

2. Noticia visitas

- Peixos Puignau:
 - Linkdedin: https://www.linkedin.com/posts/peixos-puignau-s%2Ea%2E_grupsoperatuscat-innovacia-ej-sostenibilitat-activity-6940950566214729729-ZBkk?utm_source=linkedin_share&utm_medium=member_desktop_web
 - Web: <https://peixospuignau.com/projecte-dinnovacio-valorafood/>
- Serhs Food:
 - LinkedIn: https://www.linkedin.com/posts/serhsfood_grupsoperatuscat-activity-6942385330016690176-pESq?utm_source=linkedin_share&utm_medium=member_desktop_web
 - Instagram: <https://www.instagram.com/p/CevPZj9jzDO/>
- Radi SL:
 - LinkedIn: https://www.linkedin.com/posts/gabrielespelleta_foodservice-activity-6939995485973667840-1Lx1?utm_source=linkedin_share&utm_medium=member_desktop_web
- CFS:
 - Vídeo visita IRTA: <https://www.youtube.com/watch?v=jEyQ9lo2mLY>
 - Web: <https://www.clusterfoodservice.org/noticias/el-projecte-valorafood-realitza-lanalisi-de-les-tecnologies-i-les-tendencias-del-sector-per-la-transformacio-dels-excedents-alimentaris-e-n-subproductes/?lang=ca>
 - Twitter: <https://twitter.com/clusterfood/status/1534185767647551492>
- IRTA:
 - Web: <https://www.irta.cat/ca/un-primer-pas-per-reaprofitar-els-excedents-alimentaris-del-sector-pesquer-i-la-seva-transformacio-industrial/>

3. Noticia evento final

- CFS:
 - Promoción: <https://www.clusterfoodservice.org/events/esdeveniment-final-projecte-valorafood>
 - Noticia prensa El Punt Avui: <https://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/2094095-cal-que-la-innovacio-flueixi-i-arribi-a-les-empreses.html>
 - Web: <https://www.clusterfoodservice.org/noticies/el-consorci-del-projecte-valorafood-presenta-els-resultats-ot/>
 - Twitter: <https://twitter.com/clusterfood/status/1539901893140414464>
 - Vídeo presentación productos: https://www.youtube.com/watch?v=g00DY_DFnaA

- Radi SL:
 - LinkedIn: <https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:6945779497208041472/>

08 Otra información del proyecto

FECHAS DEL PROYECTO	PRESUPUESTO APROBADO
Fecha de inicio (mes-año): septiembre 2021	Presupuesto total: 12.480,00 €
Fecha final (mes-año): junio 2022	Financiación DACC: 5.690,88 €
Estado actual: Ejecutado	Financiación UE: 4.293,12€
	Financiación propia: 2.496,00 €

Con la financiación de:

Proyecto financiado a través de la Operación 16.01.01 (Cooperación para la innovación) a través del Programa de desarrollo rural de Cataluña 2014-2022.

Orden ARP/113/2021, de 20 de mayo, por la que se aprueban las bases reguladoras de las ayudas a la cooperación para la innovación a través del fomento de la creación de grupos operativos de la Asociación Europea para la innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas y la realización de proyectos piloto innovadores por parte de estos grupos, y Resolución ARP/1660/2021, de 27 de mayo, por la cual se convocan las correspondientes a 2021.

