

Automatización de corte de carne o derivados cárnicos para evitar accidentes laborales y mejorar productividad e higiene.

Resumen

Se prevé desarrollar y probar los prototipos siguientes:

- Automatización del proceso de corte de la carne en sierra cintas existentes, para todo tipo de industria cárnica, pero sobre todo para mataderos y salas de despiece. Se pretende optimizar el proceso de corte de la carne semicongelada y congelada mediante el diseño de una sierra cinta automática con diseño higiénico para hacer el proceso más seguro y eficiente, tanto desde el punto de vista del operario como del producto
- Automatización de corte de productos cárnicos curados, principalmente para industria elaboradora de jamón. Se pretende optimizar el proceso de corte a la mitad del jamón curado mediante la implementación de un disco de microcorte sobre cinta transportadora directa a la rebanadora para optimizar el procesado tanto desde un punto de vista productivo como de seguridad para el operario y por la calidad del producto.

Objetivos

El presente proyecto presenta los objetivos que se detallan a continuación:

1. Automatización de los cortes de carne fresca y congelada y productos cárnicos.
2. Alta capacidad y máximo rendimiento al efectuar los cortes de carne y productos cárnicos.
3. Mejora de la seguridad de las personas que trabajan en estas zonas de corte.
4. Diseño higiénico adecuado del sistema de corte para evitar contaminaciones cruzadas y mejorar la seguridad alimentaria.

Descripción de las actuaciones previstas en el proyecto

WP1. Diseño, construcción, implementación y validación de un sistema automatizado de sierra cinta para el corte de carne fresca y congelada.

Tarea 1. Diseño y construcción de un prototipo

Tarea 2. Instalación del equipo en la planta

Tarea 3. Estudio de la eficacia del sistema automatizado

WP2. Diseño, construcción, implementación y validación de un sistema automatizado de microcorte a la mitad del jamón curado sobre cinta de transporte a rebanado directo.

Tarea 4. Diseño y construcción de un prototipo

Tarea 5. Instalación del equipo en la planta

Tarea 6. Estudio de la eficacia del sistema automatizado

WP3. Análisis de resultados, informes, difusión.

Tarea 7. Análisis de resultados

Tarea 8. Difusión de resultados

Resultados esperados y recomendaciones prácticas

Se espera conseguir la validación de dos sistemas de corte automatizado innovadores, que permitirán -a las empresas cárnicas involucradas en este proyecto -y también a todas las empresas cárnicas en general- una mejor precisión en el corte de la carne fresca y congelada y productos cárnicos elaborados, una higiene adecuada para evitar contaminaciones cruzadas y mejorar la seguridad alimentaria, y una significativa mejora de la seguridad de las personas que trabajan en estas zonas de corte.

Líder del Grupo Operativo

ENTIDAD: FRIGORÍFICS COSTA BRAVA SA

E-MAIL DE CONTACTO: info@costabrava.com

Coordinador del Grupo Operativo

ENTIDAD: INNOVACC

E-MAIL DE CONTACTO: eudald.innovacc@lot.cat

Otros miembros del Grupo Operativo (perceptores de ayuda)

ENTIDAD: ESTEBAN ESPUÑA SA

E-MAIL DE CONTACTO: etorres@espuna.es

Otros miembros del Grupo Operativo (no perceptores de ayuda)

ENTIDAD: IRTA

E-MAIL DE CONTACTO: teresa.aymerich@irta.cat

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

Ámbito/s territorial/es de aplicación

PROVINCIA/S	COMARCA/S
GIRONA	GARROTXA LA SELVA

Difusión del proyecto (publicaciones, jornadas, multimedia...)

<https://www.innovacc.cat/2019/07/19/ajuts-obtinguts-per-a-7-projectes-pilots-de-grups-operatius-del-darp-2018/>

<https://www.innovacc.cat/2019/07/19/automatitzacio-de-tall-de-carn-o-derivats-carnis-per-eliminar-riscs-daccidents-laborals-i-millorar-productivitat-i-higiene-3/>

https://www.innovacc.cat/wp-content/uploads/2019/06/0-Presentaci%C3%B3-AG-10juny2019_compressed.pdf (PÁGINA 37)

Presentación de la Asamblea General Extraordinaria de 18/12/2019 (PÁGINA 47)

Página web del proyecto

<https://www.innovacc.cat/2019/07/19/automatitzacio-de-tall-de-carn-o-derivats-carnis-per-eliminar-riscs-daccidents-laborals-i-millorar-productivitat-i-higiene-3/>

Otra información del proyecto

FECHAS DEL PROYECTO	PRESUPUESTO TOTAL
Fecha de inicio: julio 2019	Presupuesto total: 190.800,00 €
Fecha final:	Financiación DARP: 77.976,00 €
Estado actual: En ejecución	Financiación UE: 58.824,00€
	Financiación propia: 54.000,00€

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 2014-2020.

Orden ARP/133/2017, de 21 de junio, 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 la Resolución ARP/1282/2018, de 8 de junio, por la que se convoca la citada ayuda.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals