



holoplus



Acciones Innovadoras para la Consolidación de la explotación internacional de pepino de mar

**JORNADA INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN EL COMPLEJO MAR-INDUSTRIA:
INICIATIVAS DE INTERÉS EMPRESARIAL.**

Socios:



Subvencionado por:



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE ECONOMÍA,
EMPREGO E INDUSTRIA



UNIÓN EUROPEA

FONDO EUROPEO DE
DESENVOLVEMENTO
REXIONAL
"Unha maneira de facer Europa"

¿Qué es el Pepino de mar o Holoturia?

- Equinodermo marino de alto valor nutricional del que existen más de 1400 especies.
- Consumo muy elevado de varias especies en Asia donde alcanza altísimos valores.
- Consumo tradicional de una especie en la zona del Mediterráneo español.
- “Descarte” de varias flotas españolas que faenan con arrastre.



ANTECEDENTES. Proyecto HOLOGAL.

- El Proyecto “Holoturias, nuevo recurso marino de Galicia – HOLOGAL”, tuvo como resultado principal que un recurso que se estaba descartando se está vendiendo por un precio superior a 2,00.-€/Kg.



- Tras la apertura del mercado asiático gracias al HOLOGAL surgen nuevas necesidades y desafíos: estandarización de procesos y formatos, conocimiento para explotación sostenible, desarrollo de maquinaria específica, etc.

Consecuencia del HOLOGAL.

Proyecto HOLOPLUS
dirigido a mejorar
nuestra capacidad
de comercializar
este producto en el
mercado chino y
con ello
incrementar el
valor del mismo



Prácticas comerciales de la flota de “Gran Sol”

- ACTIVIDAD HABITUAL
 - ✓ Atomización.
 - ✓ <Cantidad ofertada >Precio
 - ✓ Escapar de la competencia
- PEPINO DE MAR
 - ✓ Demanda ilimitada
 - ✓ >Cantidad >Precio
 - ✓ La unión incrementa el precio



ARVI Cooperativa de Armadores de Pesca del Puerto de Vigo

Previsión descargas Descargas

<< Semana Anterior Semana Siguiente >>

SEMANA 24 - 29 OCTUBRE

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
SUSA UNO	V					
RIO DA BOUZA	V					
PATRICIA MARTA	V					
FARO PICAMELLO		V				
FARPECA		V				
CANTABRICO TRES		V				
BAQUEIRO			V			
SPICA			V			
NOVO HOREIÑA			V			
SANAMEIDIO				V		
PEDRA BLANCA II				V		
NUEVO CONFURCO				V		
PESCABERBES TRES					V	

DESCARGA

V	Puerto de Vigo	V	Puerto de Vigo en camión
M	Puerto de Marín	M	Puerto de Marín en camión

Objetivo del Proyecto.

- La consolidación de la explotación y comercialización internacional del pepino de mar (holoturia).



- Para ello se requiere de la adaptación de los sistemas de producción actuales al nuevo recurso, según requerimientos de mercados internacionales. El proyecto propone:
 - ❖ Actividad 1: Recomendaciones para explotación sostenible del recurso.
 - ❖ Actividad 2: Estandarización del procesado a bordo.
 - ❖ Actividad 3: Planta de procesado en tierra.

Consortio

o Socios:



Cooperativa de Armadores de Pesca del Puerto de Vigo (ARVI), es uno de los grupos de armadores de pesca más importantes de la U.E., constituido también como centro tecnológico con gran actividad investigadora.



Ingeniería de Proyectos Marinos (INPROMAR), perteneciente al Grupo **JOSMAR**, se dedica al desarrollo de proyectos innovadores para la industria de transformación de productos pesqueros.



Talleres Josmar, también del Grupo Josmar, centra su actividad principalmente en la construcción y reparación de maquinaria procesadora de pescado y parques de pesca completos.



Eire Pesca es una empresa dedicada a la explotación de buques pesqueros y a la prestación de servicios relacionados con el sector del mar.

o Centros subcontratados:



ANFACO-CECOPESCA



Instituto Español de Oceanografía de Vigo (IEO)



FONDO EUROPEO DE
DESENVOLVEMENTO
REXIONAL
"Unha maneira de facer Europa"



Con el apoyo de:



Actividad 1: Gestión Sostenible de los Recursos.

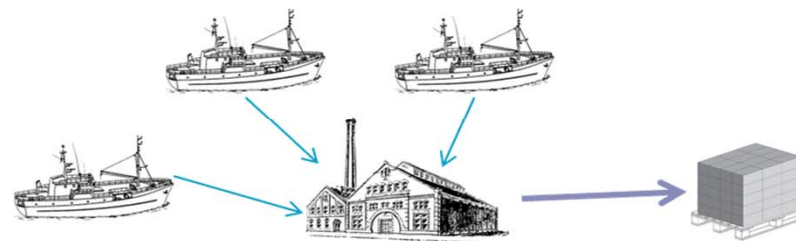
Conocer en profundidad el producto para conseguir una gestión integrada tanto medioambiental como económica.

1. Incrementar el conocimiento del recurso capturado por la flota a nivel biológico y medioambiental – recomendaciones para una explotación sostenible.



2. Conocer los requisitos específicos de mercado asiático, para producto congelado y seco/deshidratado para la óptima valorización del recurso en Galicia.

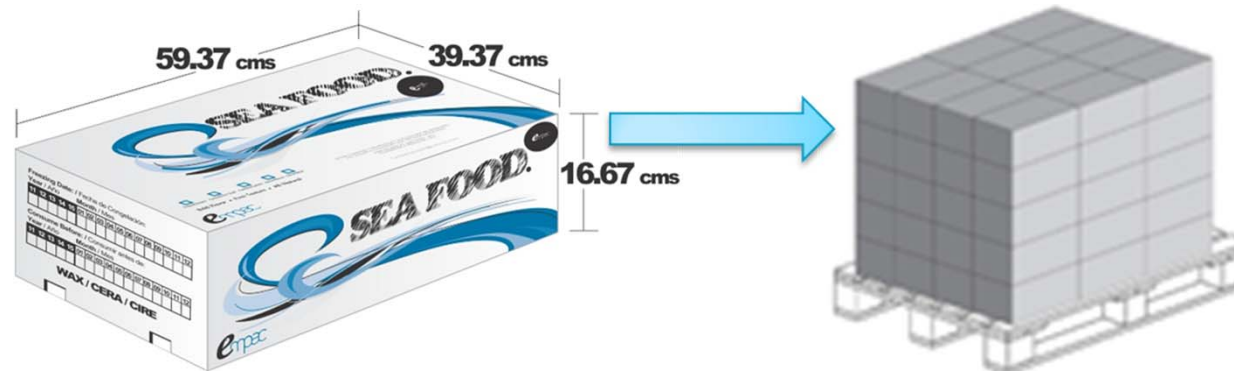
3. Desarrollar una plataforma inteligente para toma de decisiones que permita la gestión del recurso desde la captura hasta envío a cliente.



Actividad 2: Diseño, Desarrollo y Estandarización de producción y acondicionamiento a bordo.

Estandarización del procesado a bordo para permitir su comercialización en forma congelada.

1. Realizar un estudio de los espacios y maquinarias disponibles a bordo para procesado y almacenamiento.
2. Desarrollar estándares de producción, almacenamiento y descarga del producto, y definir los protocolos de transformación.
3. Construir el prototipo de los distintos elementos estandarizados.



Actividad 3: Diseño, Desarrollo y Estandarización de producción y acondicionamiento de línea de procesado en tierra.

Diseño de una planta de secado /deshidratado en tierra para valorización del recurso.

1. Seleccionar procesos/tecnologías para secado/deshidratado en tierra.
2. Diseñar y construir el prototipo de planta de secado.
3. Realizar control de calidad e higiénico-sanitario del proceso.
4. Estudiar el aprovechamiento de la planta para tratamiento de: pota, abalón y zapata.



Mercado potencial.

- Recurso:

1. Eliminar la segmentación y conseguir un formato estándar incrementaría el precio para producto congelado .
2. El pepino de mar deshidratado/secado dirigido al mercado asiático, podrían incrementar el precio actual en un 100%.

- Maquinaria:

1. El desarrollo de maquinaria para el procesado de pepino de mar implicaría la apertura de mercado a nivel nacional e internacional.

- Otras especies:

1. Aprovechamiento de la planta de procesado para otras especies con gran potencial en mercado:

- Pota:



- Abalon:

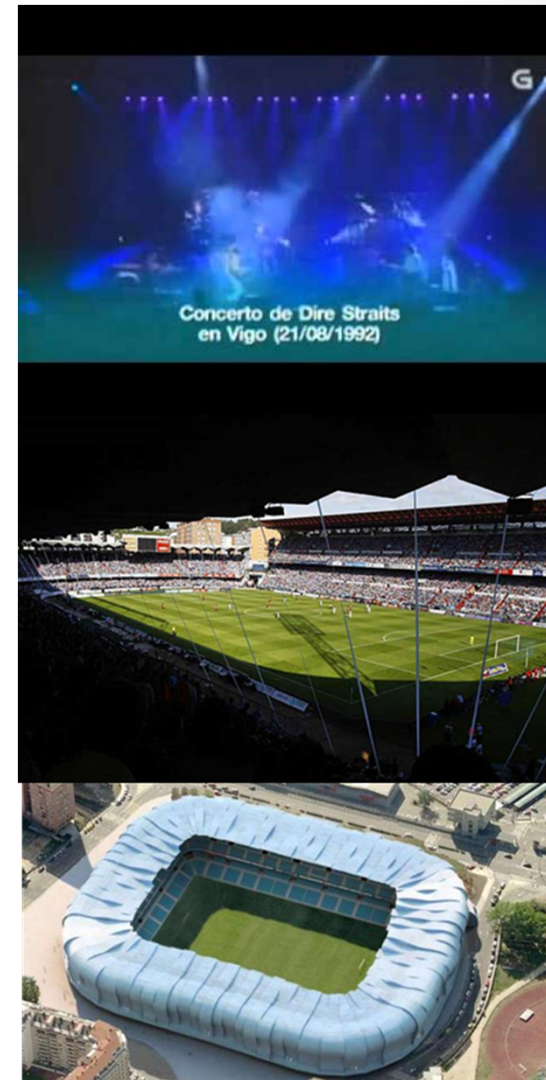


Zapata:



Impacto Socio-Económico.

- En el entorno de Vigo la población dependiente de la pesca extractiva está en torno a 30.000 personas (datos 2013).
- El proyecto contribuirá a consolidar el empleo y capacidad competitiva del complejo mar-industria gallego.
- Resultado del proyecto HOLOGAL es que actualmente un recurso que se estaba descartando se está vendiendo por un precio superior a 2,00.-€/Kg.
- El objetivo del proyecto HOLOPLUS es que este precio alcance los 5,00.-€/Kg



Acciones Innovadoras para la Consolidación de la explotación internacional de pepino de mar

Gracias por su atención.



FONDO EUROPEO DE
DESENVOLVEMENTO
REXIONAL
"Unha maneira de facer Europa"

UNIÓN EUROPEA



Con el apoyo de:



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE ECONOMÍA,
EMPREGO E INDUSTRIA