



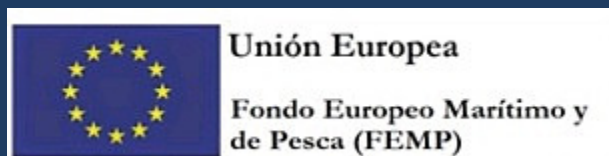
CATEGORIZACIÓN OBJETIVA DE FRESCURA DE MERLUZA EN PRIMERA VENTA



G.T COMERCIALIZACIÓN PTEPA

4 de Julio de 2016

Proyecto cofinanciado por:



¿POR QUÉ?



Asociaciones provinciales costeras
que compran en lonjas

Mayor confianza por parte de la
cadena en la evaluación en
primera venta

Soluciona conflictos en primera
venta y facilita la labor profesional
de de los operadores en primera
venta

OBJETIVO

Desarrollo y validación de un sistema para la categorización objetiva de merluza, en primera venta, que permita reducir la subjetividad propia de la evaluación sensorial humana y aumentar la confianza de todos los agentes

Herramienta objetiva para el experto operativo en lonja



OBJETIVOS ESPECIFICOS



FRESCURA

Identificación variables de calidad para la determinación de la frescura de la merluza



TABLA QIM

Desarrollo por el panel de expertos de una guía/tabla sensorial QIM para la clasificación por frescura de la merluza en primera venta



TOMA DATOS

Definición de la metodología de toma de datos con sensor espectrométrico de infrarrojos cercano



ESPECTROMETRIA

Desarrollo del modelo entre señales espectrométrica y la evaluación sensorial QIM o método desarrollado

OBJETIVOS ESPECIFICOS



VALIDACIÓN

Validación y demostración en lonja del sistema desarrollado



IMPLEMENTACIÓN

Discusión de metodología para la implementación de los resultados en lonja



IMPACTO

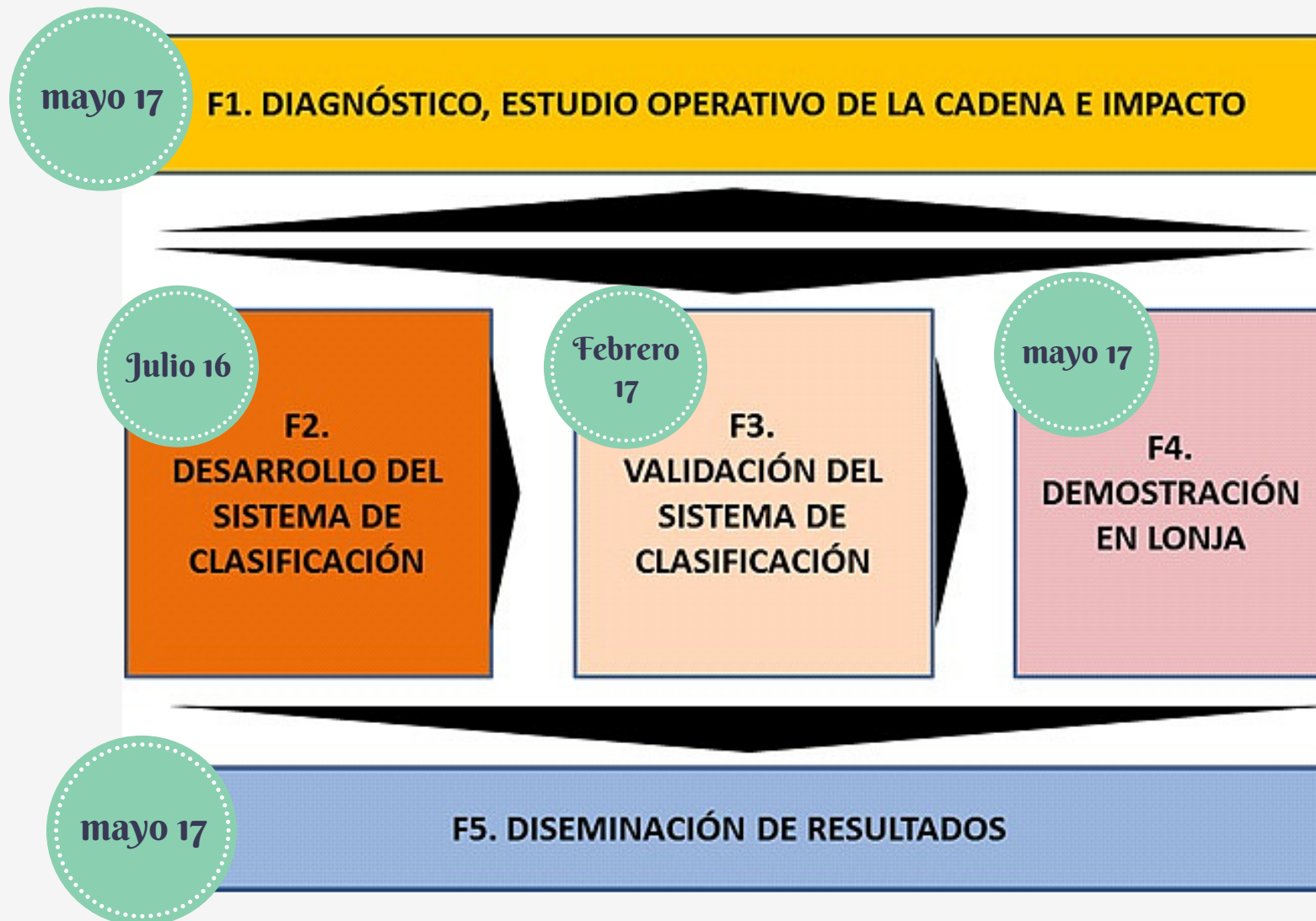
Evaluación del impacto de la solución en la operativa real



DIFUSIÓN

Protección y difusión de los resultados del proyecto

ESTRUCTURA DEL PROYECTO



¿DÓNDE ESTAMOS?



**PUESTA EN COMÚN CON
TODAS LAS PARTES**



DISTRIBUCIÓN DE TAREAS



**COMIENZO DE ACCIONES
DE VISIBILIDAD DEL
PROYECTO**

¿DÓNDE ESTAMOS?



FICHA QIM (SIMILAR) CALIDAD MERLUZA



Definición diseño experimental: puntos de toma de datos, condiciones, distancias, repeticiones,etc



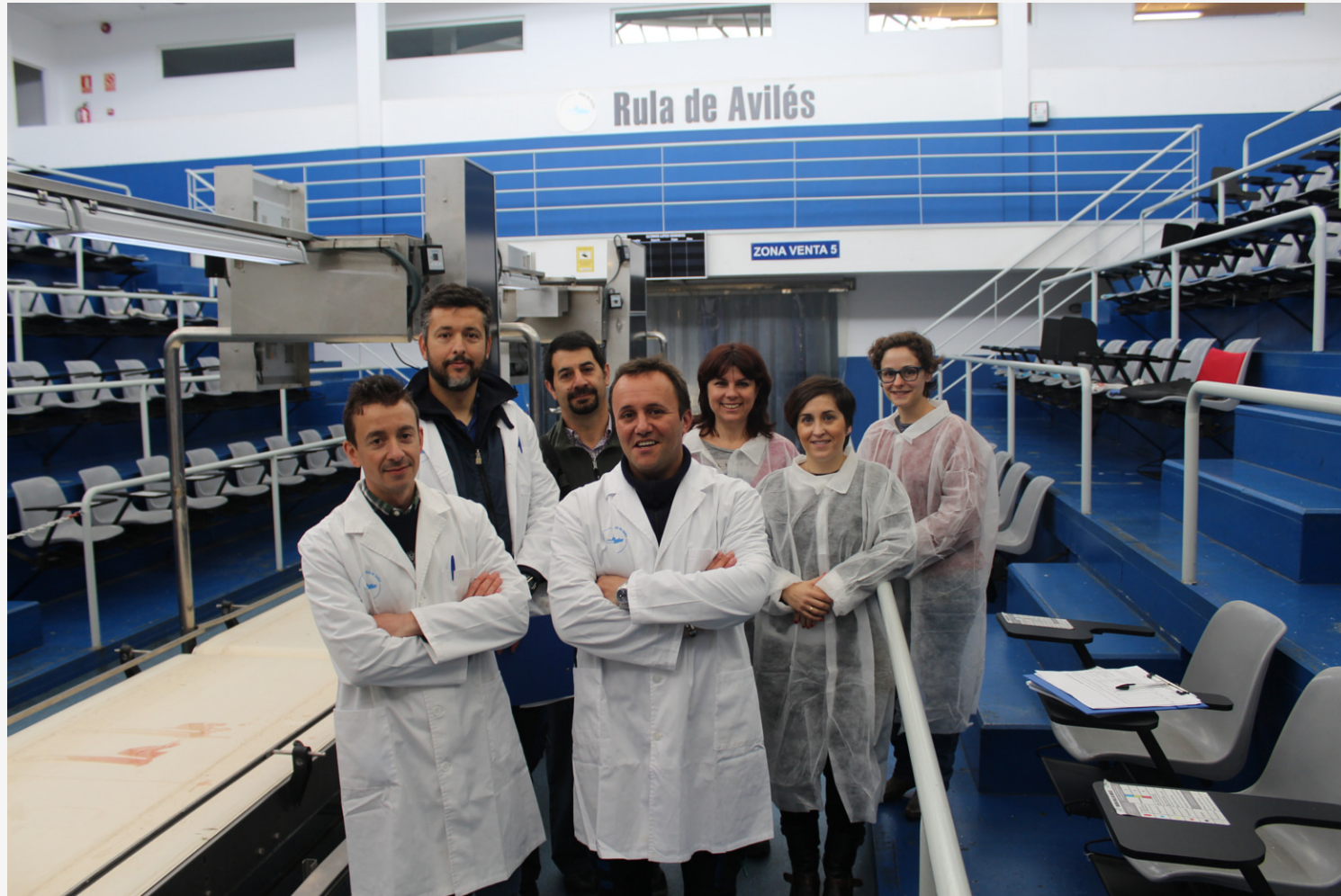
Primeras tomas de datos, prescreening



**DISCUSIÓN NUEVA
OPERATIVA EN LONJA**



AVANZAMOS A BUEN RITMO



GRACIAS

M^a Luisa Álvarez Blanco
luisaalvarez@fedepesca.org
91 319 70 47