

Sumergl+D2

ENERO 2023

BOLETÍN DE REFERENCIA EN LA ACTUALIDAD
DE LA I + D + i PESQUERA Y ACUÍCOLA



PLATAFORMA TECNOLÓGICA ESPAÑOLA DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA

PESCA

TRANSFORMACIÓN

ACUICULTURA

COMERCIALIZACIÓN

I+D+i

IMPULSANDO AL
SECTOR PESQUERO

Con la colaboración de:



03 _{pg} /	1 • Noticias de la PTEPA
06 _{pg} /	2 • Noticias destacadas del sector de la Pesca y la Acuicultura
15 _{pg} /	3 • Eventos destacados
19 _{pg} /	4 • Ayudas a la I+D+i
22 _{pg} /	5 • Cursos, seminarios y formación
25 _{pg} /	6 • Enlaces y documentos de interés
27 _{pg} /	7 • Blog
29 _{pg} /	8 • ¿Cómo hacerte socio de la PTEPA?



Noticias de la PTEPA

Plataforma Tecnológica Española de la Pesca y la Acuicultura

NOS REUMINOS CON REPRESENTANTES DE LA SECRETARIA GENERAL DE PESCA EN EL MARCO DE ESPACIO DE CONOCIMIENTO PTEPA

El pasado viernes 20 de enero, M^a Luisa Álvarez, Presidenta de PTEPA, y Cristina Orden, Secretaria Técnica, mantuvieron una reunión de trabajo con el equipo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación que gestiona los Espacios de Conocimiento Azul, concretamente asistieron a la reunión Silvia Solís Reyes, Subdirectora General de Sostenibilidad Económica y Asuntos Sociales, Jose María Solano, Isabel Camacho Soguero y por parte de TRAGSATEC, Cecilia Samos Tíe.

El objetivo de la reunión ha sido plantear las líneas de actuación a corto plazo para realizar de forma conjunta con el Ministerio en el marco del Espacio de Conocimiento PTEPA



PTEPA ESTARÁ PRESENTE EN EL FORO TRANSFIERE 2023

PTEPA estará presente un año más al Foro Transfiere, el principal encuentro de I+D+i del Sur de Europa para compartir conocimiento científico y tecnológico. El Foro Transfiere se convierte cada año en Málaga en una cita profesional y multisectorial clave para la transferencia de conocimiento, la mejora de la competitividad en el sector empresarial y la generación de oportunidades de negocio y networking.

Se celebrará del 15 al 17 de febrero en FYCMA, Málaga, y allí acudirá Cristina Orden, Secretaria Técnica de PTEPA para participar en una mesa redonda bajo el título “Optimización de recursos y aprovechamiento de residuos como claves de circularidad en el sector marítimo y pesquero: retos y oportunidades para la innovación tecnológica”, organizada junto con PROTECMA y PACKNET.



[Más información >](#)

ASISTIMOS A LA ULTIMA REUNION DEL COMITÉ TRANSFIERE PREFERIA

El pasado 12 de enero, participamos en la última reunión del año del Comité Organizador del Foro Transfiere 2023 que tuvo lugar de forma virtual. En esta reunión, participaron las distintas comisiones organizadoras del evento para adelantar las últimas novedades previstas para la celebración de la feria, que tendrá lugar los días 15, 16 y 17 de febrero de 2023 en Málaga.

El Foro Transfiere es un encuentro de I+D+i cuyo objetivo es compartir conocimiento científico y tecnológico, promover la innovación y conectar ciencia y empresa; de hecho, la próxima edición contará con cinco áreas temáticas donde se facilitará el networking y la creación de oportunidades de negocio.



LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN SE INTERESAN POR EL PROYECTO PESCAZUL

El pasado mes de diciembre, Constan Sotoca, redactor del programa Españoles en la Mar, de Radio Exterior De España, entrevistó a Cristina Orden, Secretaria Técnica de PTEPA acerca del Proyecto PESCAZUL.

Se puede escuchar la entrevista en el siguiente [enlace](#), a partir del minuto 18.

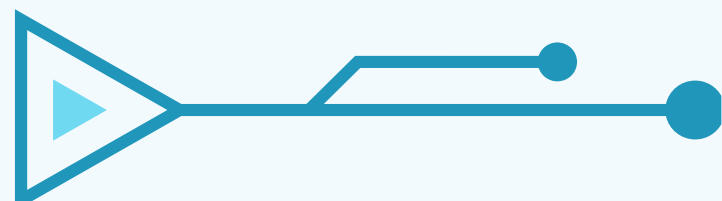


Por otro lado, hemos mantenido una conversación con Jose María Cano, de “El Far Comunicació” sobre el Proyecto PESCAZUL, sus objetivos, participantes, cronograma, etc. Se trata de un podcast que nace de la experiencia de 4 temporadas del programa de radio El Far FM y de la necesidad del sector marítimo para tener un altavoz donde expresarse.

La entrevista se puede escuchar en el siguiente [enlace](#) a partir del minuto 42



NOTICIAS DESTACADAS DEL SECTOR DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA



AIMPLAS DESARROLLA UNA NUEVA METODOLOGÍA PARA CONVERTIR LOS RESIDUOS PLÁSTICOS DEL MAR EN PRODUCTOS PARA ACUICULTURA

02/01/2023

Convertir el material plástico recuperado en el medio marino en nuevos materiales reciclables y sostenibles para su uso en productos relacionados con la acuicultura. Éste es el objetivo del proyecto ÑCostas que AIMPLAS coordina técnicamente junto con el Instituto Español de Oceanografía (IEO) para aprovechar los residuos plásticos del mar y desarrollar nuevos productos para el sector acuícola, que, además, sean procesables mediante tecnologías de transformación convencionales y conserven, e incluso mejoren, las propiedades de los productos actuales y su vida útil.

En concreto, la investigación, que comenzó en 2021 y tiene una duración de cuatro años, contempla el tratamiento y reciclado del material plástico recuperado para su aplicación en pasarelas y accesos a bateas, granjas marinas y piscifactorías, sustituyendo a la madera utilizada actualmente; protecciones portuarias, tubos estructurales y de flotación para bateas y boyas de señalización o fondeo; así como la reutilización de productos plásticos ya desechados en el arte de pesca como redes o mallas para su uso como refuerzo y aligeramiento en bateas de hormigón y otros productos.

El proyecto se centra en una metodología óptima que permita recuperar, seleccionar y tratar el material plástico del mar y los residuos del sector acuícola, teniendo en cuenta tanto

su heterogeneidad y sus diferentes grados de degradación al encontrarse en el mar en períodos de tiempo diferentes.

En este sentido, AIMPLAS aporta su experiencia en materia de reciclado, economía circular y las diferentes tecnologías de transformación del plástico en este proyecto impulsado por un consorcio de empresas formado por Acteco, Durplastics, Ecoplas Barbanza, Plastire, Rotogal y Solteco, compañías de referencia a nivel nacional que cubren todos los sectores y tecnologías de fabricación en el reciclado de productos plásticos y el diseño y fabricación de productos relacionados con el sector de la acuicultura. Colabora, además, RDC.

[Más información >](#)



ANFACO-CECOPECA ULTIMA AVANCES EN MAQUINARIA QUE PERMITIRÁN LA DIGITALIZACIÓN INTEGRAL DEL ATÚN COMO MATERIA PRIMA 4.0 EN DIFERENTES ETAPAS INDUSTRIALES

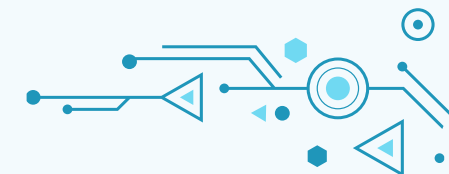
30/01/2023

FUENTE: ANFACO-CECOPECA

ANFACO-CECOPECA, EMENASA INDUSTRIA, ELVAN Y BOLTON FOOD han colaborado dentro del Programa Maquinaria 4.0 de IGAP (Instituto Gallego de Promoción Económica) para desarrollar una máquina industrial de medición online de la humedad y la grasa para el atún cocido. El proyecto ha contado con un presupuesto total de 600.000 € y los resultados ya son una realidad.

El atún cocido es una materia imprescindible para la industria conservera en España, siendo la conserva de atún aproximadamente el 70% de la producción total ascendiendo a 230.000 toneladas en 2021. A fin de alcanzar una fábrica 4.0, automatizada, independiente y que tome decisiones en función de los datos, el control de calidad del atún cocido con técnicas de caracterización rápida es imprescindible para que los departamentos de calidad y producción tomen decisiones en tiempo real. Los valores de humedad y grasa pueden afectar a los parámetros de producto final, adaptándose con ello los procesos industriales que intervienen a fin de alcanzar una máxima calidad y estandarización.

En la actualidad, el análisis y control de humedad y grasa del atún se realiza en laboratorios específicos, donde los resultados de los análisis pueden superar las 24 horas desde que recepción de la muestra. Esta práctica rutinaria imposibilita la toma de decisiones en la línea de producción, que debe contar con una diferencia en tiempo a expensas de resultados de laboratorio. Esta situación, que en ocasiones puede acarrear pérdida de recursos y de competitividad, se solucionará con la tecnología desarrollada, ya que permite detectar en tiempo real datos de humedad y de grasa con unos errores de precisión menores a 1% y 0,5% respectivamente, y de forma continua.



Este sistema de inspección sin contacto está basado en el uso de una cámara hiperespectral VIS-NIR (400-1000nm). El sistema está formado también, por una cinta transportadora donde se sitúa la matriz alimentaria y una campana, donde se aloja el sistema fotónico de inspección y la interfaz. Diversas luminarias halógenas iluminan la escena, para que la cámara pueda recoger la información contenida en la radiación infrarroja reflejada. Al tratarse de una máquina industrial, esta consta de una interfaz configurable donde el operador puede ajustar parámetros del funcionamiento, así como integrarla con el resto de la maquinaria de la planta. Todo el equipo está pensado para operación en industria alimentaria, y actualmente se desarrolla un programa de formación para operarios.

El prototipo permite su alimentación de datos permanente, lo cual permitirá optimizar el algoritmo y extrapolar paulatinamente su uso a otros productos y procesos industriales aplicando técnicas de datos, ensayo e inteligencia artificial. En este sentido, ha cobrado especial importancia el papel desempeñado por el laboratorio de ANFACO-CECOPECA, que permite tratar las muestras en sus instalaciones y optimizar el resultado obtenido.

[Más información >](#)



LA PESCADERÍA ARTESANAL, EL MARKETPLACE EXCLUSIVO PARA PESCADERÍAS TRADICIONALES, EMPIEZA EL 2023 CON NUEVOS RETOS

11/01/2023

FUENTE: FEDEPESCA

Este Marketplace cuyo desarrollo lidera FEDEPESCA, la Federación Nacional que representa a las pescaderías tradicionales españolas, será desarrollado en este 2023 a través del proyecto “Digitalización ecosistema Pescaderías Tradicionales”, financiado por la Unión Europea – NextGenerationEU, y que cuenta con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Este proyecto pretende digitalizar todo un ecosistema comercial, el de las pescaderías tradicionales, con el objetivo de ofrecer cada vez más facilidades a los usuarios, y facilitar el acceso a un producto esencial, como es el pescado, por cada vez más canales.

Tras el intenso trabajo realizado en 2022 en el marco de este proyecto, 2023 comienza con nuevos objetivos para este Marketplace, que pretende ser el portal de referencia a la hora de adquirir productos pesqueros, sin perder de vista valores seña de identidad del sector como la cercanía, la profesionalidad o el amplio conocimiento del producto entre otros.

Durante este 2023 los objetivos están centrados en ampliar el catálogo de productos dentro del Marketplace, tanto en la categoría de frescos como en otras como elaborados o productos complementarios como vinos o fumets, mejorando así la oferta y poniendo de manifiesto que las pescaderías tradicionales ofrecen soluciones que ahorran tiempo a los consumidores y que les permite consumir platos con productos de cercanía y elaborados de forma totalmente artesanal, también en el canal online.

Otro de los retos será la logística para las nuevas regiones incorporadas al Marketplace que son Castilla León, Región de Murcia y Aragón. En términos generales, también se espera seguir digitalizando establecimientos, incorporarlos al Marketplace y ofrecer cada vez más opciones para que los consumidores encuentren su pescadería de proximidad.

[Más información >](#)



CTN CONTRIBUIRÁ EN LA REDUCCIÓN DE EMISIONES DEL TRANSPORTE EN UN 90% CON «POSEIDON»

29/01/2023

FUENTE: CTN

El Centro Tecnológico Naval y del Mar ha acogido, durante los días 24 y 25 de enero de 2023, la reunión inicial para la puesta en marcha del proyecto “Poseidon”, a la que acudieron representantes de todas las entidades socias del proyecto. El objetivo principal de “Poseidon” es demostrar la aplicabilidad de sistemas de energía de respuesta rápida en la industria marítima, buscando una solución para conseguir un relevante ahorro de energía mientras se contribuye en la protección del medioambiente.

El proyecto dotado con 5 millones de euros, cuya consecución ha sido posible gracias a la gestión de la Oficina de Proyectos de CTN (OPEUMAR), pretende contribuir en la reducción de las emisiones del transporte marítimo en un 90% de forma rentable, siendo este uno de los objetivos de la estrategia de desarrollo de soluciones limpias y la misión del Pacto Verde Europeo, paquete de iniciativas políticas cuyo objetivo es situar a la UE en el camino hacia una transición ecológica con el objetivo último de alcanzar la neutralidad climática de aquí a 2050.

CTN, socio que lidera el proyecto dotado con 5 millones de euros que revertirán en beneficios para gran número de empresas regionales y nacionales, también se hará cargo del análisis de costes y viabilidad ambiental de las tres tecnologías que se aplicarán para abordar mejoras de rentabilidad, eficiencia, seguridad y sostenibilidad en el ámbito del transporte marítimo. Según el director de I+D de CTN y uno de los responsables del proyecto, Iván Felis, “la aplicación que haremos de Ciencia de Datos permitirá conocer qué tipo de tecnología es más adecuada para cada tipo de buque”.

Además, otro de los puntos clave del proyecto es la existencia de dos partners industriales, con lo que las tecnologías de imanes superconductores, volantes de inercia y supercondensadores no se quedarán en un estudio de laboratorio, sino que se testearán en dos embarcaciones totalmente funcionales propiedad de dos potentes industrias europeas como son Damen y la española Balearia, que ha cedido uno de sus ferry de hidrógeno que cubre la ruta de Denia a Ibiza para esta función.

[Más información >](#)





EL INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN (ITACyL) CELEBRA ESTE AÑO SU 20 ANIVERSARIO

27/01/2023

FUENTE: ITACYL



El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL) celebra este año el 20 aniversario de su creación, 20 años apostando por la innovación y el desarrollo tecnológico del sector agroalimentario de la Comunidad.

La sede del instituto, en la Finca Zamadueñas en Valladolid, ha acogido hoy el inicio de los actos conmemorativos de su veinte aniversario con un acto institucional que ha contado con la presencia de distintas autoridades como el vicepresidente de la Junta de Castilla y León, Juan García-Gallardo; el consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Gerardo Dueñas; el director de ITACyL, Rafael Sáez; el presidente de las Cortes, Carlos Pollán; o el viceconsejero de Desarrollo Rural y PAC, Juan Pedro Medina; entre otros.

También han estado entre los invitados los exdirectores del Itacyl y varios de los consejeros de Agricultura de los gobiernos de la Junta en estas dos décadas, como José Valín, quien dirigía la Consejería en el momento de la creación del Itacyl, o Silvia Clemente.

En su intervención, el vicepresidente de la Junta ha destacado que Castilla y León sería hoy “muy

distinta” si hace 20 años no se hubiera puesto en marcha el Instituto Tecnológico Agrario, volcado en “reforzar a nuestros productores, agricultores y ganaderos”. “El Itacyl suma 20 años apostando por la innovación y la tecnología; 20 años de modernización en las instalaciones de regadíos; 20 años, en definitiva, de apuesta por la innovación desde la tradición, que es lo que debemos hacer desde el sector agroalimentario”, ha declarado.

Por su parte, el consejero Gerardo Dueñas ha afirmado que el Itacyl “ha sido uno de los motores del cambio de nuestro sector”, y ha defendido que “así seguirá siéndolo”.

Como cierre al acto, se ha celebrado una visita por algunas de las instalaciones del Itacyl, como el Laboratorio de Biología Molecular y Secuenciación o la Planta de Procesos y Productos Innovadores, y ha tenido lugar además una demostración de GPS. Durante el trayecto, se ha comprobado la marcha de algunos proyectos que se están llevando a cabo en el área de agricultura. Las distintas autoridades también han conocido la tecnología de altas presiones y el simulador gastrointestinal desarrollado desde el Itacyl.

20 años del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León

Durante el año 2023, el Itacyl pondrá en marcha distintas actuaciones para conmemorar su 20 aniversario, como un programa de captación de talento científico técnico a través del desarrollo de proyectos de colaboración efectiva público privada a realizarse en la Red Integral de Centros y Grupos de Investigación (RedTec) de Itacyl, itinerarios por los distintos centros para que los trabajadores puedan conocer el trabajo que se realiza en otras áreas distintas a las suyas, jornadas de puertas abiertas o jornadas destinadas a los profesionales del sector, entre otras.

[Más información >](#)



MARINE INSTRUMENTS RECIBE EL PREMIO AVION REVUE EN LA CATEGORÍA DE DRONES

09/01/2023

FUENTE: MARINE INSTRUMENTS

Marine Instruments, compañía gallega que fabrica y desarrolla alta tecnología para el medio marino, ha recibido el Premio Avion Revue a la Excelencia 2022 en la categoría de Drones.

El galardón reconoce concretamente la funcionalidad y la eficacia del dron solar M5D-Airfox, un vehículo aéreo no tripulado diseñado específicamente para su uso desde plataformas navales y para operar desde el mar. Este innovador UAV asume con eficacia misiones de vigilancia marítima, seguimiento y detección de objetivos militares y cuenta con autorización para operar fuera del alcance visual.

Gracias a su versatilidad, el M5D-Airfox ha sido adquirido recientemente por la Armada Española para prestar servicio a la Fuerza de Medidas contra Minas (MCM) y además, mantiene vigente un contrato de vigilancia costera con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para la detección de la pesca ilegal. Estos ejemplos, son el resultado de numerosas pruebas realizadas con la OTAN, la US Navy y la Armada en las que el dron ha servido de apoyo en misiones ISR, ha superado con éxito todas las fases y ha desarrollado mejoras de producto con el fin de adaptarse a las necesidades del cliente.

Premios a la excelencia aeronáutica

Los Premios Avion Revue, que celebran este año su sexta edición, son los únicos galardones independientes concedidos al desempeño Excelente en el sector aeronáutico. Estos premios han sido concedidos por el equipo de redacción de la revista y su intención es reconocer la Excelencia en el sector, el trabajo bien hecho y la búsqueda de la mejora constante por parte de empresas y personalidades relevantes en categorías como la sostenibilidad, la aviación militar, la industria, o la formación aeronáutica, entre otras. La comunicación de los premiados se ha efectuado con la publicación del Anuario Avion Revue.

[Más información >](#)





7 EMPRESAS SE SUMAN AL PROYECTO “AVILÉS INDUSTRIA 5S”

13/01/2023

FUENTE: RULA AVILÉS

Ganar productividad y competitividad. Ese es el objetivo del proyecto “Avilés Industria 5S”, que ya ha superado su quinta edición y que el Ayuntamiento impulsa para que la mejora de la gestión en todos los órdenes de las empresas asentadas en el municipio ayude en el posicionamiento del territorio como espacio idóneo, junto con otros factores, para atraer nuevas inversiones. Idesa, Iturcemi, Fluid System, Talleres Pergo, Asturpesca, Nueva Rula de Avilés y Villa Excursiones se suman ahora a otras 25 compañías que ya aplican este modelo organizativo.

La raíz del programa

El origen de este programa se remonta a 2017, cuando el Ayuntamiento de Avilés, en colaboración con el Club de Calidad, realizaron una prospección entre las multinacionales de la comarca para analizar la gestión y el potencial de mejora que existía no solo en esas compañías, sino también en las pequeñas y medianas empresas (pymes) que les ofertan sus servicios.

Guiomar Álvarez Reyes, gerente del Club de Calidad, explicó que el proyecto “trata básicamente de que las empresas del entorno industrial puedan mejorar dinámicas y procedimientos de trabajo, a través del orden, la limpieza, y la optimización de tiempos, y eso les ayuda a mejorar la productividad y los procesos de trabajo”. La implementación de esa metodología comienza en un área determinada como proyecto piloto, para una vez que adquieren los conocimientos y la dinámica, se vaya incorporando al resto de departamentos de la compañía.

Captar empresas y talento

La aplicación de esta metodología 5S en el ámbito industrial tiene, sin embargo, una visión más amplia para la alcaldesa de Avilés, Mariví Monteserín.

“Este es un buen ejemplo de muy buenas prácticas y de una colaboración público-privada que favorece ese objetivo de hacer el territorio más competitivo en el entorno industrial”, señaló. “Hoy, para captar empresas y talento, es el territorio el que compite con una multiplicidad de factores. En este caso, hablamos de pymes que dan servicio a grandes empresas, y que cuanto más mejoren en eficiencia, eficacia, competitividad, y productividad, más competimos como territorio”.

La regidora avilesina señaló que esta aportación es “un valor muy interesante que tenemos en Avilés y que se suma a la buena ubicación geográfica, con un puerto, con grandes industrias, con una I+D+i muy interesante, con una clara vocación innovadora, y con buenos sistemas de formación. Todo suma para construir un ecosistema industrial altamente atractivo, que nos tiene que servir para que a los futuros terrenos de Baterías y las antiguas instalaciones de Alcoa vengan industriales”.

La metodología 5S, nacida en la multinacional Toyota en la década de los años 60, se sostiene en cinco conceptos, que responden, en su origen japonés, a las fases de implementación: organización (seiri), orden (seiton), limpieza (seiso), estandarización (seiketsu) y disciplina (shitsuke). La aplicación de este sistema organizativo es válido para cualquier tipo de empresa o institución y en todos y cada uno de sus departamentos. La experiencia ha demostrado que las organizaciones consiguen ahorrar tiempo y aumentar su productividad allí donde la implementan.

[Más información >](#)



LA GUARDIA CIVIL ADJUDICA A SATLINK EL SUMINISTRO DE TECNOLOGÍA DE APOYO A LA NAVEGACIÓN Y LAS TELECOMUNICACIONES DE SU SERVICIO MARÍTIMO

30/01/2023

FUENTE: IEO

Satlink, empresa española de tecnología especializada en telecomunicaciones por satélite, ha sido la adjudicataria del concurso para proporcionar diverso material de apoyo a la navegación y a las telecomunicaciones del Servicio Marítimo de la Guardia Civil (SEMAR), compuesto por 103 embarcaciones y que agrupa a 1.130 efectivos.

El contrato incluye el suministro de diversos equipos, tales como sondas, radares, teléfonos móviles satelitales, GPS o transceptores de comunicaciones, que comenzarán a entregarse desde ahora y hasta noviembre de este año. Este material permitirá a este cuerpo de la Guardia Civil garantizar la seguridad de las tripulaciones durante la navegación y disponer también de los equipos radioeléctricos requeridos por la Dirección General de Marina Mercante para cada tipo de embarcación.

El SEMAR desempeña diferentes funciones, tales como la custodia de la costa y el control de la inmigración irregular, el auxilio en el mar, la conservación de la naturaleza y el medio

ambiente, el control e inspección pesquera y de embarcaciones deportivas, y la protección del patrimonio histórico sumergido, así como actuaciones para evitar y perseguir el contrabando o delitos como el narcotráfico y la trata de seres humanos.

Satlink es uno de los principales suministradores de tecnología de comunicaciones y apoyo a la navegación del Servicio Marítimo de la Guardia Civil, cuerpo con el que colabora desde 2020. El pasado mes de mayo la empresa también se adjudicó los servicios de comunicaciones satelitales de banda ancha (VSAT) a 20 embarcaciones del SEMAR, por un período de tres años, unido al suministro llave en mano del equipamiento de banda estrecha (banda L) con que están equipadas un total de 56 embarcaciones de esta flota.

[Más información >](#)



INTERNET DE LAS COSAS. ESTOS SON LOS DESAFÍOS PARA ALCANZAR UNA VERDADERA ACUICULTURA 4.0

27/01/2023

FUENTE: MIS PECES

Se entiende por Acuicultura 4.0 el enfoque innovador que combina el uso de tecnologías digitales avanzadas como la inteligencia artificial, el internet de las cosas y la robótica para llevar la producción de peces y mariscos a un nuevo nivel de especialización con la mínima intervención humana. Bajo este enfoque se espera mejorar la eficiencia, la productividad y la sostenibilidad de la actividad acuícola.

A pesar de las muchas oportunidades que ofrece este tipo de tecnificación de la actividad, lo cierto es que su implementación tiene todavía muchos desafíos por delante. Entre otros, falta de infraestructuras adaptadas a acoger este tipo de dispositivos; alto coste de implementación inasumibles para pequeñas y medianas empresas; falta de personal especializado en este tipo de tecnología que puedan usarlo eficazmente; falta de compatibilidad y estandarización de los protocolos de conexión de los distintos sensores; y problemas de fiabilidad y seguridad de datos.

En el caso particular de Internet de las Cosas, una tecnología que permite que diferentes dispositivos se comuniquen entre sí para la toma de decisiones, los desafíos son de dos tipos: comunes a los sistemas utilizados, o específicos de la especie o las particularidades de cada granja.

A modo general al tratarse de una actividad que se desarrolla en ambientes altamente corrosivos, el mantenimiento de las sondas que están en contacto con el agua compromete los costes y la logística para llevarlo a cabo. Una posible solución es el diseño de mecanismos de autolimpieza.

Otro desafío está relacionado con la infraestructura y la ubicación de la granja ya que necesitan buen acceso a electricidad y conectividad a internet 5G. En el caso de granjas remotas en mar abierto la obtención de energía solar fotovoltaica es la más destacada para satisfacer las diferentes necesidades de energía de los sistemas.

En estos casos el Edge computing, que permite el procesamiento y almacenamiento de datos en dispositivos cercanos a los sensores o dispositivos sin depender de la nube parece la solución más aceptable para que las granjas funcionen sin problemas.

Está especialmente indicada para aplicaciones que requieren el procesamiento de grandes cantidades de datos y para reducir la carga en los centros de datos centralizados. O que necesiten la transmisión de datos a larga distancia. El acceso remoto en tales casos podría limitarse a simplemente observar estadísticas básicas del proceso.

Finalmente está el desafío cultural ya que la Acuicultura 4.0 implica cambios significativos en la forma en la que se manejan los procesos. Es importante también la implicación de los formuladores de políticas y otras instituciones para que faciliten la adaptación de los acuicultores sistemas de Internet de las Cosas a través de incentivos.

[Más información >](#)



3

EVENTOS DESTACADOS

Transfiere 2023, 12º foro Europeo para la Ciencia, Tecnología e Innovación

FECHA: Mié, 15. - Jue, 16. Febrero 2023

LUGAR: Malaga

Transfiere es el gran foro profesional y multisectorial para la transferencia de conocimiento y tecnología, que se celebra en España, y que muestra quién es quién en el ecosistema del I+D+i nacional e internacional.

Se trata de un espacio único para impulsar la innovación entre los grupos de investigación y las empresas, además de contribuir a mejorar la competitividad del sector empresarial. Formar parte activa de Transfiere permite generar contactos de interés, sinergias y el intercambio de conocimientos en el campo de la innovación, la investigación y la transferencia de conocimiento en los diferentes sectores estratégicos de la economía. Tendrá lugar en el Palacio de Ferias y Convenciones de Málaga – Fycma.



[Más información >](#)

Get more value from your seafood side-streams

Fecha: 24/04/2023

Formato: híbrido

Ubicación: Barcelona

El próximo 24 de abril se celebra en Barcelona, en el marco de la de la Seafood Expo Global, la conferencia «Get more value from your seafood side-streams» (Obtenga mayor valor de las corrientes secundarias de los productos del mar) un encuentro donde se darán a conocer los numerosos e interesantes resultados obtenidos a lo largo de los últimos tres años y medios en el proyecto europeo WaSeaBi. La conferencia analizará las posibilidades que se les presentan a las empresas de productos del mar para un aprovechamiento integral de los productos del mar desarrollando nuevos productos saludables y de alto valor a partir de sus corrientes secundarias (específicamente los resultados se basan en las derivadas del arenque, el bacalao, la merluza, el salmón y el agua de cocción de los mejillones).

[Más información >](#)



Seafood Expo Global

Fecha y horario
25 al 27 de abril

Seafood Expo Global/Seafood Processing Global, el mayor salón del mundo de productos del mar, regresará a Barcelona para celebrar su 29ª edición del 25 al 27 de abril. Organizado por Diversified Communications, el evento debutó en la capital catalana el pasado mes de abril con un exitoso resultado en el recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona.

Aprovechando el impulso de la edición de 2022, el evento vuelve al mismo recinto ferial de Barcelona y, durante tres días, será el mayor evento comercial y presencial del sector de los productos del mar, proporcionando a la industria una valiosa plataforma de negocios a nivel mundial, así como un considerable impacto económico para la ciudad.

Seafood Expo Global/Seafood Processing Global contará con una amplia zona expositiva en la que se exhibirán todo tipo de productos del mar, así como equipos y servicios de procesamiento por parte de proveedores de todo el mundo. Además, la 29ª edición ampliará la oferta de su programa de conferencias como plataforma para debatir los nuevos retos, oportunidades y soluciones del sector a nivel mundial. El programa incluirá más de 20 sesiones informativas a cargo de expertos del sector. Este año, las grabaciones en vídeo de las sesiones están incluidas en la inscripción de las conferencias.

[Más información >](#)



III Foro Economía Azul



¡El Foro Económico de Delphie y el Instituto EPLO para el Desarrollo Sostenible se enorgullecen de anunciar la tercera edición del Foro de Economía Azul, que ya está programada para el 21 de febrero de 2023!

Promotores:

equipo del Instituto EPLO para el Desarrollo Sostenible; Foro Económico de Delfos

Partidarios:

equipo del Instituto EPLO para el Desarrollo Sostenible; Foro Económico de Delfos

Fecha:

21/02/2023

[Más información >](#)

4 AYUDAS A LA I+D+i

El CSIC convoca iMOVE, un programa para promover la movilidad internacional del personal investigador en formación

El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) ha presentado iMOVE, un nuevo programa que tiene como objetivo promover la movilidad internacional de su personal investigador en formación. La iniciativa, que cuenta con el apoyo de la Fundación General CSIC (FGCSIC) y Santander Universidades, apoyará estancias breves en centros de innovación y desarrollo y en empresas del extranjero mediante la concesión de ayudas complementarias.

Durante la presentación del programa, la presidenta del CSIC, Eloísa del Pino, ha subrayado que la iniciativa “va a cubrir algo que a muchos estudiantes predoctorales no les cubre su contrato: las estancias en el extranjero; no solo va a mejorar la formación de unos 400 estudiantes en formación, sino que además servirá para internacionalizar nuestra institución”. Carmen Simón, directora del Departamento de Posgrado y Especialización (DPE) del CSIC, impulsor de la iniciativa, ha añadido: “seguro que va a contribuir a su formación y a ampliar sus relaciones profesionales internacionales”.

“Este programa es una acción necesaria y, sobre todo, queremos que nuestros jóvenes científicos se queden y que hagan buena ciencia”, ha declarado Ramón Torrecillas, director general de la Fundación General CSIC

(FGCSIC). Por su parte, Matías Rodríguez Inciarte, presidente de Santander Universidades, ha indicado que esta iniciativa “es fundamental porque la internacionalización nos abre los ojos hacia el exterior; abrirse a otros mundos es algo profundamente enriquecedor y vivir en el extranjero es extraordinariamente estimulante”.

Ayudas complementarias

Esta convocatoria, cuya cuantía máxima asciende a 400.000 euros, está destinada a financiar ayudas complementarias que podrán ser solicitadas por los investigadores y doctores adscritos a institutos, centros o unidades del CSIC conjuntamente con el personal predoctoral de sus grupos de investigación. Cada solicitante podrá presentar solamente una ayuda asociada a una tesis doctoral que esté supervisando y cuya realización se esté llevando a cabo en su instituto, centro o unidad.

[Más información >](#)

Ayudas dirigidas a impulsar la innovación abierta a través de la iniciativa «Activa Startups»

Estas ayudas tienen por objeto el impulso de la innovación abierta, a través de casos de éxito de colaboración empresa&startup, que ayuden al crecimiento y transformación digital de las empresas vinculadas a los sectores de cualquier sector mediante el trabajo de resolución de los retos de innovación.

El gasto para esta convocatoria es de un máximo de **400.000 €**

Período: 11/01/2023 - 11/02/2023

Beneficiarios: PYMEs con domicilio fiscal en la Comunidad Autónoma de Extremadura, que vayan a desarrollar un proyecto de innovación abierta con el asesoramiento y apoyo de una startup. Más información

Las ayudas objeto de esta convocatoria tendrán la consideración de subvenciones a fondo perdido.

Se concederán como ayudas económicas a las empresas beneficiarias, para cubrir los gastos derivados de la colaboración con una startup, en el trabajo de innovación abierta para la resolución del reto.

El gasto para esta convocatoria es de un máximo de **400.000 €** que será aportado por la Fundación Escuela de Organización Industrial (EOI) con cargo al Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

La intensidad de la ayuda concedida será del cien por cien del importe bruto de los costes subvencionables del proyecto hasta una cuantía máxima de **40.000 €**.

Sólo podrán considerarse financiados aquellos conceptos que de manera indubitada respondan a la naturaleza de la actividad a financiar y resulten estrictamente necesarios, con base en la descripción de las actuaciones aportada en la memoria de solicitud.

[Más información >](#)

Ayudas para proyectos de I+D+i dentro del Plan Complementario de Ciencias Marinas en Andalucía

La finalidad del programa de Ciencias Marinas es desplegar una estrategia conjunta de investigación e innovación en ciencias marinas para abordar de forma sostenible los nuevos desafíos en la monitorización y observación marino-marítimas, el cambio climático, la acuicultura y otros sectores de la economía azul, con especial atención a la mejora del conocimiento existente sobre los problemas que aquejan a los ecosistemas marinos y las amenazas para la biodiversidad, con el objetivo de mejorar las estrategias de adaptación al cambio climático y la reorientación de las diferentes actividades sectoriales responsables de su degradación.

El objeto de estas ayudas es la realización de proyectos de investigación de I+D+i que contribuyan a la consecución de los objetivos del Plan Complementario de Ciencias Marinas.

La finalidad de las ayudas, según cada modalidad de proyecto, es la siguiente:

a) Proyectos de I+D+i.

Esta modalidad de ayuda tiene como finalidad la realización de proyectos de I+D+i que versen sobre una de las siguientes líneas de actuación:

LA.1. Observación y monitorización del medio marino y litoral.

LA.2. Acuicultura sostenible, inteligente y de precisión.

LA.3. Economía Azul: Innovación y oportunidades.

b) Proyectos de dirección científica.

Esta modalidad de ayuda tiene como finalidad seleccionar de entre los solicitantes un único proyecto que tendrá funciones de dirección científica, a realizar por un equipo de investigación liderado por una persona investigadora principal, que será la persona responsable de la investigación, de su seguimiento y de la coordinación científica.

Plazo de solicitud

24/01/2023 00:00 horas - 13/02/2023 23:59 horas (Plazo de presentación de solicitudes Convocatoria 2023 Orden 17 de enero de 2023)

[Más información >](#)

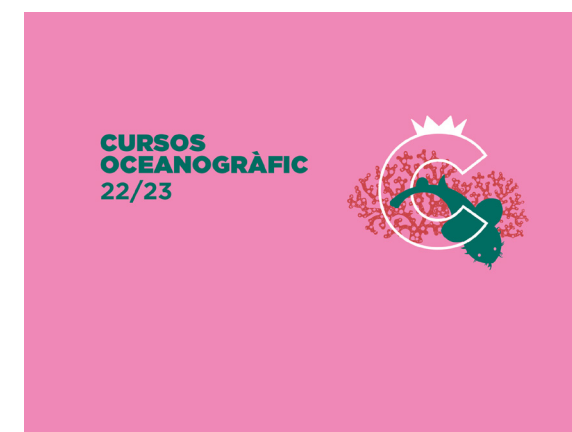
CURSOS, SEMINARIOS y FORMACIÓN

Jornada/taller: ¿Cómo puedo financiar mis proyectos de I+D+i?

El próximo 9 de febrero 2023 en la sede del Instituto de Biomecánica de Valencia (IBV) se celebrará la jornada/taller titulada: ¿Cómo puedo financiar mis proyectos de I+D+i?. Esta jornada esta dirigida a: empresas innovadoras de cualquier tamaño y personas emprendedoras con interés en conocer los diferentes instrumentos de financiación pública disponibles para desarrollar sus proyectos de I+D+i. Durante la jornada se darán a conocer los diferentes instrumentos de ayuda de entidades como: IVACE, AVI, CDTI y EIT HEALTH

[Más información >](#)

Cursos Oceanogràfic 2022/23



El objetivo de estos cursos es facilitar el conocimiento sobre el medio marino al público en general. Su misión es fomentar la conservación de los mares y océanos así como de sus habitantes.

Beneficiarios: Público general que quiera ampliar su conocimiento sobre el medio marino.

Curso en aves acuáticas y marinas | Febrero del 2023

Del miércoles 1 al sábado 4 de febrero de 2023. En la modalidad online el curso tendrá lugar del miércoles 1 al jueves 2 de febrero de 2023.

Curso en medusas | Febrero del 2023

Del viernes 24 al domingo 26 de febrero de 2023.

Curso en caballitos de mar | Marzo del 2023

Del sábado 11 al domingo 12 de marzo de 2023.

Curso en mamíferos marinos | Marzo del 2023

Modalidad online: Del lunes 27 al miércoles 29 de marzo de 2023.

Modalidad presencial y semipresencial: Del lunes 27 al viernes 31 de marzo de 2023.

Curso en tortugas marinas | Abril de 2023

Modalidad online: Del lunes 24 al miércoles 26 de abril de 2023.

Modalidad presencial y semipresencial: Del lunes 24 al viernes 28 de abril de 2023.

[Más información >](#)

Comercialización de productos de la Pesca y Acuicultura del 6 de febrero al 2 de junio de 2023



PROGRAMA DE DESARROLLO PROFESIONAL Y PERSONAL Curso 2022/2023

El Programa de Desarrollo Profesional y Personal acoge cursos que dan derecho a la obtención de un Título Propio por la UNED.

Cada curso se impartirá en una de las siguientes categorías: Experto Profesional, Enseñanza Abierta, Actualización Profesional y atienden una demanda de formación en respuesta a las necesidades e intereses del mundo del trabajo. Sus cursos estarán promovidos por la UNED o entidades sociales y económicas que busquen el apoyo académico de la Universidad para la mejor calidad de sus acciones de formación y promoción de sus colectivos laborales y profesionales.

Requisitos de acceso: no hay requisitos mínimos de acceso, salvo los específicos de cada curso establecidos por su director.

Destinatarios

El perfil de este curso de Experto Profesional está orientado hacia profesionales que desarrollan su actividad en el sector de comercialización de productos de la pesca y la acuicultura, asimismo para aquellos que tengan un carácter emprendedor y quieran conocer, comenzar, implantarse y crecer en este mercado.

En el ámbito de los profesionales del sector, el curso ofrece conocimientos y formación actualizada en materias como la seguridad alimentaria, referida ésta tanto a productos como instalaciones, la sostenibilidad y la gestión medioambiental, la trazabilidad y el etiquetado de los productos, el marketing propio de una pescadería integrada en las redes digitales, y en conceptos tan radicalmente novedosos como la economía circular y la economía azul, la innovación en el sector y las tendencias de mercado.

[Más información](#)

6

ENLACES Y DOCUMENTOS DE INTERÉS

DOCUMENTAL: 'El futuro del océano'

Los océanos atraviesan un momento crítico para su futuro. Los problemas derivados de la sobrepesca, la salud de los hábitats marinos o la contaminación, requieren de una atención inmediata. Solo la ciencia puede dar respuesta a esas amenazas y, por eso, la ONU ha declarado el Decenio de las Ciencias Oceánicas para el Desarrollo Sostenible. En España, el Instituto Español de Oceanografía (IEO-CSIC) encabeza esa misión contra reloj para garantizar un futuro donde el océano y los seres humanos puedan vivir en equilibrio.



DOCUMENTAL: 'El futuro del océano'

[Más información >](#)



Visor de acuicultura

Esta herramienta, elaborada con un carácter integrador y unificador, estructura bajo un mismo formato la información de la actividad acuícola en las diferentes comunidades autónomas. Esta aplicación permite al usuario visualizar la localización y consultar la información descriptiva de más de 5.000 Establecimientos de acuicultura. También se puede obtener información de las Zonas de Producción de Moluscos declaradas en España y Zonas de Interés para acuicultura. Las Zonas de Interés, clasificadas en 4 categorías en función del tipo de zona y de su situación administrativa, suponen una primera aproximación a la futura ordenación espacial de la acuicultura en cada Comunidad Autónoma.

Gracias a los trabajos desarrollados y a la puesta en marcha del ACUIVISOR, se espera favorecer la visibilidad de la actividad acuícola y mejorar su integración en los instrumentos de planificación y gestión como la ordenación del espacio marítimo, la gestión del dominio público, la planificación hidrológica y territorial, la gestión de espacios naturales o el desarrollo rural.

Con esta intención, la aplicación también cuenta con herramientas que permiten realizar análisis espaciales en función de distintas variables operacionales y técnico-administrativas, medir, seleccionar nuevos emplazamientos, y generar informes.

[Más información >](#)



BLOG



ENTREVISTAMOS A NUESTRO SOCIO CONXEMAR



La Asociación Española de Mayoristas, Importadores, Exportadores y Transformadores de Productos de la Pesca y Acuicultura Conxemar está consolidada como un instrumento de unión fundamental en el sector del congelado en nuestro país. Trabaja con asociaciones, organizaciones, instituciones y administraciones, nacionales e internacionales, en la defensa de los intereses de sus asociados, en el desarrollo de la industria de productos del mar, y en la promoción de su consumo.

Las 228 empresas asociadas a las que representa suman, en conjunto, una facturación anual de más 8.700 millones de euros y 17.000 empleos; casi el 62% de la facturación de la industria y comercialización de productos pesqueros en España y el 54% del total de las personas que trabajan en el sector.

La presencia de los asociados de Conxemar es muy relevante en el producto congelado, siendo el número de empresas asociadas el 46% del total de las empresas del sector en España, responsables de casi 3 de cada 4 euros facturados y de 7 de cada 10 puestos de trabajo en esta actividad.

Conxemar fue fundada en 1987, ¿cuál diría que han sido los principales logros en materia de I+D+i que ha alcanzado en estos años?

La inversión en I+D+i ha sido una constante para los asociados de Conxemar desde su creación, dirigida a transformar y mejorar toda la cadena de valor de los productos del mar congelados. Conxemar representa al 46,47% del total de empresas del sector del congelado en España, reuniendo el 72,41% de la facturación nacional.

En nuestra base de asociados figuran, por tanto, las principales compañías del sector con departamentos de I+D+i, dotados de importantes presupuestos de inversión y con potentes equipos profesionales multidisciplinares.

De esta apuesta continua por la innovación nuestros asociados han ido acometiendo una larga lista de actuaciones, que van desde la extracción y congelación a bordo, la transformación, robotización, automatización, el uso de técnicas cada vez más punteras de conservación (ultracongelación, atmósferas modificadas, altas presiones ...),

mejoras en la calidad nutricional (reducción de contenidos de sal, grasas, aditivos), trazabilidad y seguridad alimentaria, líneas de productos adaptados a nuevos hábitos de consumo, envases más respetuosos con el medio ambiente (biodegradables, reciclables ...), medidas de eficiencia energética, hasta la implementación de mejoras en logística y en la gestión de flotas.

¿Es el sector pesquero un sector innovador según su experiencia?

Sin lugar a duda, el sector de la transformación y comercialización de productos del mar congelados ha mantenido firme su apuesta por la innovación durante los últimos años; algo en lo que es vital seguir trabajando. La innovación y aplicación de nuevas tecnologías, junto a la digitalización de procesos, entre otras medidas, ayudarán a que el sector siga mejorando su competitividad, sostenibilidad, trazabilidad y seguridad alimentaria, así como a dar respuesta a los grandes retos que se desprenden de la Agenda 2030, como pueden ser, la protección de los recursos pesqueros y la biodiversidad, la gestión de residuos, o la lucha contra el cambio climático y el desperdicio alimentario.



¿Cómo ayuda Conxemar en este sentido al sector?

Uno de los fines fundamentales de la asociación es representar y defender los intereses de nuestros asociados y promover su desarrollo empresarial y competitividad. Para ello, Conxemar estudia todas aquellas convocatorias y oportunidades que puedan presentarse en el campo de la I+D+i.

En la actualidad, Conxemar forma parte de un consorcio internacional, que opta a fondos europeos, para la realización de un proyecto de creación de una red de alertas de riesgos alimentarios, mediante Inteligencia Artificial, con el objetivo de proporcionar a las empresas una herramienta eficaz de anticipación ante riesgos emergentes. Asimismo, Conxemar desarrolla una labor de información a sus asociados en materia de I+D+i, que incluye la difusión de convocatorias de ayudas y subvenciones que puedan aplicarse en nuestro sector.

¿Por qué decidieron integrarse en la PTEPA?

Buscábamos una plataforma puntera en materia de I+D+i nacional y europea y en el conocimiento de tecnologías y herramientas, que pudiesen ser de interés para nuestros asociados. Valoramos con esta integración la posibilidad de conseguir sinergias con otras entidades y administraciones, el acceso a foros, a formación y a distintas actividades de I+D+i, además de una opción adicional para visibilizar la oferta innovadora y tecnológica de nuestros asociados.

8

¿CÓMO HACERTE SOCIO DE LA PTEPA?

La Plataforma Tecnológica Española de la Pesca y la Acuicultura es una asociación sin ánimo de lucro que tiene como fin principal el fomento del desarrollo tecnológico y de innovación del sector pesquero y acuícola, incluyendo la transformación y la comercialización de sus productos.

Dota a las entidades de opinión acerca de innovación, les proporciona valiosa información y facilita su integración en una posición privilegiada en el sector nacional acuícola y pesquero. Agrupa a todas las partes interesadas dentro del sector pesquero y acuícola, aunando y coordinando acciones e información en relación a las tecnologías a las que dedican sus esfuerzos.

Si quieres disfrutar de todas las ventajas que te proporciona ser socios de PTEPA, te invitamos a informarte en el siguiente enlace y a contactar con info@ptepa.es sin compromiso.

www.ptepa.es

