



OFERTA PARA REALIZACIÓN DE ESTUDIO DE RENDIMIENTO DEL PROCESO DE FILETEADO DE LENGUADO

ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN

La situación que hemos vivido y que aún estamos atravesando ha venido a poner de manifiesto la necesidad de trabajar en un campo que hasta el momento había tenido un área de acción bastante limitada en nuestro país para los productos acuícolas, y que no es otro que las diferentes presentaciones y opciones de transformación y/o procesado disponibles para nuestros productos.

La mayor parte del producto comercializado en acuicultura se realiza en fresco, entero y a granel, por lo que cualquier descenso en este nicho de mercado genera un desequilibrio económico para las empresas de acuicultura difícil de calcular y crea una alerta en el sector, demandándose la adopción de medidas rápidas, disruptivas y creativas que eviten introducir en el mercado altos volúmenes de producto con la consiguiente pérdida de precios.

En este camino hacia la diferenciación del producto es importante avanzar un paso más y comenzar a aportar cierto grado de procesado, ya que el mismo aportará mayor valor añadido e incrementará la vida útil del producto, favoreciendo una mejor gestión en la comercialización del producto en momentos de caída en el consumo de productos frescos y, adicionalmente, permitirá mejorar las opciones su puesta en el mercado, permitirá adaptarse a nuevos nichos, mejorar las opciones de transporte, etc.

En el caso de la dorada y de la lubina ya se ha conseguido avanzar mediante proyectos realizados en estos últimos años y es posible encontrar en los mercados algunas opciones de estos productos transformadas pero el lenguado siempre ha quedado al margen, debido fundamentalmente a la alta demanda y alto precio del producto en fresco y entero.

Pero, desgraciadamente, también se está viendo afectado por la situación actual y necesita desarrollar una serie de trabajos básicos para igualar su conocimiento al de las otras especies.

Existen herramientas disponibles para facilitar el procesado, conservación y distribución del producto acuícola que plantean distintas alternativas ante situaciones de incremento insostenible de stock en las instalaciones de cultivo, sobresaturación puntual de un producto en los mercados o demandas específicas de productos con determinadas características de presentación final. La aplicación de estas alternativas puede disminuir los costes y el riesgo que



supone una disminución del consumo, mantener el precio del producto en el mercado y explorar nuevos nichos, hasta ahora descartados.

Como claro ejemplo y justificación de abordar estudios en este sentido basta acudir a revisar los informes de “Análisis de consumo en el hogar” realizados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), que constatan la existencia de un descenso en el consumo y por tanto venta de productos perecederos como el pescado fresco y una subida del pescado congelado y conservas de pescados y moluscos desde que se decretó el estado de alarma por la crisis sanitaria ocasionada por el covid-19. Y esto, unido al descenso de ventas en el canal HORECA por el cese de actividad, han provocado una caída en el consumo de productos pesqueros frescos de hasta el 60%.

Es por ello por lo que la OP56, dentro de las medidas a desarrollar y ejecutar en este ejercicio 2020 en el marco de su Plan de Producción y Comercialización, pretende poner en marcha un Estudio para analizar y determinar el rendimiento del proceso de fileteado del lenguado a desarrollar en el segundo semestre del año.

OBJETIVO

El objetivo general de la oferta es ***estudiar el rendimiento del proceso de fileteado de lenguado con el fin de identificar las necesidades para implantar este nuevo modelo productivo en las empresas productoras.***

Para la consecución de este objetivo se plantean los siguientes objetivos específicos:

- Determinar el potencial del producto en el mercado.
- Identificar el formato con mejores rendimientos.
- Determinar las mejores opciones de presentación.
- Conocer los requerimientos técnicos para la implantación el fileteado como nuevo modelo productivo.

Como resultados esperados del proyecto se espera conocer aquellos formatos de presentación con mejores rendimientos productivos y de costes, de manera que puedan ser de aplicación directa en las empresas.

DESCRIPCION DE LOS TRABAJOS

La necesidad de obtener datos que permitan a las empresas tomar decisiones para iniciar el procesado planteado en la presente oferta implica desarrollar en un primer momento una fase experimental donde habrá que llevar a cabo pruebas para obtener resultados del rendimiento



del procesado y de las opciones de conservación. Es decir, los trabajos a desarrollar deberán estudiar diferentes opciones de valorización del lenguado a través del fileteado, tanto fresco como congelado y ahumado. Para ello será necesario realizar un estudio del rendimiento de diferentes formatos de presentación, estudiar las opciones de conservación y conocer las características organolépticas del producto a lo largo del tiempo, estableciendo la vida útil de los mismos.

A fin de adaptar las conclusiones del estudio a las necesidades demandadas por las empresas y por los mercados, habrá que abordar las siguientes tareas:

Estudio de rendimientos

Se deberá llevar a cabo un estudio donde se cuantifique el rendimiento del procesado de los diferentes formatos que se comercializan, identificando cuál de ellas presenta mejores rendimientos productivos:

- Talla 400-600 g
- Talla 600-800 g
- Talla 800-1000 g
- Talla 1-1,2 kg

Dicho estudio deberá identificar el porcentaje de merma obtenida en cada proceso y para cada talla procesada, aplicando el resultado al potencial de producción y señalando cuál de ellas tendrían un mayor potencial de implantación debido a sus mejores perspectivas.

Estimación de costes de manipulación

Del mismo modo, considerando que dicho procesado se realizará de manera manual y a fin de establecer una aproximación de los costes adicionales que pueda suponer esta pretendida valorización, este estudio se complementará con un estudio de tiempos en el procesado.

Estudio de opciones de presentación

Una vez realizado el estudio de rendimientos habrá que evaluar las diferentes opciones de conservación. Se deberán analizar varias formas de conservación para la comercialización del producto, identificando las ventajas de cada una de ellas:

- *Fresco*: se evaluará el envasado en atmósfera protectora y al vacío de los productos a la vez que se determina la vida útil de los mismos y se identifica cómo evolucionan las



características organolépticas, estableciendo la fecha de consumo preferente para cada formato.

- *Congelado*: Existen varias técnicas de congelado de productos pesqueros que aportan una serie de ventajas y desventajas tanto al producto como al propio procesado. Por ello, se deberá realizar un estudio de los rendimientos que aportan las diferentes técnicas de congelado y se elaborará informe que incorpore un cuadro comparativo de ventajas y desventajas de cada una de las técnicas identificadas.
- *Ahumado*: Una de las opciones que en otras especies se han consolidado en el mercado y han proporcionado mayor valor añadido al producto es la presentación del producto ahumado. Además de proporcionar un incremento sustantivo en la vida útil del producto, le confiere unas características organolépticas muy valoradas por los consumidores. La singularidad del lenguado obliga a realizar un estudio previo para validar la idoneidad de esta presentación.

Este estudio deberá identificar cuáles son las mejores opciones de conservación del producto con el fin de poder definir la que aporte un mayor valor añadido al mismo a un menor coste productivo.

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 la acreditación ISO 17025 que evalúa y reconoce la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.
- 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.
- Que, entre su equipamiento disponible, se encuentren:
 - Termoselladora
 - Envasadora al vacío
 - Ahumador
 - Horno multifunción

PRESUPUESTO Y PLAZO PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS

El presupuesto base para la licitación de ofertas es de 11.000,00€ + IVA, admitiéndose ofertas hasta las 14,00h del día 30 de junio de 2020.

Las ofertas deberán remitirse preferentemente por correo electrónico a técnico@asemaonline.com, debiendo indicarse en el asunto OFERTA PARA REALIZACIÓN DE ESTUDIO DE RENDIMIENTO EN LENGUADO. 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