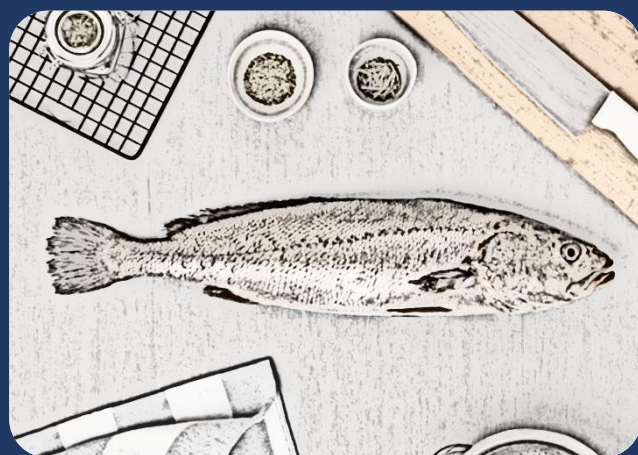
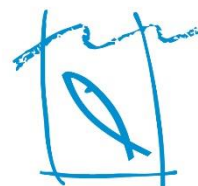


**ESTUDIO Y
DESARROLLO DE
NUEVOS PRODUCTOS
DE ALTO VALOR PARA
EL CANAL HORECA
PARA EL
APROVECHAMIENTO
COMPLETO DE LA
CORVINA**

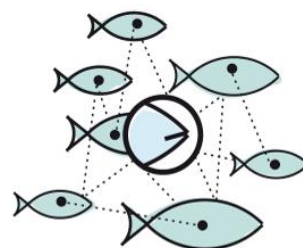


**DOCUMENTO BASE DEL
CONCURSO**



APROMAR

Asociación Empresarial de Acuicultura de España



REMA

RED APROMAR DE INNOVACIÓN

APROMAR

APROMAR es la Asociación Empresarial de Acuicultura de España, una organización de carácter profesional, voluntaria, sin ánimo de lucro y de ámbito nacional, reconocida por Orden Ministerial de 30 de diciembre de 1986 como Organización de Productores (OP-30) a efectos nacionales y de la Unión Europea.

Actualmente forman parte de APROMAR la práctica totalidad de los productores españoles de peces marinos y de agua dulce, además de productores de moluscos, crustáceos y algas. También son asociados las empresas proveedoras de tecnología y de servicios para el sector, incluidos los fabricantes de alimentos para peces.

Entre los objetivos de APROMAR, establecidos en sus Planes de Producción y Comercialización (PPyC), se encuentra el promover la innovación, la transparencia de los mercados y velar por la correcta información a los consumidores. A través de la Red APROMAR de Innovación (REMA), departamento interno de I+D+i de APROMAR, se llevan a cabo proyectos que repercuten de forma directa en la mejora las cuestiones anteriormente mencionadas, así como también, en la sostenibilidad de la acuicultura y la mejora de la rentabilidad de sus empresas asociadas.

1. ANTECEDENTES Y OBJETIVOS DEL ESTUDIO

El proyecto surge por la necesidad de búsqueda de reemplazo de los ingredientes de origen terrestre que actualmente se emplean en el sector agroalimentario por nuevos ingredientes y matrices de origen acuícola. Se busca dar un nuevo valor a los productos de acuicultura, fomentar la economía circular y promover el residuo cero en esta importante industria proveedora de alimento fresco.

El proyecto persigue así mejorar la sostenibilidad en la producción acuícola y reducir la presión sobre recursos marinos sobreexplotados o cuya producción implica un alto impacto ambiental. Está plenamente alineado con las prioridades estratégicas de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, y espera por un lado, responder a la necesidad de la sociedad de obtener nuevos ingredientes de origen marino (colágenos, grasas saludables de origen marino, ...) evitando reducir los stocks pesqueros en mar abierto. Y por otro, dar respuesta una fuerte oportunidad de mercado para comercializar en los lineales de supermercados productos de origen marino, sostenibles y con alta calidad organoléptica y nutricional como alternativas a productos cárnicos y a las conservas tradicionales.

Por ello, el objetivo general del proyecto es desarrollar experimentalmente una nueva gama de ingredientes y matrices alimentarias de origen marino sostenible que permitan reemplazar ingredientes y productos de origen

terrestre, generalmente empleados en el sector agroalimentario, reduciendo la presión pesquera.

Además, se espera obtener una gama innovadora y diferenciadora de productos de corvina dirigida principalmente a un canal horeca de alta gama que permita dar a conocer todas las bondades y posibilidades de la especie a través de novedosos productos. En una segunda fase en canal retail, a través de productos rupturistas que permita introducir la corvina en otros momentos de consumo siguiendo el ejemplo de otras categorías como pueden ser los cárnicos (embutidos, etc.).

Este documento contiene toda la información necesaria para que el proveedor interesado en realizar el estudio pueda preparar su oferta.

2. DESARROLLO

El proyecto debe incluir al menos las siguientes tareas:

1. Desarrollo de Nuevos Productos Transformados procedentes de productos acuícolas y aprovechamiento de descartes (Identificación de productos y procesos de mejora. Implementación de nuevos productos no utilizados, aprovechamiento de partes poco nobles (descartes) en el ámbito gastronómico. Desarrollo de procesos innovadores para mejorar la presentación y vida útil de productos ahumados. Nuevos cortes aprovechables gastronómicamente, ahumados con tratamiento de conservación previo y posterior para evitar embalajes convencionales. Desarrollo de nuevas técnicas de conservación de productos basadas en las formas de procesado). Se realizará en 1 empresa con producción en corvina.
2. Aprovechamiento de Subproductos con desarrollo de Productos Gourmet (Identificación de las diferentes opciones de productos con potencial comercial. Desarrollo de nuevos productos texturizados y reestructurados a partir de restos de músculo de pescado comercialmente viables. Desarrollo de otros productos de interés comercial (snack piel, caldos, etc.). Desarrollo de productos para cocina de ensamblaje. Diseño y búsqueda de envases biodegradables y compostables para cada producto). Se llevará a cabo en 1 empresa productoras de corvina.

Se desarrollarán, al menos, 4 nuevos productos en estas 2 actividades.

APROMAR facilitará la coordinación y contacto con la empresa participante.

La duración máxima del estudio será de 6 meses, a partir de la firma del contrato, con fecha límite de conclusión del proyecto del 31/12/2022.

3. PRESUPUESTO

El presupuesto mínimo será de 200.000€ y máximo de 230.000€ (impuestos no incluidos). El presupuesto debe incluir todos los gastos asociados al desarrollo del proyecto.

4. FECHA LÍMITE Y ENVÍO OFERTA

Si este concurso es de su interés, debe remitirnos su oferta antes de las 14:00 h (CET) del 13 de junio de 2022 al siguiente email: garazi@apromar.es

Disponemos de un [protocolo de selección de proveedores](#) que puede consultar en nuestra web www.apromar.es

Ante cualquier duda, puede escribir a garazi@apromar.es

Reciba un cordial saludo del equipo de APROMAR.