GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

INNOVACC PRESENTA ELS PROJECTES COOPERATIUS REALITZATS DURANT EL 2008.

La Garrotxa | 24/04/2009 | 14:34

Aquest any 2009 s'estan impulsant nous projectes cooperatius des d'INNOVACC.

El passat dimarts, dia 21 d'abril, es va realitzar a Olot una jornada de presentació dels projectes cooperatius iniciats l'any 2008, impulsats des d'INNOVACC. Els estudis han estat finançats al 36% pel Ministeri d'Indústria (en la seva part inicial d'elaboració i redacció d'estudis de viabilitat) i la resta pels partners de cada projecte (diverses empreses i institucions d'INNOVACC).

A la jornada, on varen assistir-hi 40 representants de diferents empreses i institucions associades a INNOVACC, els redactors de cada projecte varen explicar el contingut dels documents i les conclusions principals de cada estudi.

A partir d'uns eixos estratègics definits l'any 2007, durant el 2008 s'han realitzat els següents estudis de viabilitat per poder decidir el desenvolupament posterior dels projectes.

Innovació en Matèries Primeres:

* Projecte: Mercat de futurs del preu de la carn de porc
* Redactors del projecte: Universitat de Vic
* Objectius i conclusions principals del projecte: El projecte analitza les repercussions dels mercats de futurs i opcions que tenen subjacents del sector porcí, els beneficis potencials de la seva implantació, les causes dels èxits i fracassos dels mercats de futurs sobre commodities agraris. Es proposa les característiques d'un mercat de futurs sobre el sector porcí i finalment, s'analitza els condicionants de seva la implantació, en territori català -possiblement a Vic-.

* Projecte: Control de la salmonel·la durant tota la cadena alimentària

* Redactors del projecte: Associació tecnicosanitària del porcí (ASSAPORC)

* Objectius i conclusions principals del projecte: El projecte pretén reduir la presència de salmonel·la en tots els operadors que integren la cadena alimentària. En una primera fase s'analitza la situació a les granges de porcs, i també en el transport i a l'escorxador, i s'estableixen tots els protocols necessaris i un manual de bones pràctiques, per garantir la seguretat i la qualitat del producte. També s'hi indiquen els valors econòmics per a la implantació d'aquesta metodologia.

* Projecte: Estandardització de la informació a transmetre per el seguiment de la traçabilitat en el sector carni

* Redactors del projecte: Esteban Espuña SA

* Objectius i conclusions principals del projecte: El projecte inclou un plantejament col·laboratiu en el seguiment de la traçabilitat de tots els passos de la cadena del sector carni porcí (granges, escorxadors, sales de desfer, i empreses elaboradores). És per això que s'ha arribat a un acord

entre tots els participants al projecte per tal d'estandaritzar la informació a transmetre. Per implantar-ho caldria comprar equips informàtics i la seva corresponent implantació a les diferents empreses que han participat en l'elaboració del projecte (5 granges, 7 escorxadors, 5 sales de desfer, 12 empreses elaboradores). Això els permetria reduir costos, millorar la seva competitivitat i modernitzar les seves instal·lacions, convertint-les en un referent en el sector agroalimentari europeu i mundial.

Innovació en Processos Productius:

* Projecte: Missió tècnica-plantes de biogàs

* Redactors del projecte: Associació tecnicosanitària del porcí (ASSAPORC)

* Objectius i conclusions principals del projecte: El projecte explica la primera fase anomenada de "coneixement de l'estat de la tècnica" en la que es va realitzar una visita a Alemanya per analitzar diferents alternatives d'aprofitament dels residus orgànics del sector carni porcí. A l'estudi s'hi fa una valoració de les possibilitats d'implantar plantes de biogàs i altres tecnologies complementàries per tal de valoritzar residus provinents del sector ramader (purins) i de la indústria càrnia (matèria orgànica). Entre altres, s'hi esmenten la possible reducció en els costos de les empreses i la millora mediambiental que es produiria en l'àmbit geogràfic d'INNOVACC. Queda pendent una segona fase per estudiar amb tot tipus de detall els diagrames de flux dinàmics -amb entrades i sortides de residus, altres productes i recursos energètics- i la corresponent anàlisi de viabilitat econòmica.

Innovació en Productes:

* Projecte: Adaptació dels embotits crus-curats madurats tradicionals catalans als nous hàbits de consum, mantenint la seguretat alimentària

* Redactors del projecte: IRTA (Monells)

* Objectius i conclusions principals del projecte: L'estudi avalua l'aplicació del lactat sòdic –ja sigui sol o amb altres additius- com a agent inhibidor de l'acidificació no desitjada en els embotits crus-curats madurats tradicionals, com la secallona i la somalla. S'obtenen resultats de les diferents proves de gust, color, aspecte, sal, acidesa, acceptabilitat, etc, i s'indiquen noves possibilitats de formulació, així com la necessitat de continuar investigant noves combinacions en l'ús de lactats amb altres ingredients com a inhibidors del creixement microbià.

Innovació Mediambiental:

* Projecte: Reutilització de l'aigua - Situació actual del sector carni porcí pel que fa l'ús de l'aigua i la instal·lació i funcionament dels sistemes de tractament dels efluents

* Redactors del projecte: Universitat de Vic

* Objectius i conclusions principals del projecte: L'estudi incorpora una diagnosi global dels usos i tractaments de l'aigua en les diferents activitats industrials del sector carni porcí (escorxadors, sales de desfer i empreses elaboradores) i analitza els seus efluents dels tractaments de depuració de les aigües residuals. S'indiquen possibilitats de reutilitzar de l'aigua -en alguns casos de manera directa i en d'altres mitjançant tractaments terciaris- en funció dels paràmetres normatius. La reducció dels costos poden ser molt significatius en la majoria d'empreses degut al

seu elevat consum d’aigua i al mateix s’hi afegiria un benefici mediambiental principalment a les conques del territori.

Internacionalització:

* Projecte: Estudi de les necessitats d'exportació de les empreses d'INNOVACC

* Redactors del projecte: Universitat de Girona

* Objectius i conclusions principals del projecte: L’estudi analitza quines són les característiques de les empreses associades en matèria d’exportació, a fi de poder promoure les accions més adients per a la seva promoció internacional. S’obtenen els resultats estadístics de totes les empreses i en funció de la seva activitat -empreses tècniques, fabricants de maquinària, transformadors de producte- es fa una anàlisi qualitativa amb els seus punts forts i febles per poder competir en nous mercats internacionals.

Tots són projectes amb un alt grau d’innovació, que en el cas de desenvolupar-se, podrien afavorir la competitivitat de les empreses involucrades. Amb aquests estudis impulsats des d’INNOVACC les empreses associades tenen una molt bona eina per valorar la continuïtat de cada projecte i la seva possible implicació per a la implantació.

Aquest any 2009 s’estan impulsant nous projectes cooperatius des d’INNOVACC destinats -entre altres- a la innovació en el sector primari, en el sector logístic, i la valorització dels residus provinents de les diferents empreses d’INNOVACC.

Autor: Redacció
Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/12749-innovacc-presenta-els-projectes-cooperatius-realitzats-durant-el-2008.htm