

Sumergl+D2

**OCTUBRE
2022**

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:



ÍNDICE

03_{pg} /

1 • Noticias de la PTEPA

06_{pg} /

2 • Noticias destacadas del sector de la Pesca y la Acuicultura

16_{pg} /

3 • Eventos destacados

20_{pg} /

4 • Ayudas a la I+D+i

23_{pg} /

5 • Cursos, seminarios y formación

26_{pg} /

6 • Enlaces y documentos de interés

28_{pg} /

7 • Blog

30_{pg} /

8 • ¿Cómo hacerte socio de la PTEPA?



1

Noticias de la PTEPA

Plataforma Tecnológica Española de la Pesca y la Acuicultura

LA CADENA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA PESQUERA Y ACUÍCOLA ESPAÑOLA SE ALÍAN PARA IMPULSAR UN ESQUEMA SOSTENIBLE DEL “MAR A LA MESA”

El proyecto “Pescazul”, bajo la dirección de la Plataforma Tecnológica de la Pesca y Acuicultura (PTEPA) y con CEPESCA, FNCP, APROMAR, Rula de Avilés, AEMPM, FEDEPESCA, Biolan y Sinergia Plus como socios, aspira a adecuar la cadena de valor de la pesca y la acuicultura españolas con el Pacto Verde Europeo, la Agenda 2030 y los ODS

La Plataforma Tecnológica Española de la Pesca y la Acuicultura (PTEPA) ha sido beneficiaria del proyecto “Pescazul”, una iniciativa que cuenta con la financiación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), a través de la convocatoria “Espacios de Crecimiento Azul” que se recoge dentro del Plan de Recuperación y Resiliencia del Gobierno de España, financiado con los fondos Next Generation EU.

El proyecto ha conseguido alinear a toda la cadena de valor de la pesca y la acuicultura dando entrada a los agentes más importantes del sector extractivo (CEPESCA y la Federación Nacional de Cofradías de Pescadores), de la acuicultura (APROMAR), de comercialización (Rula de Avilés y la Asociación de Empresarios Mayoristas de Pescados de Madrid) y de sector detallista (FEDEPESCA) que contarán con dos socios tecnológicos reconocidos por los operadores pesqueros como BIOLAN o la consultora especializada en temas pesqueros SINERXIA PLUS.

El objetivo general de “Pescazul” es promover un análisis de la cadena de valor de la pesca y la acuicultura españolas para identificar puntos críticos de mejora, implementar avances innovadores y desarrollar una estrategia nacional “Del mar a la mesa” que incorpore buenas prácticas y objetivos de mejora para alinear al sector pesquero español con los objetivos del Crecimiento Azul, los ODS y el Pacto Verde Europeo.

Los socios del proyecto, bajo la dirección de la PTEPA, han considerado que la estrategia europea “De la granja a la mesa (From farm to fork)” no recogía adecuadamente la situación, necesidades y desafíos del sector que, durante la pandemia, ha demostrado un alto grado de resiliencia, y que era necesario desarrollar “un esquema propio que ponga como ejemplo la fortaleza del sistema extractivo, productivo y comercializador de los productos pesqueros producidos en España”. Una estrategia que esperan presentar ante la UE para que Europa sea consciente de las especificidades del sector y la importancia de garantizar la soberanía alimentaria desde una perspectiva de sostenibilidad.

Durante los años 2022 y 2023 los promotores y socios de “Pescazul” identificarán los puntos críticos de la cadena de trazabilidad del sector pesquero y acuícola español para establecer puntos de mejora a través de una estrategia nacional “del mar a la mesa” desde la perspectiva del crecimiento azul.

El proyecto recoge además técnicas innovadoras de medición y recogida digitalizada de datos en la cadena para reforzar la seguridad alimentaria y la información a los consumidores. Al mismo tiempo, impulsarán el desarrollo de nuevas pautas de gestión en el sector pesquero y acuícola español para alinearlos con los objetivos del Pacto Verde, los ODS y la perspectiva de la economía azul y circular.

ASISITIMOS A UNA REUNIÓN SOBRE LA PERCEPCIÓN SOCIAL DEL SECTOR PESQUERO

El pasado 3 de octubre asistimos a una reunión convocada por la Fundación Biodiversidad y que contó con la presencia de otras entidades del sector pesquero y la administración pública.

El objetivo de la reunión, trabajar sobre el estudio de la percepción social del sector pesquero.





PARTICIPAMOS EN LA REUNIÓN DEL GRUPO DE TRABAJO CALIDAD, PRODUCCIÓN Y SOSTENIBILIDAD DE LA PLATAFORMA TECNOLÓGICA FOOD FOR LIFE

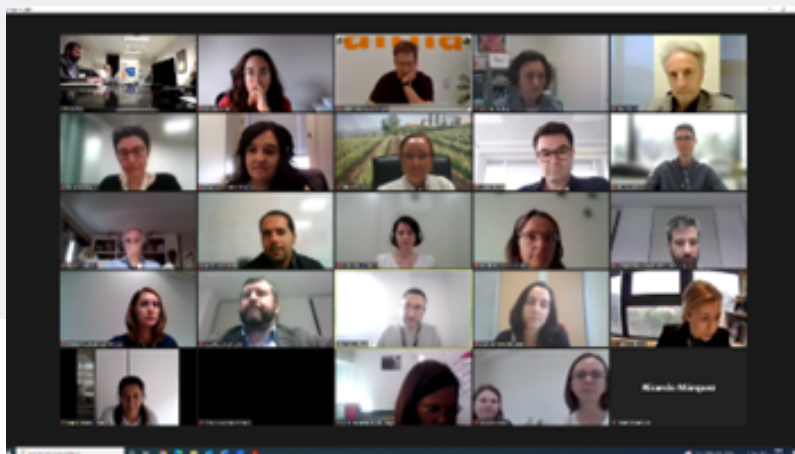
El pasado 19 de octubre participamos en la reunión online del grupo de trabajo de calidad, producción y sostenibilidad, de la Plataforma Tecnológica Food for Life.

Tras la bienvenida y una breve presentación de los asistentes, se pasó a informar sobre las Líneas estratégicas del Grupo de Trabajo, la actualidad y futuros eventos de la Plataforma.

A continuación, se hicieron varias propuestas de colaboración, a través de la presentación de nuevos proyectos. Concretamente, Mireia Torres, de Familia Torres expuso la Estrategia de Sostenibilidad en la innovación de Familia Torres.

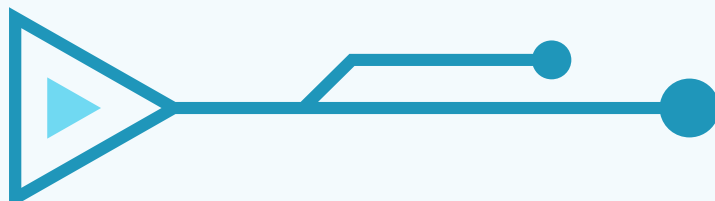
Mariate Linaza, de Vicomtech hizo una presentación sobre como aprovechar las tecnologías de industria 4.0 para abordar la economía circular. Raschid Stoffel, de AlgaEnergy explicó los cultivos sostenibles de microalgas y sus aplicaciones en nutrición humana.

-Iker García, de VITARTIS, expuso el proyecto “PHOTONICS4BAKERY: Resultados de la aplicación de tecnologías fotónicas al control en la línea de calidad del producto”. María Somolinos, de OX-CTA habló sobre la gestión inteligente y sostenible de la bioseguridad”. Por último, Antonio Vilchez, de CONETIC, expuso los “Laboratorios Gamelabsnet: Centros de actividad referentes para la innovación digital a través de las tecnologías inmersivas”.



2

NOTICIAS DESTACADAS DEL SECTOR DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA



AIMPLAS MEJORA LA VALORIZACIÓN DE RESIDUOS PARA PRODUCIR BIOPLÁSTICOS BIODEGRADABLES Y LA SEGURIDAD DE LOS ENVASES ALIMENTARIOS

10/10/2022

FUENTE: AIMPLAS

La biotecnología abarca y es clave en diferentes tipos de sectores, entre ellos el de los residuos y el del plástico. En todos ellos juega un papel estratégico en el desarrollo futuro de nuevos procesos y productos, que bien presentan un menor impacto ambiental o mejoran la seguridad de ciertos productos. En estos mismos objetivos trabaja AIMPLAS con el proyecto BIOTOOLS, en el que está aplicando nuevas herramientas de biotecnología para mejorar, por un lado, la valorización de residuos en la producción de bioplásticos biodegradables, y por otro, la seguridad de los envases alimentarios.

Este proyecto, financiado por la Conselleria d'Innovació, Universitats, Ciència i Societat Digital de la Generalitat Valenciana, persigue optimizar los procesos de transformación de residuos agrarios y orgánicos domésticos, a través de procesos de hidrólisis y fermentación, para convertirlos en recursos, como el ácido láctico y el PHB, para la producción de bioplásticos biodegradables, consiguiendo así una menor dependencia de los recursos fósiles. Además, BIOTOOLS permitirá mejorar la seguridad alimentaria, gracias a nuevos sistemas de alerta toxicológica, basados en cultivos y técnicas in vitro, para evaluar la toxicidad por sustancias no añadidas intencionadamente (NIAS) en envases plásticos.

Tal y como ha explicado el investigador principal del proyecto, Pablo Ferrero, “con este proyecto buscamos impactar positivamente en el entorno urbano y rural incorporando procesos y materiales más eficientes, sostenibles y competitivos en la transformación de residuos desaprovechados para producir bioplásticos que se descomponen de manera natural en poco tiempo, contribuyendo de manera clara a la economía circular, reduciendo el impacto ambiental del proceso y todo ello, de forma viable también a nivel económico”.

En cuanto al segundo objetivo de BIOTOOLS, Pablo Ferrero ha destacado que “estamos simplificando la evaluación de riesgos de las NIAS, es decir aquellas sustancias que no se han añadido por razones técnicas al envase durante su fabricación y que podrían migrar hacia el alimento, ya sea por los cambios de composición durante el proceso productivo o en su manejo por parte del consumidor, con una metodología novedosa basada bioensayos in vitro”.

Más información >



BIOLAN REVALIDA SU CERTIFICACIÓN AOAC PARA LA CUANTIFICACIÓN DE HISTAMINA

04/10/2022

FUENTE: BIOLAN

BIOLAN renueva el certificado Performance Tested Method PTM AOAC 051604 para la cuantificación de la concentración de histamina con el nuevo modelo de biosensor BIOFISH 3000 HIS.

BIOLAN reedita el certificado que ostenta desde 2016, cuando entró a formar parte del selecto club de la asociación americana, con el biosensor BIO 300, método analítico adoptado por más de 500 empresas pesqueras y procesadoras a lo largo y ancho del globo.

El lanzamiento al mercado del BIOFISH 3000 HIS –sucesor del ampliamente conocido equipo BIO 300- en octubre de 2021 ponía el foco en la necesidad de obtener la prestigiosa validación del producto ante la AOAC. Conocedores de la importancia de poder ofrecer a los clientes metodologías de análisis que cuenten con el amparo y reconocimiento de organismos internacionales, BIOLAN destina una parte muy importante de su esfuerzo investigador y tecnológico a ampliar el abanico de productos respaldados por la AOAC, organismo de referencia internacional en analítica y laboratorio.

Ello es posible gracias a la constancia y trabajo del potente equipo de profesionales del área de Desarrollo de Producto y Certificaciones liderado por Sandra Salleres y Jone Garate.

Este último reconocimiento es de vital importancia para BIOLAN que ve como los avances tecnológicos de su última generación de productos (serie 3000 y 7000) siguen manteniendo un alto nivel de calidad y utilidad, pero también para sus clientes, otorgándoles confianza y seguridad en los productos.

Durante el proceso de ensayos encaminados a la certificación, el BIOFISH 3000 HIS tuvo un comportamiento muy positivo, recuperaciones óptimas, máxima precisión y exactitud, todas ellas características necesarias para la obtención del certificado.

[Más información >](#)





EL DIRECTOR DE INVESTIGACIÓN DE IHCANTABRIA Y CATEDRÁTICO DE LA UC IÑIGO J. LOSADA, RECIBE EL PREMIO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN TORRES QUEVEDO

06/10/2022

FUENTE: IHCANTABRIA

El director de Investigación del Instituto de Hidráulica Ambiental (IHCantabria) y catedrático de Ingeniería Hidráulica de la Universidad de Cantabria (UC) Íñigo J. Losada Rodríguez, ha sido galardonado con el Premio Nacional de Investigación Leonardo Torres Quevedo, otorgado por el Ministerio de Ciencia e Innovación en reconocimiento a su destacada trayectoria científica, en este caso en el área de Ingenierías y Arquitectura. Es el tercer investigador de la UC en recibir un Premio Nacional de Investigación, tras los recibidos por Ángel Pazos (Neurociencia, 1987) y Enrique Castillo (también en Ingeniería, 2010).

“Haber obtenido este premio es el culmen a una carrera de más de 30 años. Llegar a este momento es algo que siempre ambicionas y no sabes si te va a llegar alguna vez, especialmente porque hay gente excelente en España, en mi ámbito y en muchos otros, y que te concedan el premio depende a veces de factores de suerte y de oportunidad”, explica Losada. “Lo que siento es una gran alegría y agradecimiento, por los maestros estudiantes y compañeros que he tenido. Especialmente quiero agradecer a Raúl Medina, que ha sentado las bases y ha permitido que tantos de nosotros podamos tener una carrera investigadora equilibrada y de largo recorrido en el Insituto de Hidráulica Ambiental”.

Íñigo Losada es doctor ingeniero de Caminos, Canales y Puertos por la UC y por la Universidad de Delaware (Estados Unidos). Promovió la creación del IHCantabria, fundado hace 15 años y que se ha convertido en un referente internacional en la investigación en hidráulica, y dirige la gran instalación científico-técnica que aloja este centro, el Gran Tanque de Ingeniería Marítima de Cantabria.

Su trabajo ha abordado diversas áreas, relacionadas principalmente con la dinámica costera y su relación con la protección de las costas, las afecciones del cambio climático en estas zonas y el desarrollo de la energía oceánica.

Forma parte del Panel Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático (IPCC) de las Naciones Unidas, siendo uno de los tan once españoles viviendo en nuestro país que forman parte de él, y ha participado como autor principal en el informe de este organismo.

Otros Galardones

Con una amplia trayectoria de investigación, gestión y asesoramiento científico, es uno de los autores del Informe de Océanos de la ONU y el tercer europeo en ganar el prestigioso “M. Selim Yalin Lifetime Achievement Award” por sus contribuciones a lo largo del tiempo. Otros premios que ha logrado, de forma colectiva, son el Nacional de Medio Ambiente; dos Premios de Investigación del Consejo Social de la UC; y el Premio de Medio Ambiente del Gobierno de Cantabria.

Se suman a estos los galardones logrados de forma individual: Premio Internacional Augusto González Linares, Medalla al Mérito Profesional del Colegio de Ingenieros de Caminos de España, Premio G. Moffatt y Frank E. Nichol de la ASCE y Premio Rei Jaume I a la Protección del Medio Ambiente. Ha sido miembro del Consejo Científico Asesor de más de 30 conferencias internacionales, y forma parte de la Real Academia Española de Ingeniería y de la European Academy of Sciences.

[Más información >](#)



EL IEO DESARROLLA NUEVOS PIENSOS PARA EL ENGORDE DE RODABALLO MÁS FUNCIONABLES Y SOSTENIBLES

14/10/2022

FUENTE: IEO

El objetivo principal de este proyecto ha sido la formulación y evaluación de nuevos piensos funcionales, formulados en base a los principios de sostenibilidad y protección del medioambiente, en los que se sustituyó parte de las harinas y aceites de pescado por harina de macro y microalgas junto con la adición de microorganismos probióticos.

El equipo científico ha llevado a cabo actividades como la evaluación in vivo del efecto de los piensos funcionales en el crecimiento, metabolismo y salud de alevines de rodaballo hasta su tamaño comercial; la evaluación de la calidad nutricional y aptitud para el consumo del producto final y la evaluación in vivo del efecto de los piensos enriquecidos con probióticos en el crecimiento, metabolismo y salud de los alevines de rodaballo.

En primer lugar, se ha observado que el efecto in vivo de los piensos funcionales en los parámetros estudiados no era diferente al de los obtenidos con el uso de un pienso comercial empleado en el cultivo de rodaballo durante su fase de engorde. Solamente destacar, que sí que existe una mejora en la respuesta metabólica ante retos de estrés que son habituales en la práctica acuícola.

En segundo lugar, en los resultados obtenidos de las evaluaciones nutricionales solamente existía diferencia en la cantidad de ácidos de la serie omega-3 presente en los filetes obtenidos tras la alimentación con dietas con microalgas. Tras evaluar la influencia de las dietas en la conservación de los filetes de los rodaballos, también se encontraron diferencias significativas, en este caso se prolongaba la vida útil del producto de los filetes procedentes de dietas con microalgas. Sin embargo, la evaluación sensorial y discriminatoria dio como resultado que no existen diferencias en los atributos sensoriales estudiados ni se podía diferenciar entre sí los filetes obtenidos con las diferentes dietas ensayadas. Finalmente, se evaluó la adición de tres microorganismos probióticos en uno de los piensos anteriormente formulado, el que contenía microalgas. En la evaluación in vivo de estos piensos también se obtuvieron resultados similares a los obtenidos en la primera evaluación en lo referente a la composición de los filetes a nivel nutricional y también en el resto de los parámetros estudiados. Aunque estos últimos resultados deben ser tomados como preliminares ya que requieren de un estudio más profundo.

[Más información >](#)





SUECIA ELIGE A LA ESPAÑOLA SATLINK PARA MONITORIZAR DIGITALMENTE EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA DE SUS BARCOS PESQUEROS

26/10/2022

FUENTE: SATLINK

La Agencia Sueca para la Gestión de los Recursos Marinos (SwAM, por sus siglas en inglés) ha elegido la tecnología de la española Satlink para desarrollar un proyecto piloto que evaluará el potencial de los sistemas de observación electrónica para supervisar y gestionar digitalmente el cumplimiento de la obligación de desembarque de todas las capturas por la flota pesquera del país escandinavo.

El proyecto, que se desarrollará durante un año, contempla el diseño e implantación de la solución de observación electrónica de Satlink (denominada SeaTube) en dos buques de pesca de arrastre y un tercer sistema para pruebas en tierra.

El proyecto tiene como objetivo, en palabras de la SwAM, “estudiar cómo podría funcionar el futuro control de la pesca sueca y cómo debe ser el uso de la observación electrónica (tecnología, servicios informáticos, flujo de trabajo, etc.) para obtener los beneficios deseados en términos de cumplimiento de la obligación de desembarque. La observación electrónica también podría ser una forma para el sector pesquero de demostrar al mundo entero cómo se lleva a cabo la actividad pesquera”.

Uno de los resultados esperados del piloto es mejorar la comprensión de la SwAM sobre las necesidades para la introducción de la observación electrónica, por ejemplo, mediante el desarrollo de procedimientos y métodos tanto para las actividades operativas de control de la pesca como para el departamento de digitalización dentro de la propia SwAM.

Con este piloto, la SwAM sigue las recomendaciones de numerosos organismos regulatorios internacionales de emplear soluciones tecnológicas para mejorar la gestión

de las pesquerías y garantizar prácticas más transparentes y responsables.

Satlink equipará a los barcos con uno de los sistemas más avanzados del mercado para monitorizar la actividad pesquera y certificar las buenas prácticas que, además, cumple con la regulación en materia de control pesquero tanto del Gobierno sueco como de la Agencia Europea de Control de la Pesca.

En concreto, cada barco contará con dos cámaras de alta definición y sensores hidráulicos y de proximidad que permitirán grabar exclusivamente la actividad pesquera. El equipo transmitirá la información registrada por sensores y cámaras al SwAM en tiempo real mediante un robusto sistema de comunicaciones 4G. El sistema de Satlink cuenta además con un avanzado sistema de inteligencia artificial que permitirá detectar y ocultar las caras de los pescadores con el objetivo de respetar su privacidad, una tecnología en la que Satlink es pionera en su empleo en tiempo real a bordo de los buques (Edge computing).

Por su parte, la SwAM empleará el software Satlink View Manager (SVM) para analizar los datos obtenidos y generar informes que podrán incluir información como la composición de las capturas, su tamaño, el destino de la captura incidental y las zonas de pesca.

La fiabilidad de la solución de observación electrónica de Satlink está avalada por más de 260 instalaciones y la formación de más de 100 observadores y analistas en los océanos Atlántico, Índico y Pacífico. Asimismo, cabe recordar que, a principios de este año, Satlink se convirtió en la primera y única compañía europea autorizada por el Gobierno de Estados Unidos para suministrar estos sistemas a su flota pesquera.

[Más información >](#)



BOYA OCÉANO-METEOROLÓGICA ANTEIA EN AGUAS DE BIZKAIA PARA MEJORAR LA SEGURIDAD DE LAS PERSONAS

FUENTE: ZUNIBAL

En colaboración con el Gobierno Vasco y la Escuela de Ingeniería de Bilbao de la UPV/EHU, se ha instalado la boya océano-meteorológica ANTEIA en aguas de Bizkaia, concretamente en las proximidades de las playas de Gorrondatxe (Azkorri), Barinatxe (La Salvaje) y Arrietara-Atxabiribil. Gracias a ANTEIA se ofrecerá información sobre el estado de la mar en favor de la seguridad de bañistas, surfistas y navegantes, así como vigilar las situaciones de galerna.

La boya forma parte de la red de observaciones del Puerto de Bilbao y de los actuales sistemas de observación océano-meteorológicos del Gobierno Vasco. Su inclusión en dichos sistemas permitirá que la Dirección de Atención de Emergencias y Meteorología amplíe su capacidad de vigilancia del litoral vasco.

La iniciativa se inscribe en el marco del proyecto europeo MAREA POCTEFA enfocado al estudio del litoral y de la modelización del medio marino.

ANTEIA se caracteriza por ser de pequeñas dimensiones (26Kg – Ø 0.6m), precisar de fondeo y permanecer próxima a la costa y proporcionará, de forma continua, datos de interés relacionados con las condiciones del oleaje (altura, dirección y periodo de las olas) en un punto concreto de gran actividad marítima cercano a la costa, próximo a varias playas caracterizadas por la práctica de surf.

De este modo se analizarán los datos obtenidos en tiempo real con el objetivo técnico-científico de caracterizar el estado de la mar y generar una base de datos que permita ampliar el conocimiento del medio en beneficio de las actividades socio-económicas de la zona, de la sostenibilidad y conservación del medio y de la seguridad de los propios usuarios.

[Más información >](#)



CTAQUA DESARROLLA UN SISTEMA SENCILLO Y RÁPIDO PARA DETERMINAR EL COSTE DE RECUPERACIÓN DE UN ESTERO

27/10/2022

FUENTE: MIS PECES

El Centro Tecnológico de Acuicultura (CTAQUA) ha desarrollado una interesante metodología que permitirá determinar el coste de recuperación de una salina abandonada de manera sencilla y rápida, y que esperan que sirva para “contribuir significativamente a establecer modelos de negocio rentables y sostenibles”.

CTAQUA ha detectado esta necesidad de las empresas productoras de cuantificar económicamente la inversión que puede suponer reparar y mantener la estructura de los esteros.

Esta metodología ha sido diseñada en base a la experiencia de CTAQUA en proyectos y servicios desarrollados en estos espacios, visitas realizadas a las salinas, entrevistas con empleados y productores, consultas a Administraciones, revisión de trabajos previos, entre otras fuentes. Una vez recopilada esta información, han trabajado en el diseño de un método que integra todos estos datos y ofrece resultados reales sobre el estado de conservación de las salinas evaluadas y cuáles son las opciones reales para su recuperación y puesta en funcionamiento.

A partir de estos resultados, las empresas podrán valorar económicamente el coste de mantenimiento o reparación de estructuras, tales como las vueltas de fuera, los muros interiores o las compuertas de los canales.

Además, esta metodología de evaluación puede ser aplicada de forma global o específica, en función de las características propias de cada salina, y puede ser adaptada a las necesidades de los productores. Su aplicación no sólo abarca la acuicultura, sino que también puede extenderse a otros sectores, como el turismo ornitológico, la restauración, el uso recreativo, la educación ambiental, la investigación, e incluso la integración de varias de estas actividades en un mismo espacio.

Como señalan desde CTAQUA, este nuevo servicio está enmarcado en la línea de acuicultura sostenible y medioambiente y está liderado por el Departamento de Innovación Empresarial y Desarrollo de negocio dirigido por Myriam Retamero.

[Más información >](#)





LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL COLOCA A VIGO EN EL EPICENTRO DE LA TECNOLOGÍA

23/10/2022

FUENTE: ATLÁNTICO

Google Maps es inteligencia artificial, también lo son asistentes personales como Siri o Alexa o controlar el uso de electrodomésticos de casa de manera remota.

Son sólo algunos ejemplos cotidianos del uso de la inteligencia artificial (IA), una tecnología en la que empresas de la comarca de Vigo se colocan como referentes internacionales con fabricantes de primer nivel.

Uno de los ejemplos más relevantes lo encontramos en el Centro Tecnológico de Automoción de Galicia (CTAG), con sede en Porriño, con el desarrollo del vehículo autónomo.

Eléctrico, conectado y de diseño futurista, el CTAG lo comenzó a testar este año en diferentes localidades gallegas, siendo un proyecto pionero en España.

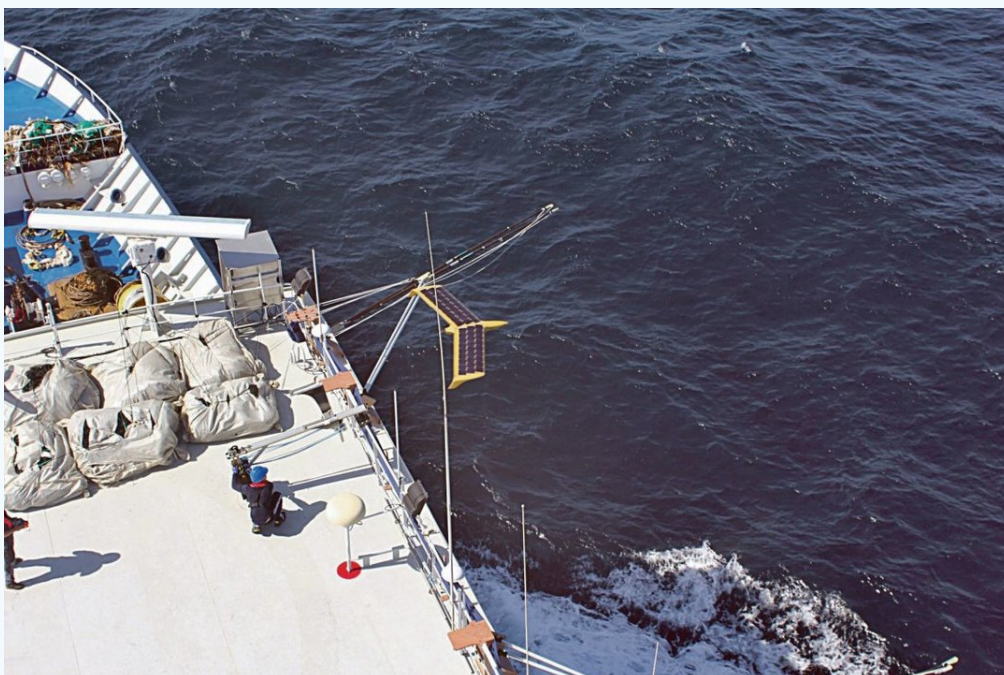
Además, Vigo hizo historia en 2015 al ser punto de partida del primer coche sin conductor en circular por carretera abierta en España con un vehículo fabricado en la planta viguesa de Stellantis (por aquel entonces PSA) y con la participación del CTAG.

En tecnología marina hay una empresa puntera que es Marine Instruments.

Fabricó en su sede de Nigrán la primera boya satelitaria de pesca en el mundo que incorpora inteligencia artificial. Este dispositivo transmite información en tiempo real en cuanto el patrón del barco lo solicita, detecta buques cercanos y cuenta con un software renovado que permite de un solo vistazo identificar las zonas de pesca más interesantes. Cuenta con un sónar digital y un microprocesador que permite obtener grandes cantidades de datos para procesarlos e interpretarlos a posteriori. Entra aquí otra tecnología en auge, el 'big data'.

Marine Instruments, líder mundial en fabricación de tecnología para el sector pesquero, también hace uso de la inteligencia artificial con los drones marinos que desarrolla. La compañía prevé realizar pruebas de vuelo con el Tunadrone en buques atuneros a principios de 2023. Se trata de un vehículo aéreo no tripulado (UAV) con hasta 10 horas de autonomía y un alcance de 18 millas náuticas que envía vídeos full HD en tiempo real y que ya fue probado con éxito en el sector de la seguridad y la defensa.

[Más información >](#)



OPROMAR APOYA UNA APLICACIÓN GRATUITA DE DIETAS SALUDABLES CON EL PESCADO COMO PRINCIPAL REFERENTE

05/10/2022

FUENTE: LA VOZ DE GALICIA

La Organización de Productores de Pesca del Puerto y Ría de Marín (Opromar) presentó una aplicación gratuita para teléfonos móviles, desarrollada con la Fundación Española de la Nutrición, y que tiene como objetivo difundir dietas saludables con el pescado como principal referente. Esta iniciativa se ha dado a conocer en el marco de la feria Conxemar, en Vigo.

Esta aplicación estará operativa en el 2023 e «incluirá todo tipo de información que ayude a los ciudadanos a cumplir con el consumo semanal de pescado».

De esta forma, los consumidores podrán «encontrar datos sobre las especies de temporada, sus orígenes, sus características, dónde adquirirlas y las distintas formas de prepararlas paso a paso».

Además, desde Opromar se incide en que esta dieta viene acompañada por «información nutricional específica avalada por los expertos de la fundación».

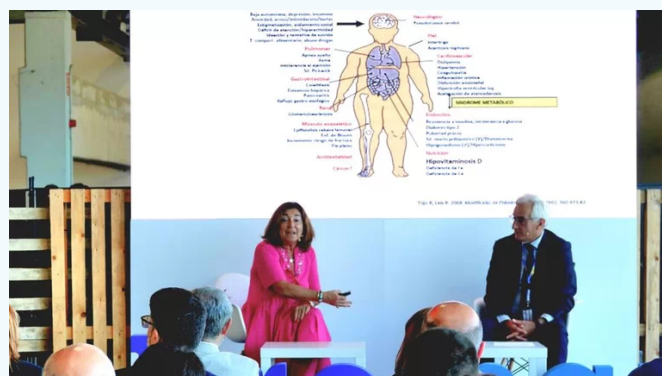
El director gerente de Opromar, Juan Carlos Martín, y la doctora experta en Nutrición y presidenta de la Fundación Dieta Atlántica, Rosaura Leis, destacaron la sencillez de esta herramienta, que será útil tanto desde el punto de vista nutricional como desde la perspectiva del sabor.

En este sentido, Leis destacó «el peligro que supone dejar de lado la proteína marina y los efectos que esto ya está causando entre la población».

En la presentación de esta aplicación se recalcó un reciente informe de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, en el que se «recomendaba aumentar la ingesta de proteína marina y legumbres».

El comité científico de la Agencia ha incluido por primera vez el impacto de la actividad pesquera sobre el medio ambiente y ha aumentado también la aumentado a tres raciones a la semana el consumo de pescado, sobre todo azul.

Más información >





LA PLANTA FRIGORÍFICA 4.0 DE ORPAGU SE INAUGURARÁ EL PRÓXIMO MES EN TUI

06/10/2022

FUENTE: OPRMAR



En un escenario complejo, marcado drásticamente por la falta de mano de obra especializada en el sector del mar, Orpagu se ha reinventado impulsando un proyecto de automatización de procesos en la pesca. En tres fases, que incluso contemplan innovadores exoesqueletos para facilitar el trabajo más físico, la primera parte de este plan respaldado por los fondos Next Generation se presentó este miércoles, en la segunda jornada de Conxemar. Se trata de la planta frigorífica 4.0 que ha desarrollado en colaboración con el Centro Tecnológico de Automoción de Galicia. Dichas instalaciones, que pasan de la clasificación manual a la automática, siendo la única en todo su sector con este sistema, se inaugurarán el próximo mes de noviembre en Tui (Pontevedra).

Juana Parada, directora gerente de la Organización de Palangreros Guardeses de A Guarda, comenta a FARO que el nuevo mecanismo traerá consigo significativas mejoras como el mayor control de los alimentos que tratan. Antes se obtenía información a granel y ahora será por pieza, pudiendo conocerse con exactitud su número así como la medida y el peso de cada una respectivamente. De igual manera, albergará en su interior una sala I+D dedicada al desarrollo de nuevos productos.

La planta, cuya inversión asciende a los ocho millones, conservará los mismos trabajadores: una treintena.

Todos ellos comprobarán en su propia piel la evolución de la tecnología y verán como sus funciones cambian, pasando de cargar el pescado a reconducirlo y centrarse en labores más técnicas. En este sentido, la maquinaria instalada se comenzará a probar en exclusiva con una especie, la tintorera, y posteriormente se introducirá el pez espada, que contará con un sistema más robusto.

Exoesqueletos en 2023

El proyecto de automatización se divide en tres partes. La primera, cuyas últimas conclusiones fueron presentadas ayer en la que fue la primera participación de Orpagu (con stand) en Conxemar, incluyó un estudio en el que se creó un “gemelo virtual” del proceso de descarga y clasificación en el frigorífico sobre el que se probaron diferentes alternativas de semiautomatizado (hasta dar con la mejor opción). Tras ello se llevarán a cabo los procesos de pelado del pescado y la manipulación de ejemplares a bordo con el uso de exoesqueletos adaptados a las necesidades concretas de la flota de palangre.

En esta línea, quizá precisamente los exoesqueletos sean lo que más llamen la atención en este sentido. Estando todavía en fase de pruebas, tras varios análisis actualmente se han elegido dos modelos que están siendo valorados en detalle a fin de garantizar la máxima comodidad a los trabajadores y asegurar la máxima eficiencia del proceso productivo. Se espera que lleguen a mediados del año que viene y la idea es extenderlos a toda la flota (40 barcos) para reducir la carga física que especialmente se concentra en la zona lumbar y los hombros.

[Más información >](#)

3

EVENTOS DESTACADOS

INFODAY de la V Edición de la BFFood

FECHA: 04 noviembre 2022

LUGAR: Edificio Feuga (Campus Vida de Santiago de Compostela) de 10:00 a 12:00 horas.

El plazo de presentación de proyectos para esta V Edición se mantiene abierto hasta el próximo 20 de diciembre a las 14:00 horas. Pueden presentarse a esta candidatura proyectos innovadores de emprendimiento, tanto nacionales como internacionales, que den respuesta a los retos del sector. En esta Edición se seleccionarán hasta diez iniciativas para el programa de aceleración, de 9 meses de duración, y hasta seis para el de consolidación, de 12 meses de duración. Envía tu propuesta de proyecto desde aquí.

Los proyectos seleccionados optarán a programas de coaching, formación especializada, acceso a infraestructuras científico-técnicas y servicios avanzados, mentoría de los líderes del sector, financiación directa y acceso a inversión, así como a una red de networking en el ecosistema de innovación alimentario.

BFFood está gestionada por un consorcio liderado por el Clusaga que, además, incluye en su comité técnico la participación de la Universidad de Santiago de Compostela, la Universidad de Vigo, la Universidad da Coruña, FEUGA, AGACA y ANFACO-CECOPECA. investigadores a dar el salto al emprendimiento.



[Más información >](#)



APROMAR acercará a las administraciones locales y autonómicas y a la sociedad civil el potencial y los beneficios de la acuicultura para los municipios

El 15 de noviembre tendrá lugar en Alicante, y organizado por la Asociación Empresarial de Acuicultura de España (APROMAR), “Acuicultura en mi Localidad, ¿Sí o No? I Jornada Internacional sobre acuicultura, sostenibilidad y desarrollo local, un espacio de información, diálogo y debate que APROMAR, a través de su iniciativa Acuicultura de España, pone en marcha con el objetivo de abrir, a los asistentes, “una ventana al futuro sostenible de la alimentación de la Humanidad” y poner en valor esta actividad que tanto beneficia a las comunidades locales.

Y es que, como recuerdan desde APROMAR, la acuicultura es una oportunidad para el desarrollo económico de las zonas donde se implanta: permite diversificar las economías locales siendo compatible con el resto de las actividades; y también aporta innovación, además de ser necesaria para nuestra soberanía alimentaria. Partiendo de esta premisa, y teniendo en cuenta que los ayuntamientos y los ciudadanos tienen herramientas para favorecer su implantación y desarrollo de la acuicultura -una actividad, por otra parte, imprescindible si lo que se quiere es seguir disponiendo de pescado a un precio accesible sin forzar los ecosistemas de los mares y ríos- es que APROMAR organiza esta jornada. Un punto de encuentro que surge como la respuesta del sector a la necesidad de promover un trato específico a la actividad acuícola en nuestro país. Una apuesta, en definitiva, “por desmontar, mediante información y experiencias de personalidades consolidadas de las administraciones públicas y expertos, los prejuicios que están lastrando el crecimiento de una actividad fundamental para la soberanía alimentaria y para el futuro de las localidades en las que se desarrolla”.

[Más información >](#)



El XI Foro Iberoamericano de Recursos Marinos y la Acuicultura (FIRMA2022) se celebrará online del 21 al 25 de noviembre



Bajo el lema “Fortaleciendo los objetivos de desarrollo sostenible para la pesca y acuicultura”, del 21 al 25 de noviembre se desarrollará en formato online el XI Foro Iberoamericano de Recursos Marinos y la Acuicultura (FIRMA2022). En este evento, que se celebra anualmente, tal como destacan desde el comité organizador, se analizará el estado de los recursos acuáticos vivos y sus relaciones, incluyendo sus distintos usos y su sostenibilidad, particularmente en pesca y acuicultura, generando debate y conocimiento de actualidad con perspectivas futuras para Iberoamérica y el mundo. Se constituye, de este modo, como un punto de encuentro para la exposición e intercambio de conocimientos y tecnología entre el sector académico, gubernamental, socioproductivo y empresarial, así como otros sectores de servicios y promoción de sostenibilidad acuícola.

El comité organizador, integrado por expertos de varios países iberoamericanos, ha diseñado un amplio programa que comienza con la conferencia inaugural a cargo del director general de Pesca y Acuicultura de la FAO, Manuel Barange. Precisamente, FAO dedicará toda una jornada de exposición y debate sobre pesca y acuicultura, que se ha estructurado en dos sesiones. Otras de las temáticas que se abordarán durante el encuentro pondrán el foco en la restauración ecológica, innovaciones disruptivas en acuicultura, la sostenibilidad en acuicultura, la gobernanza en acuicultura; o salud, bioseguridad y bienestar de organismos acuáticos. También, dentro del programa del evento, tendrá lugar un simposio sobre lo más novedoso en el ámbito de la nutrición y una jornada sobre larvicultura en el marco de LarvaPlus CYTED. Serán más de 50 expertos los que participarán a lo largo de los cinco días en los que se desarrollará el XI FIRMA.

[Más información >](#)



XXVI JORNADAS DE PESCA DE CELEIRO

Del 24 al 26 de noviembre



Un foro creado por y para el pescador, y que actúa de altavoz de la pesca. Desde la organización de OPP-77 de Puerto de Celeiro, SA y desde los entes pesqueros representativos, como la Cofradía de Pescadores de Celeiro agradecemos profundamente la magnífica acogida que nuestro congreso tiene entre el colectivo mar-industria; por ello en la medida de nuestras posibilidades trataremos de ejercer de la mejor forma posible nuestro papel de anfitriones.

La pesca, que forma parte de sus señas de identidad, está presente en numerosos conflictos: descartes, desembarcos, caladeros, tacs y cuotas, costes de explotación, combustibles, eólica marina, relevo generacional, vedas, formación y titulaciones, productos, consumo y comercialización, precios, ecosistemas vulnerables... etc. y por si todo ello fuese poco la guinda del pastel adornado por el efecto combinado primero del brexit, luego la pandemia del covid-19, y finalmente el conflicto bélico de Rusia y Ucrania. ¡Hagan juego señores! ¿Alguien da más?. Y como colofón el cierre o veto de la Comisión Europea a la pesca de fondo en 87 áreas, lo que supone un agravio sin parangón a nuestro colectivo que observa atónito e incrédulo como una medida controvertida, y fuera de lugar de la Comisión pone en entredicho la subsistencia del sector. Una medida desproporcionada, tremendamente lesiva y que puede acarrear imprevisibles y graves consecuencias para el futuro inmediato del sector.

Desde la organización del congreso pesquero quieren dejar claro su compromiso incondicional con la conservación sostenible de los océanos y los recursos marinos en sus tres dimensiones: económica, social y medioambiental.

Los pescadores son los primeros interesados en apostar por unos mares y un sector pesquero en azul y verde para tener un sector viable, sólido, sostenible y resiliente.

[Más información >](#)

4

AYUDAS A LA
I+D+i**EL CSIC CONVOCA 300 BECAS JAE INTRO DE INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN PARA ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS**

El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) ha convocado 300 becas JAE Intro de introducción a la investigación. Estas ayudas permiten conocer las posibilidades profesionales que ofrecen los institutos y las diferentes estructuras de investigación del CSIC en las distintas áreas científicas. El programa JAE Intro está orientado a estudiantes universitarios de grado y másteres universitarios interesados en iniciar una carrera investigadora que pueda conducir a la realización de una tesis doctoral en alguno de los grupos de investigación de la institución. El plazo de solicitud finaliza el 7 de noviembre de 2022.

Se pueden consultar los detalles de la convocatoria y el formulario en el siguiente [enlace](#)

El CSIC lleva años apostando por el programa Junta para la Ampliación de Estudios (programa JAE) para la formación de nuevas generaciones de científicos. En esta edición la principal novedad que presenta el programa es que se ha incrementado el número de becas, de 250 a 300. “Este año nuestro programa JAE abre las puertas del CSIC a más investigadores jóvenes.

Con la reciente incorporación de los Centros Nacionales a la institución hemos aumentado en 50 el número de las becas, de manera que promovemos la atracción de talento y el apoyo de investigaciones en mayor cantidad de campos,” señala Carmen Simón, directora del Departamento de Posgrado y Especialización del CSIC.

El principal requisito para solicitar esta beca es estar en torno al último año de grado o estar matriculado en un máster universitario durante el curso académico 2022/2023 y contar con una nota media de 8,00 para las ramas de Artes y Humanidades, Ciencias, Ciencias de la Salud y Ciencias Sociales y Jurídicas; y tener una media de 7,00 para la rama de conocimiento de Ingeniería y Arquitectura. Se reservará un cupo de 15 becas para candidatos que tengan la condición legal de personas con discapacidad con un grado de minusvalía igual o superior al 33%.

Una vez resueltas las becas, a mediados de 2023, los seleccionados realizarán una estancia de investigación de siete meses consecutivos de duración en un centro del CSIC enmarcado en una de las tres áreas globales de la institución (Vida, Sociedad y Materia). En esta convocatoria, las becas JAE Intro cuentan con una remuneración total de 4.200 euros, 600 euros al mes.

Más información >

InnoWwide. Subvenciones para pymes innovadoras

Iniciativa que forma parte del partenariado europeo de pymes innovadoras entre Eureka y la Comisión Europea. Cualquier pyme española que tenga actividad económica derivada de desarrollos tecnológicos puede ser beneficiaria de esta subvención de 60.000 euros.

Beneficiarios: Pymes innovadoras

Esta iniciativa facilita el acceso a las pymes a mercados internacionales por medio de la financiación de análisis de viabilidad (aspectos técnicos, de mercado, legales y socioeconómicos) o Market Feasibility Projects (MFPs) en cooperación (subcontratación) con actores locales en terceros países para poder crear las condiciones necesarias que permitan incorporar tecnologías innovadoras creadas en Europa a esos mercados por medio de un futuro proyecto de cooperación tecnológica internacional.

Las propuestas o MFP deben tener una duración de 6 meses y un presupuesto mínimo de 86.000 euros.

[Más información >](#)

Convocatoria de Ayudas para el Fomento de la Consolidación Investigadora

El objetivo es consolidar la carrera profesional de investigadores, para que puedan desarrollar su carrera profesional dentro del Sistema Español de Ciencia, Tecnología y de Innovación (SECTI). La convocatoria cuenta con un presupuesto de 76M €.

Beneficiarios: Podrán ser candidatos a las ayudas aquellos/as doctores/as que hayan superado una evaluación R3 o estén en posesión del certificado I3 (incluyendo aquellos que hayan iniciado los trámites para obtener el certificado favorable que les permita su obtención a fecha de resolución provisional). La convocatoria cuenta con un presupuesto de 76M €, estableciéndose una cuantía máxima por ayuda de 200.000 €.

Las actividades financiadas incluidas en las actuaciones son:

- a) El incentivo para la creación y cobertura de una plaza permanente en el área de conocimiento del/de la investigador/a principal de la actuación, durante el periodo de ejecución de la ayuda.
- b) La ejecución de un proyecto propio de I+D+i liderado por el/la investigador/a principal de la actuación.
- c) La mejora de instalaciones y equipos, que incluye adecuación de espacios, renovación de laboratorios y mejora del equipamiento, necesarios para el inicio o el afianzamiento de la línea de investigación del/de la investigador/a principal de la actuación.

[Más información >](#)



Proyectos de investigación e innovación tecnológica entre Brasil y España

Esta convocatoria cubre propuestas de cualquier sector de actividad. Los proyectos tendrán una duración de 12 a 36 meses.

Presupuesto total mínimo de 250.000 euros por proyecto, donde la contribución española sería de 175.000 euros.

Beneficiarios: Empresas de España y de Brasil

La convocatoria tendrá tres plazos distintos para la presentación de las propuestas: 16 de septiembre de 2022; 20 de abril de 2023; y 15 de septiembre de 2023.

[Más información >](#)

Network projects

Programa de financiación nacional para proyectos de I+D colaborativos internacionales

Período: 01/01/2020 - 31/12/2025

Beneficiarios: PYME, empresa, universidad o centro de investigación español capaz de realizar un proyecto de I+D+i de carácter aplicado en colaboración con, al menos, una empresa y/o centro de investigación de otro país de la red Eureka

Además de la financiación por parte del CDTI, Eureka avala los proyectos aprobados mediante un “sello de calidad” que, además de ser un elemento promocional y de reconocimiento del nivel tecnológico de la compañía promotora, la hace acreedora de una financiación pública.

Criterios de elegibilidad:

- La idea de proyecto debe representar la cooperación internacional en forma de un proyecto específico.
- El proyecto debe estar dirigido a investigar o desarrollar un producto, proceso o servicio.
- El proyecto debe tener un propósito civil.
- El consorcio debe incluir al menos dos entidades jurídicas independientes de al menos dos países de Eureka.
- Ninguna organización o país puede ser responsable de más del 70 % del presupuesto del proyecto.

[Más información >](#)



5

CURSOS, SEMINARIOS y FORMACIÓN

Formación Arvi

Estos son los próximos cursos que ofrece Arvi

[Más información](#)



CURSOS PRIVADOS. NO GRATUITOS.
POSIBILIDAD DE BONIFICACIÓN A TRAVÉS DE FUNDAE

CURSO	FECHAS
Actualización Formación Básica en Seguridad 16 h	3-4 octubre
Actualización Avanzado Lucha Contra Incendios 8 h	5 octubre
Actualización Formación Básica en Seguridad 16 h	7-8 noviembre
Actualización Avanzado Lucha Contra Incendios 8 h	9 noviembre
Actualización Formación Básica en Seguridad 16 h	21-22 noviembre
Actualización Avanzado Lucha Contra Incendios 8 h	23 noviembre
Actualización Formación Básica en Seguridad 16 h	12-13 diciembre
Actualización Avanzado Lucha Contra Incendios 8 h	14 diciembre
Actualización Formación Básica en Seguridad 16 h	19-20 diciembre
Actualización Avanzado Lucha Contra Incendios 8 h	21 diciembre

CURSOS SANITARIOS EN VIGO

Actualización Sanidad Avanzada 16 h	26-27 septiembre
Sanidad Avanzada 40 h	24-28 octubre
Actualización Sanidad Avanzada 16 h	2-3 noviembre
Sanidad Avanzada 40 h	14-18 noviembre
Sanidad Avanzada 40 h	21-25 noviembre
Actualización Sanidad Avanzada 16 h	30 noviembre-1 diciembre
Sanidad Avanzada 40 h	12-16 diciembre
Actualización Sanidad Avanzada 16 h	21-22 diciembre
Sanidad Avanzada 40 h	26-30 diciembre



Proxecto formativo que contribúe ao desenvolvemento da formación profesional, das novas competencias profesionais e da formación permanente.
Consiste na realización de accións formativas que pretenden solucionar dúas necesidades principais:

- 1º- Mellorar a cualificación das persoas traballadoras.
- 2º- Incorporar novos traballadores e traballadoras ó sector.

ACTIVIDADES GRATUITAS !!

O único requisito é ter unha titulación pesqueira (mariñeiro-pescador, patrón de altura, patrón costeiro polivalente, mecánico etc) ou ben ser cónxuxe ou parella de feito do pescador profesional. Este requisito non se aplica para as persoas interesadas en incorporarse ao sector pesqueiro para facer o curso de mariñeiro-pescador.

ACCIÓN FORMATIVA	FECHAS
Contramaestre	19-27 setembro

[pulsa aquí para máis info.](#)

o envía un correo



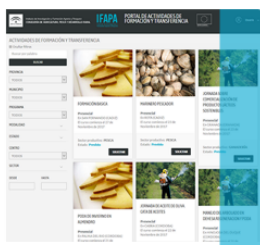
Formación y Transferencia

El IFAPA pone a tu disposición el Portal de Actividades de Formación y Transferencia, para que puedas tramitar tu solicitud on line a nuestro catálogo de Cursos y Jornadas.

[Más información](#)



Formación y Transferencia



El IFAPA pone a tu disposición el [Portal de Actividades de Formación y Transferencia](#), para que puedas tramitar tu solicitud on line a nuestro catálogo de Cursos y Jornadas.

PORTAL DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN Y TRANSFERENCIA



Formación Online



SERVIFAPA



[Red de Información Agroclimática de Andalucía](#)

juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/web/index.php/ifapa/.../redagroclima...



Jornada “Ven a conocer la r-evolución acuícola”



La finalidad de la jornada es ver cómo se trabaja en relación a la Transformación Digital de la acuicultura, avances tecnológicos que han incorporado, cómo afrontan el futuro y cómo van a poner a disposición del sector un nuevo modelo de investigación. Tendrá lugar el 10/11/2022 en el centro IRTA de la Ràpita y con un horario de 10:00 a 14:00 horas.

El programa es el siguiente:

10:00h Bienvenida y acreditaciones

10:30h Presentación de la jornada

10:50h Transformación digital de la acuicultura.

11:10h Sondas neuromórficas e inteligencia artificial

11:30h Proyecto Acuisost; Investigación e innovación digital

11:50h Turno abierto de preguntas

12:10h Visita al centro IRTA i La Ràpita

14:00h Comida

[Más información](#)

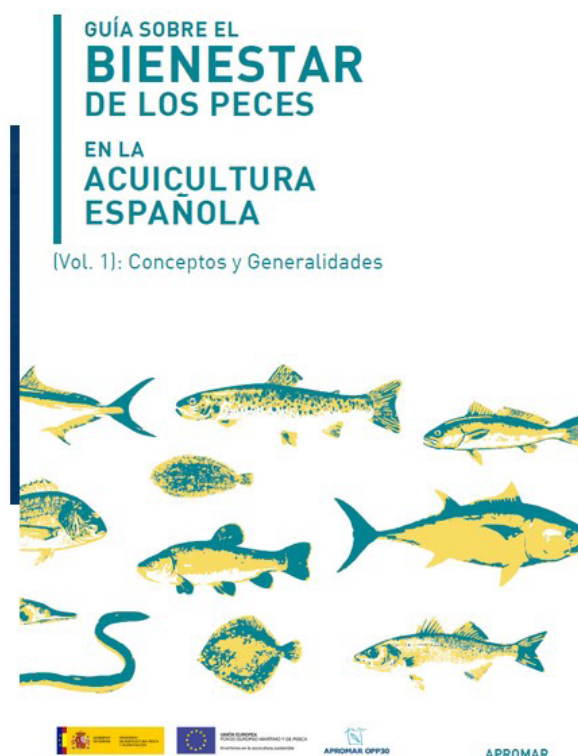
6

ENLACES Y DOCUMENTOS DE INTERÉS

GUÍA GENERAL BIENESTAR 2022

La Asociación Empresarial de Acuicultura de España (Apromar) ha publicado la primera Guía sobre el Bienestar de los Peces en la Acuicultura Española.

Este documento da a conocer el estado de la actividad acuícola en España y ayuda a promover un desarrollo más coordinado y responsable en materia de bienestar animal. La guía va dirigida a empresas y profesionales del sector acuícola, así como a administraciones públicas, legisladores, sectores científico-tecnológico y Educativo, y a la sociedad en general. Esta publicación pretende ser la primera de una serie de guías que ofrezcan códigos de conducta y recomendaciones para la correcta evaluación y promoción del bienestar de las distintas especies de peces y sistemas de producción de la acuicultura española.



[Más información >](#)



VIDEO. ADN AMBIENTAL (ADNa): LA REVOLUCIÓN EN LA MONITORIZACIÓN DEL MAR

El ADN ambiental es ADN recogido de muestras ambientales como, por ejemplo, agua de mar.

Estas muestras de agua contienen organismos pequeños como bacterias y fitoplancton, pero también trazas de organismos más grandes, como células, tejidos, o escamas que liberan los peces.

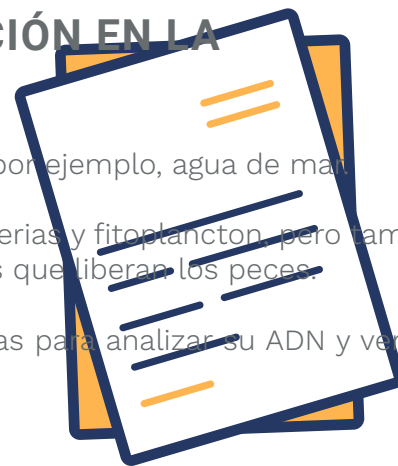
Filtrando varios litros de agua de mar, se pueden recoger estas trazas para analizar su ADN y ver qué especies habitan en una zona determinada.

Esta metodología tiene muchas ventajas:

- Es no-invasivo, es decir, que no daña el medio ni requiere muestrear los organismos;
- Es objetivo porque no depende de la experiencia en identificación taxonómica;
- Es preciso porque puede detectar especies que no se capturan en las redes, por ser poco abundantes, elusivas, etc...
- Permite explorar ambientes inaccesibles de manera sencilla.

Todas estas ventajas hacen que sea un método coste-efectivo muy prometedor para monitorizar el medio marino.

Naiara Rodríguez Ezpeleta explica en este vídeo todo lo que necesitamos saber sobre el análisis de ADN ambiental (eDNA en inglés). ¿Cómo se hace? ¿Qué usos se le da? ¿Qué implicaciones tiene para el estudio de las profundidades del océano?



ADN ambiental

Una revolución en la monitorización del mar

[**Más información >**](#)

7

BLOG



EL PROCESO DE DIGITALIZACIÓN EN EL SISTEMA DE COBRANZA DE REMESAS EN EL MERCADO DE PESCADOS: TRANSPARENCIA, EFICACIA Y SOSTENIBILIDAD.



La Asociación de Empresarios Mayoristas de Pescados de Madrid contaba, entre sus objetivos estratégicos, poner en marcha un proceso de digitalización que actualizara, con las mayores garantías de seguridad y transparencia, las relaciones comerciales entre empresas y clientes.

La forma de compra venta más utilizada en el Mercado de Pescados entre las empresas mayoristas y sus clientes (fundamentalmente el comercio detallista) se ha venido realizando mediante un sistema de cobranza de remesas en colaboración con una entidad bancaria. Este sistema analógico contaba con más de 30 años y funcionaba en un entorno cerrado.

El sector venía demandando, desde hace tiempo, una aplicación tecnológica que diera confianza y seguridad a todas las partes, evitando riesgos en el negocio.

Se debía, por ello, analizar y sustituir el proceso tecnológico obsoleto actual con el fin de proporcionar la estabilidad tecnológica requerida para el negocio del mercado, a la vez que solucionar ineficiencias que el procedimiento pasado sufría con alta intervención manual.

Este año, hemos dado un paso muy importante en su actualización, creando una aplicación propia que nos ha permitido dar un salto hacia la modernidad que, sin duda, ha sido muy valorado por todos los operadores de nuestra actividad.

Un nuevo sistema que nos permite incorporar a nuestro sector en la era de la digitalización, avanzando en un modelo más transparente, accesible y ágil en la gestión de la actividad comercial.

Con la puesta en marcha de este proyecto cumplimos con dos objetivos fundamentales: digitalizar y estandarizar el proceso de pago de los clientes por método de remesas bancarias y cumplir con la reglamentación actual en materia de comunicación de transacciones bancarias.

Entre los aspectos más destacables que nos proporciona la tecnología utilizada en esta aplicación, podemos destacar:



- Garantizar un servicio de calidad, sustituyendo a una plataforma anterior en la que se detectaban ciertos riesgos.
- Una comunicación permanente con la entidad bancaria de referencia
- Un modelo con datos estandarizados habilitados para trabajar con cualquier banco, dando libertad de movimientos a los clientes.

Para la puesta en marcha de todo este proceso se acometieron diferentes fases;

Un proceso interno de análisis y estudio de la situación así como la selección de una empresa externa que pudiera diseñar y desarrollar el proyecto en relación al conocimiento que tuviera de nuestro entorno empresarial.

El diseño del software con las utilidades necesarias y periodo de pruebas.

Un proceso documental con todas las empresas adheridas para darse de alta en el sistema desde el cumplimiento de la normativa para las órdenes de domiciliación de adeudo directo SEPA B2B.

Una campaña de comunicación en el sector para el traslado de la adecuada información sobre todo el proceso de cambio.

Un plan de formación para todas las empresas adheridas para explicar el uso de la nueva aplicación.

Finalizadas estas fases, el proyecto inició su actividad el pasado día 1 de junio.

Después de los primeros meses de funcionamiento, hemos podido valorar algunas conclusiones en cuanto a las ventajas de cada uno de los agentes que intervienen:

Para las empresas mayoristas:

- Ahorro de tiempo administrativo para empresas mayoristas en la transmisión y gestión de pagos
- Proporciona libertad para los clientes en la elección de la entidad bancaria con la que quieran trabajar.

- Menos costes que otras opciones de pago

- Independencia de un sólo banco proveedor al estandarizar tratamiento de información y comunicaciones

Para el sector detallista:

- Ahorro de tiempo en la gestión, evitando desplazamientos a entidades bancarias, así como flexibilidad ya que permite trabajar con cualquier banco

Para la entidad bancaria:

- Elimina la necesidad de pago en oficina y con ello manejar efectivo, permite la interoperabilidad con sus sistemas por estandarizar el manejo de la información

Y, sobre todo, y para todas las partes, hemos puesto en marcha un servicio que proporciona seguridad y resiliencia a prueba de fallos con un elemento nada despreciable como es el ahorro energético y la eliminación del uso del soporte físico de papel.

Actualmente, y en solo tres meses, están utilizando esta aplicación, para realizar sus transacciones comerciales, más de 400 empresas con un nivel de incidencias muy bajo y de rápida resolución.

En estos momentos, estamos trabajando en el desarrollo de la aplicación para incorporar nuevos elementos que mejoren su funcionamiento y versatilidad como es el aumento en la diversificación de productos, el formato de facturas, la ampliación de opciones de plazos así como la trazabilidad de los productos.

Nuestro objetivo es que con una única aplicación y, desde cualquier dispositivo electrónico, podamos gestionar y controlar toda nuestra actividad comercial en plenas garantías.

Hemos iniciado el camino y estamos convencidos de conseguirlo. Y todo esto, tiene mucho que ver con el futuro de nuestro mercado.

Manuel López Gil
Director General de AEMPM

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

