



## **OFERTA PARA EL DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS PARA EL APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS Y DESCARTES PROCEDENTES DE LENGUADO Y PRUEBAS DE ESCALADO INDUSTRIAL PARA EL PROCESADO DE LENGUADO AHUMADO**

**ACTUACIÓN 1:** Ejecución de actividades de I+D para desarrollo de nuevos productos reestructurados y asistencia técnica para el escalado industrial de lenguado ahumado

### **ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN**

La Organización de Productores de Piscicultura Marina de Andalucía (OP-56), entidad sin ánimo de lucro, está impulsando dentro de su PPyC 2021/2022 la puesta en marcha de un proyecto destinado a avanzar en el procesado y transformación de los peces planos; y, concretamente, en el transformado de lenguado.

Y todo ello con la finalidad de buscar y desarrollar nuevos productos con el que dirigirse a nuevos mercados y nuevos clientes.

Señalar que anteriormente la OP ya realizó un estudio a escala de laboratorio con la finalidad de analizar diferentes opciones de valorización para el lenguado, resultando que el producto lenguado ahumado es el más idóneo de cara a una futura comercialización y desarrollo del mismo.

No obstante, el desarrollo de este producto debe entrar ahora en su segunda fase, que no es otra que la de realizar el escalado industrial del mismo.

Adicionalmente, y como consecuencia de someter a transformación y procesado el producto, surge la necesidad de estudiar y desarrollar diferentes alternativas para aprovechar los subproductos generados y los descartes que se generan en el cultivo siguiendo con la filosofía de residuo cero y enfocado a la elaboración de reestructurados.



## OBJETIVO

El objeto principal de esta oferta es sacar a concurso la ejecución y realización de la ACTUACIÓN 1; es decir, desarrollar acciones de I+D dirigidas a la obtención de productos reestructurados elaborados a partir de descartes y subproductos de lenguado fresco y realizar una asistencia técnica para el escalado industrial de lenguado ahumado.

Y como objetivos específicos se plantean:

- Analizar y desarrollar varios productos reestructurados.
- Identificar el(los) producto(s) y/o formato(s) con mejores rendimientos y posibilidades comerciales.
- Conocer los requerimientos técnicos de los productos reestructurados.
- Conocer todos los requisitos y parámetros técnicos necesarios para realizar el escalado industrial del lenguado ahumado, elaborando un procedimiento de trabajo.

## DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS

Para alcanzar los dos objetivos principales previstos en la oferta se plantean como necesarias las siguientes actividades:

### ACTIVIDAD 1: APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS Y DESCARTES GENERADOS

La ejecución de esta actividad 1 está orientada al **desarrollo de nuevos productos reestructurados** procedentes de descartes de lenguado de la actividad productiva y de los subproductos generados en el transcurso de procesar el lenguado para elaborarlo ahumado, debiendo satisfacer los siguientes requisitos:

- Se establece, en principio, un mínimo de tres productos a desarrollar y estudiar y así evaluar las posibilidades de los mismos a nivel técnico y comercial. A modo orientativo, se propone el desarrollo de hamburguesas, croquetas y elaboraciones de pasta.



- Se deberán realizar distintos experimentos con formulaciones diferentes, con pruebas de procesado y elaboración del producto a escala de laboratorio y realización de un ensayo sensorial.
- El(los) producto(s) seleccionado(s) deberá(n) someterse a un estudio de vida útil adaptado a diferentes formatos de envasado y conservación.

## ACTIVIDAD 2: ASISTENCIA TÉCNICA PARA ESCALADO INDUSTRIAL DE LENGUADO AHUMADO

La ejecución de esta actividad 2 está orientada al escalado industrial del lenguado ahumado y consistirá en la realización de una **asistencia técnica** que aborde, como mínimo, los siguientes aspectos:

- Localizar y realizar todas las gestiones necesarias con empresas transformadoras que puedan llevar a cabo la elaboración del producto, estudiando y evaluando las industrias para proponer a la OP las mejores opciones disponibles para el desarrollo del producto.
- Realizar las gestiones de intermediación y asistencia técnica necesarias con la empresa encargada de realizar la maquila, así como su el seguimiento.
- Elaborar un protocolo/procedimiento de trabajo a partir de los trabajos ya realizados en laboratorio con este producto para la obtención del producto final a escala industrial que estudie y describa al detalle cómo ha de realizarse todo el proceso y, como mínimo, los siguientes:
  - Fileteado manual
  - Proceso de salazón, describiendo ingredientes y cantidades empleadas, tiempos de procesado, etc
  - Eliminación del exceso de sal y azúcar, describiendo igualmente proporciones e ingredientes empleados, tiempos de procesado, etc
  - Ahumado en horno o ahumador, describiendo técnica empleada, temperaturas y tiempos, maderas u otro combustible, etc.



- Realizar un informe adicional que complemente al protocolo de trabajo que evalúe y analice los tiempos de fileteado manual, el rendimiento de los filetes y merma asociada.
- Realizar pruebas organolépticas para la validación del producto final, realizar propuestas de envasado y/o conservación y estudiar la vida útil del producto desarrollado a escala industrial.

A la conclusión de las actuaciones, la entidad seleccionada para ejecutar las dos actividades previstas en la oferta deberá entregar un informe final de resultados donde se recogerán los resultados del desarrollo de un nuevo producto dentro de la filosofía residuo 0 a través del aprovechamiento de los subproductos y descartes generados y los resultados del proceso de escalado industrial del lenguado ahumado, incluyendo el procedimiento de trabajo.

Señalar, a modo orientativo, que el inicio de las actuaciones contempladas para la actividad 1 está previsto para septiembre de 2021, pudiendo extenderse su ejecución unos 10-12 meses. Igualmente, el inicio de las actuaciones previstas en la actividad 2 será en noviembre de 2021, pudiendo extenderse su ejecución unos 9 meses. Y todo ello con la finalidad de tener concluido el proyecto a finales de verano o comienzo del otoño de 2022.

### **REQUISITOS PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS**

Aquellas entidades interesadas en la presentación de ofertas deberán cumplir, al mínimo, con las siguientes condiciones y requisitos:

- Disponer de equipos, instalaciones y RRHH que garanticen el correcto desarrollo del contrato y la adecuada ejecución del proyecto en tiempo y forma.
- Tener implementados Sistemas de Gestión en los aspectos referentes a Calidad (ISO 9001), Medioambiente (ISO 14001) y Gestión de la I+D+i (166002).
- Disponer de Seguro de Responsabilidad Civil General y Profesional para actividades relacionadas con el fomento de la innovación competitiva y aplicación de investigación aplicada.



- Disponer de un Plan de Prevención que contemple la seguridad en el trabajo, higiene industrial, ergonomía y psicología aplicada y medicina del trabajo.

Adicionalmente, también serán valorables los siguientes aspectos:

- Disponer de un centro de trabajo en la CCAA de Andalucía.
- Contar con experiencia en los últimos años en la realización de proyectos similares de I+D+i en el procesado de productos pesqueros.

### **PRESUPUESTO Y PLAZO PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS**

El presupuesto base para la licitación de ofertas es de 32.000,00€ + IVA, admitiéndose ofertas hasta las 14,00h del día 17 de agosto de 2021. Las ofertas deberán remitirse preferentemente por correo electrónico a [tecnico@asemaonline.com](mailto:tecnico@asemaonline.com), debiendo indicarse en el asunto OFERTA PARA DESARROLLO NUEVOS PRODUCTOS Y ESCALADO INDUSTRIAL EN LENGUADO AHUMADO.

Del mismo modo, también pueden remitirse por correo postal a la atención de Alfonso Macías a la siguiente dirección:

Organización de Productores de Piscicultura Marina de Andalucía

Recinto Interior Zona Franca, Edificio Melkart – módulo 22

11011 Cádiz