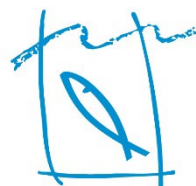
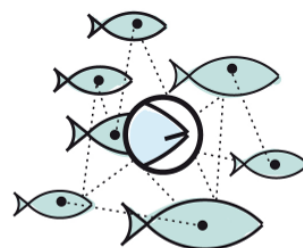


**PROYECTO DE
DESARROLLO DE
UN SISTEMA DE
ANÁLISIS DE LA
CALIDAD
ALIMENTARIA
MEDIANTE
TECNOLOGÍA NIR**



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

Actualmente, la seguridad alimentaria y la trazabilidad de los productos han emergido como preocupaciones cruciales para los consumidores, las autoridades reguladoras y la industria en general. Dentro de este contexto, el sector de la pesca y la acuicultura enfrenta desafíos particulares debido a la globalización de las cadenas de suministro y a la creciente demanda de alimentos marinos, como el atún rojo (*Thunnus thynnus*) y la trucha arcoíris (*Oncorhynchus mykiss*). La trazabilidad, es decir, la capacidad de rastrear el origen, el procesamiento y la distribución de los alimentos, se ha convertido en un elemento esencial para garantizar la calidad, autenticidad y seguridad de los productos alimentarios, así como sostenibilidad de la acuicultura.

Se conoce el uso de tecnología NIR (Near InfraRed) en otros sectores alimentarios. El objetivo es implantar un nuevo sistema de análisis, detección, digitalización y monitorización con NIR de elementos presentes en el atún rojo y la trucha arcoíris en tiempo real e individuo por individuo, aunando la extrema trazabilidad pesquera ya existente. Además, se pretende que sirva para evaluar la calidad nutricional.

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

2. DESARROLLO

Se trata de un estudio para 2 especies diferentes. Es por ello, que puede presentarse una oferta para 1 o ambas especies.

- Requisitos para el estudio en Atún rojo:

Los parámetros que la tecnología NIR debe determinar en tiempo real son, al menos, los siguientes: grasa, proteína, omega-3, histamina, mercurio y selenio.

Las tareas deben cubrir el desarrollo de modelos y la validación del funcionamiento en 1 empresa.

Se debe incluir el coste de los equipos y la descripción de estos.

Se debe detallar el protocolo de muestreo (se enviarán las muestras de atún necesarias para las pruebas al laboratorio indicado). Se debe indicar el coste de los análisis de laboratorio y si están acreditados por alguna entidad de verificación.

Se debe describir el modelo cuantitativo y el cualitativo para determinar la composición de los parámetros indicados.

- Requisitos para el estudio en Trucha arcoíris:

Los parámetros que la tecnología NIR debe determinar en tiempo real son, al menos, los siguientes: proteína, grasa, NaCl, Omega 3 y Omega 6 y color.

Las tareas deben cubrir el desarrollo de modelos y la validación del funcionamiento en 1 empresa.

Se debe incluir el coste de los equipos y la descripción de estos.

Se debe detallar el protocolo de muestreo (se enviarán las muestras de atún necesarias para las pruebas al laboratorio indicado). Se debe indicar el coste de los análisis de laboratorio y si están acreditados por alguna entidad de verificación.

Se debe describir el modelo cuantitativo y el cualitativo para determinar la composición de los parámetros indicados.

APROMAR facilitará el contacto con las empresas productoras de atún y trucha. APROMAR organizaciones de seguimiento del proyecto.

La duración máxima del estudio será de 10 meses, a partir de la firma del contrato, con fecha límite de conclusión del proyecto del 31/12/2024.

3. PRESUPUESTO

El presupuesto por especie será:

- Presupuesto para el estudio en Atún rojo:

El presupuesto mínimo será de 87.500€ y máximo de 100.000€ (impuestos no incluidos).

- Presupuesto para el estudio en Trucha arcoíris:

El presupuesto mínimo será de 40.000€ y máximo de 60.000€ (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 7 de febrero de 2024 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.