

#### RESUMEN

El proyecto **VALORAFOOD 2.0** pretende transformar los subproductos derivados de la industria del fileteado de atún y bacalao en productos de alto valor añadido, mediante la aplicación de tecnologías innovadoras que favorezcan la reducción del desperdicio alimentario y mejoren la revalorización de estos recursos.

#### 01. Objetivos

Desarrollo de productos innovadores a partir de los subproductos de la industria del fileteado de pescado.

#### 02. Descripción de las actuaciones previstas en el proyecto

##### A1. Selección y caracterización de los distintos subproductos procedentes del atún

- Una visita técnica a las instalaciones de **FRIME**, donde se realizará un estudio in situ de los procesos de transformación actuales, identificando los puntos donde se generan subproductos potencialmente aprovechables.
- Una visita a **Islandia** para estudiar casos de éxito y tecnologías avanzadas que permiten una valorización integral de los subproductos pesqueros.
- A partir de estas observaciones, se propondrán tecnologías de procesado adaptables al entorno local con el fin de optimizar la separación y conservación de los subproductos.
- Se llevará a cabo una **caracterización exhaustiva** de los subproductos: frescura, composición nutricional y calidad microbiológica.
- Finalmente, se seleccionarán aquellos subproductos con **mejores propiedades tecnológicas y funcionales** para su uso en futuros desarrollos alimentarios.

##### A2. Selección y caracterización de los distintos subproductos procedentes del bacalao y salmón

Esta actividad se centra en la **identificación y caracterización** de los subproductos generados durante la transformación del bacalao y el salmón.

Las acciones concretas incluyen:

- Visitas técnicas a las instalaciones de la empresa **ISI**, tanto en Cataluña como en Madrid, para conocer los procesos actuales y evaluar las oportunidades de aprovechamiento.
- Un viaje a **Islandia** para estudiar buenas prácticas en la valorización de subproductos de bacalao y salmón.
- Propuesta de tecnologías para recuperar y estabilizar subproductos destinados a nuevos desarrollos alimentarios.
- Recogida de muestras y realización de análisis fisicoquímicos, nutricionales y microbiológicos para determinar la idoneidad de los subproductos.
- Selección de los subproductos más interesantes para el desarrollo de productos innovadores basados en bacalao y salmón.

##### A3. Desarrollo de productos innovadores a partir de subproductos de atún

Con los subproductos seleccionados del atún, esta actividad tiene como objetivo desarrollar nuevos productos alimentarios **innovadores, sostenibles y con valor añadido**.

El proceso incluye:

- Investigación de **tendencias de mercado** a través de la base de datos **Mintel** para detectar oportunidades e inspiraciones.
- Diseño de prototipos a nivel de laboratorio, con formulaciones variadas y aplicación de diferentes técnicas de procesado.
- Evaluación y selección del sistema de **envasado más adecuado** para garantizar la estabilidad y conservación de los nuevos productos.
- Pruebas piloto en planta a partir de los prototipos seleccionados para comprobar la

viabilidad del procesado a escala preindustrial.

- Estudio de la **vida útil** de los productos seleccionados mediante parámetros fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales.

#### **A4. Desarrollo de productos innovadores a partir de subproductos de bacalao y salmón**

- Búsqueda de inspiración y benchmarking de productos mediante la herramienta Mintel.
- Desarrollo en laboratorio de diferentes prototipos con ingredientes derivados del bacalao y del salmón.
- Selección del sistema de envasado óptimo para garantizar calidad y vida útil.
- Pruebas en planta piloto **IRTA** para validar el proceso y obtener muestras para análisis.
- Estudio completo de vida útil con muestreo en cuatro puntos para determinar **estabilidad fisicoquímica, microbiológica y sensorial**.

#### **A5. Acciones de divulgación del proyecto**

Las acciones incluyen:

- Elaboración de **material divulgativo atractivo y comprensible** (infografías, documentos resumen, vídeos cortos, etc.).
- Difusión en los portales web de los socios participantes.
- Realización de **jornadas de transferencia tecnológica** en el marco del Plan Anual de Transferencia Tecnológica (PATT), dirigidas a empresas, investigadores y otros agentes clave.

### **03. Resultados esperados y recomendaciones prácticas**

#### **A1. Selección y caracterización de los distintos subproductos procedentes del atún**

Identificación de subproductos procedentes de la transformación del atún con propiedades óptimas para los desarrollos previstos.

#### **A2. Selección y caracterización de los distintos subproductos procedentes del bacalao y salmón**

Identificación de subproductos procedentes de la transformación del bacalao con propiedades óptimas para los desarrollos previstos.

#### **A3. Desarrollo de productos innovadores a partir de subproductos de atún**

Obtención de productos innovadores a partir de subproductos procedentes de la transformación del atún.

#### **A4. Desarrollo de productos innovadores a partir de subproductos de bacalao y salmón**

Obtención de productos innovadores a partir de subproductos procedentes de la transformación del bacalao y el salmón.

#### **A5. Acciones de divulgación del proyecto**

Actividades de divulgación dentro del Plan de difusión/comunicación:

- Materiales divulgativos generados y distribuidos.
- Publicación de información en línea en los portales de los socios.
- Organización y ejecución de eventos de transferencia tecnológica.
- Visibilización de los resultados del proyecto

#### **Líder del grupo operativo**

ICELAND SEAFOOD IBERICA, SAU

Web: [www.icelandseafood.com](http://www.icelandseafood.com)

Correo-e corporativo: [info@icelandseafood.is](mailto:info@icelandseafood.is)

#### **Otros miembros del grupo operativo (perceptores de ayuda)**

FRIME

Web: [www.frime.com](http://www.frime.com)

Correo-e corporativo: [info@frime.com](mailto:info@frime.com)

#### **Coordinador del grupo operativo**

ASSOCIACIO DEL CLUSTER FOODSERVICE DE CATALUNYA

Web: [www.clusterfoodservice.org](http://www.clusterfoodservice.org)

Correo-e corporativo: [info@clusterfoodservice.org](mailto:info@clusterfoodservice.org)

## Centro tecnológico del grupo operativo

INSTITUT DE RECERCA I TECNOLOGIA AGROALIMENTÀRIES (IRTA)

Web: [www.irta.cat](http://www.irta.cat)

Correo-e corporativo: [irtarta.cat](mailto:irtarta.cat)

## Ámbito territorial de aplicación

Provincia/s: Todas.

Comarca/s: Todas.

## Ámbito/s temático/s de aplicación

|                                                                    |                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Sistema de producción agraria             | <input type="checkbox"/> Silvicultura                                                   |
| <input type="checkbox"/> Práctica agraria                          | <input type="checkbox"/> Gestión del agua                                               |
| <input type="checkbox"/> Equipamiento y maquinaria agraria         | <input type="checkbox"/> Clima y cambio climático                                       |
| <input type="checkbox"/> Ganadería y bienestar animal              | <input type="checkbox"/> Gestión energética                                             |
| <input type="checkbox"/> Producción vegetal y horticultura         | <input checked="" type="checkbox"/> Gestión de residuos y subproductos                  |
| <input type="checkbox"/> Paisaje / Gestión del territorio          | <input type="checkbox"/> Gestión de la biodiversidad y del medio natural                |
| <input type="checkbox"/> Control de plagas y enfermedades          | <input checked="" type="checkbox"/> Calidad alimentaria / procesamiento y nutrición     |
| <input type="checkbox"/> Fertilización y gestión de los nutrientes | <input checked="" type="checkbox"/> Cadena de suministro, marketing y consumo           |
| <input type="checkbox"/> Gestión del suelo                         | <input checked="" type="checkbox"/> Competitividad y diversificación agraria y forestal |
| <input type="checkbox"/> Recursos genéticos                        |                                                                                         |

## Contribución del proyecto a las Estrategias de la UE

|                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lograr la neutralidad climática                                                                              |
| <input type="checkbox"/> Disminuir el uso global y el riesgo de los plaguicidas químicos                                                         |
| <input type="checkbox"/> Fomentar la agricultura ecológica y/o la acuicultura ecológica                                                          |
| <input type="checkbox"/> Reducir el uso de antimicrobianos en animales de granja y en la acuicultura                                             |
| <input type="checkbox"/> Reducir las pérdidas de nutrientes y el uso de fertilizantes, manteniendo la fertilidad del suelo                       |
| <input checked="" type="checkbox"/> Mejorar la gestión de los recursos naturales utilizados en la agricultura, como el agua, el suelo y el aire  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Proteger y/o restaurar la biodiversidad y los servicios ecosistémicos en los sistemas agrícolas y forestales |
| <input type="checkbox"/> Restituir la superficie agraria constituida por elementos paisajísticos de gran diversidad                              |
| <input type="checkbox"/> Facilitar el acceso a Internet de banda ancha rápida en las zonas rurales                                               |
| <input type="checkbox"/> Mejorar el bienestar de los animales                                                                                    |
| <input type="checkbox"/> Fomentar la forestación y la reforestación respetuosas con la biodiversidad                                             |

## Otra información del proyecto

Presupuesto total del proyecto: 240.551,00 €

Financiamiento DARPA: 111.243,48 €

Financiamiento UE: 83.920,52 €

Financiamiento propio: 45.387,00 €

Convocatoria 2023

Inicio del proyecto: 2024

Estado actual: En ejecución

## DIFUSIÓN DEL PROYECTO

Durante el desarrollo del proyecto se prevé la realización de diversas acciones de difusión con el objetivo de garantizar su visibilidad y la transferencia de conocimiento. Las acciones previstas son:

- **Presentaciones divulgativas en jornadas sectoriales:** Se prevé organizar un total de cinco presentaciones del proyecto en jornadas presenciales y en línea del sector. El objetivo será presentar los resultados del proyecto, dirigidas a profesionales del sector, administraciones públicas y otros agentes de interés.

Hasta la fecha, los proyectos han sido presentados durante la *X Inmersión Estratégica* que tuvo lugar entre los días 20 y 21 de febrero; y también en la *Jornada para inspirar la creación de proyectos* del día 18 de marzo. El objetivo es que los resultados se presenten también en tres sesiones o jornadas sectoriales más. Se realizará, como mínimo, una presentación del proyecto y de sus principales resultados en el marco del Plan Anual de Transferencia Tecnológica (PATT); y se organizará una jornada propia de difusión de Grupos Operativos coordinada por la UPC. Además, si el DACC considera oportuna la exposición del proyecto en jornadas o la participación en sesiones y espacios reservados en Ferias o Congresos, también se participará.

- **Publicación de un informe técnico:** Elaboración de un documento en lengua catalana, maquettato en formato publicable y de libre acceso. El informe del proyecto recogerá los resultados, metodologías y recomendaciones derivadas del proyecto. Asimismo, se han generado infografías en catalán, castellano e inglés sobre el proyecto para que puedan ser fácilmente consultadas y distribuidas (correo, página web, redes sociales, presentaciones...).



Finalmente, se han elaborado las fichas divulgativas proporcionadas por el DACC, tanto al inicio como al final del proyecto, donde se muestran los objetivos, las actividades desarrolladas y los principales resultados obtenidos.

- **Publicaciones en página web y redes sociales:** Redacción de noticias y artículos sobre los hitos y resultados del proyecto, publicados en las páginas web de los socios participantes (beneficiarios y no beneficiarios). También se buscará comunicar el proyecto a través de las redes sociales del CFS. Hoy ya se pueden consultar dos publicaciones en páginas web de los participantes:
  - Página web CFS:
    - <https://www.clusterfoodservice.org/noticies/valorafood-20/>

## VALORAFOD 2.0

PREPARA COMARCAS, 26 OCTUBRE 2021

PROJECTE\_PN\_CUR



El projecte té com a objectiu principal reduir el malbaratament alimentari a la indústria transformadora del peix mitjançant la valorització subproductes. El projecte busca generar nous productes innovadors a partir dels excedents del peix, contribuint a la sostenibilitat i concepte de residu zero (zero waste).

Per a dur a terme aquesta investigació, el projecte està format per diverses empreses del sector pesquer. Per una banda, les empreses participants s'encarregaran de la identificació i quantificació dels excedents de les espècies que seran valoritzades, amb l'objectiu de donar-los un nou ús comercial en comptes de ser desaprovechats.

D'altra banda, també s'abordarà l'adequació de les tecnologies de fabricació i envasament per tal de desenvolupar productes a base de peix que siguin innovadors i sostenibles, sense comprometre la seva vida útil. A més, es realitzarà la implementació d'un procés productiu a escala de planta pilot, que permetrà validar la viabilitat tècnica i econòmica d'aquests nous productes.



**Repte estratègic**

Optimització de processos per reduir el malbaratament alimentari i subproductes innovadors, aprofitant els excedents i afegint valor a través de la gestió de residus.

**Objectius estratègics**

- Identificació i quantificació dels excedents
- Desenvolupament de tecnologies de fabricació i envasament per tal de desenvolupar productes innovadors
- Implementació d'un procés productiu
- Estudi de la sostenibilitat
- Crear un model de negociament a la transformació de subproductes de la pesca

**Grup de treball**

Associació i grup de treball entre empreses, amb participació de la Generalitat

**Valorafod 2.0**

Desenvolupament de productes innovadors a partir dels subproductes de la indústria del peix, mitjançant la tecnologia i la innovació, aprofitant els excedents i afegint valor a través de la gestió de residus.

El present projecte, Valorafod 2.0, té la intenció de reduir el malbaratament alimentari i subproductes innovadors, aprofitant els excedents i afegint valor a través de la gestió de residus. El projecte consisteix en la identificació i quantificació dels excedents de les espècies que seran valoritzades, amb l'objectiu de donar-los un nou ús comercial en comptes de ser desaprovechats. A més, es realitzarà la implementació d'un procés productiu a escala de planta pilot, que permetrà validar la viabilitat tècnica i econòmica d'aquests nous productes.

| Presupost inicial | Presupost final | Reducció |
|-------------------|-----------------|----------|
| 240.551€          | 195.164€        | 80%      |

Logos de les entitats participants: Generalitat de Catalunya, RTTA, FAPES, etc.

- <https://www.clusterfoodservice.org/news/el-cluster-foodservice-impulsa-el-projecte-no0/>

## El Clúster FoodService apuesta per la revalorització de subproductes pesquers amb Valorafood 2.0

PERSONA COMUNICACIÓ, 30 ABRIL 2025

PROJECSENNCURS



Actuació del Pla estratègic de la PAC 2023-2027 cofinanciada per:



Des del **Clúster FoodService**, continuem avançant amb **Valorafood 2.0**, una iniciativa que té com a objectiu transformar els subproductes derivats de la indústria del filetejat de tonyina i bacallà en productes d'alt valor afegit, mitjançant l'aplicació de tecnologies innovadores que afavoreixin la reducció del malbaratament alimentari i millorin la revalorització d'aquests recursos.

**Valorafood 2.0** aporta valors fonamentals que beneficien el sector pesquer i el **Clúster FoodService**:

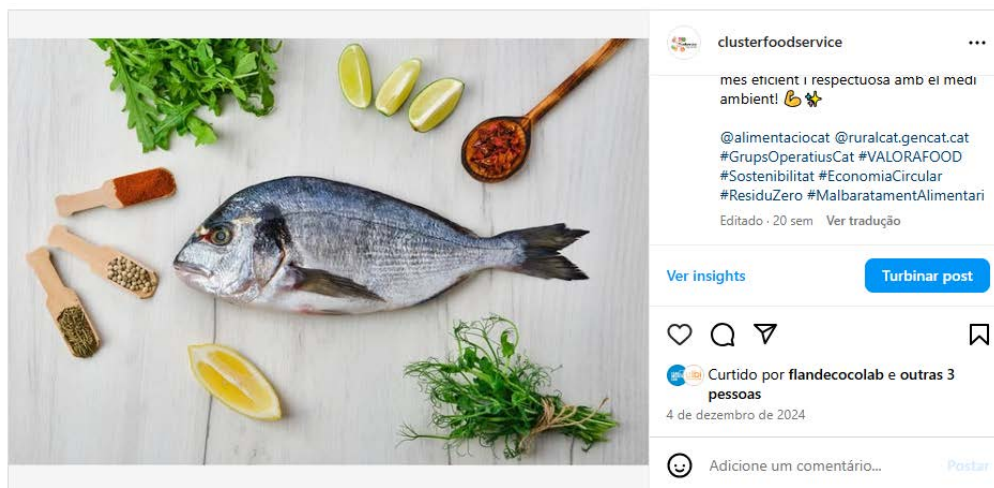
- **Revalorització dels subproductes pesquers:** Mitjançant l'aprofitament eficient dels subproductes generats en la indústria pesquera, el projecte contribueix a una gestió més responsable dels recursos, augmentant la seva rendibilitat i reduint els residus.
- **Sostenibilitat i innovació:** En línia amb els nostres objectius estratègics de sostenibilitat, el projecte aplica noves tecnologies de fabricació i envasament per minimitzar l'impacte ambiental, millorant l'eficiència dels processos productius i contribuint a una indústria més verda i responsable.
- **Optimització de la gestió de residus:** Mitjançant la interconnexió de sistemes informàtics i plataformes agregades, **Valorafood 2.0** millora la gestió dels excedents i fomenta una connexió més eficient entre oferta i demanda, garantint processos més àgils i adaptats a les necessitats del mercat.
- **Creació de coneixement i nous models de negoci:** El projecte afavoreix l'intercanvi d'experiències i l'impuls de la recerca aplicada per a la transformació de subproductes pesquers, fomentant la innovació i obrint la porta a noves oportunitats de negoci que beneficiaran tant les empreses participants com el conjunt del sector.

El projecte, que compta amb la participació activa de **Clúster FoodService**, **Iceland Seafoods**, **Prime**, **IRTA** i **Radi**, promou la col·laboració i l'intercanvi d'experiències per avançar en la transformació de subproductes pesquers, fomentant la innovació i generant nous models de negoci sostenibles.

#GrupsOperatiusCat #Valorafood2.0 #Sostenibilitat #Innovació #Pesca #AprofitamentAlimentari #ClústerFoodService #TransformacióIndustrial #Tecnologia

- Instagram CFS:

[https://www.instagram.com/clusterfoodservice/p/DDKImqWRjVw/?locale=pt\\_BR&hl=ar](https://www.instagram.com/clusterfoodservice/p/DDKImqWRjVw/?locale=pt_BR&hl=ar)



Actuación del Plan estratégico de la PAC 2023-2027 cofinanciada por:



- LinkedIn CFS:  
[https://www.linkedin.com/posts/clusterfoodservice\\_claegsterfoodservice-projecte-dacc-activity-7270067132967645184-EoFx?utm\\_source=share&utm\\_medium=member\\_desktop&rcm=ACoAACRHEEoBzgOcrlVpjl0SbWnMWFqJvuRMUcQ](https://www.linkedin.com/posts/clusterfoodservice_claegsterfoodservice-projecte-dacc-activity-7270067132967645184-EoFx?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAACRHEEoBzgOcrlVpjl0SbWnMWFqJvuRMUcQ)



- Pàgina web FRIME:  
<https://www.frime.com/ca/frime-se-suma-a-valorafood-2-0-un-projecte-deconomia-circular-per-reduir-el-malbaratament-alimentari/>

## FRIME SE SUMA A VALORAFOOD 2.0: UN PROYECTO D'ECONOMIA CIRCULAR PER REDUIR EL MALBARATAMENT ALIMENTARI



A Frime, seguim fermes en el nostre compromís amb la sostenibilitat i la innovació. Per aquest motiu, ens enorgulleix anunciar la nostra participació en el projecte ValoraFood 2.0, una iniciativa col·laborativa centrada en l'economia circular i la valorització dels excedents alimentaris.

Aquest projecte, impulsat conjuntament amb IRTA, RADI S.L. i el Cluster Foodservice, ha estat seleccionat per rebre una subvenció del

A Frime aportem el nostre coneixement en la gestió i transformació de productes de la mar, especialment en l'aprofitament de subproductes generats en el procés de producció del peix. La nostra participació en aquest projecte ens permet aprofundir en línies de treball ja iniciades dins la companyia, amb la voluntat de minimitzar l'impacte ambiental i revaloritzar matèries primeres que abans es desaprofitaven.

- o Pàgina web IRTA: <https://www.irta.cat/projecte/go-valorafood-2-0/>



**IRTA<sup>R</sup>** Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries

L'IRTA Recerca

subproductes de la indústria del filetejat de peix utilitzant diverses tecnologies per l'aprofitament alimentari i millorar-ne la seva revalorització.

Per aconseguir aquests objectius inclou diverses actuacions, com la identificació i quantificació dels excedents, adequació de la tecnologia de fabricació i d'envasament dels subproductes, implementació d'un procés productiu i l'estudi de l'escalabilitat. A més es realitzarà la difusió del projecte i dels resultats de la innovació.

Participants: ICELAND SEAFOOD IBERICA S.A.U (Lider), FRIME (beneficiari), SERHS FOOD (no beneficiari), MERITEM (no beneficiari), ICELNAD OCEAN CLUSTER (no beneficiari), PORT DE BARCELONA (no beneficiari), MERCABANA (no beneficiari), RADI (contractat), CLUSTER FOODSERVICE (coordinador), Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries IRTA (OP).

Projecte cofinançat per la UE a través de la intervenció 7161 del PEPAC 2023-2027

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

COFINANÇAT PER LA UNIÓ EUROPEA

Generalitat de Catalunya

- Pàgina web Iceland Seafood: <https://icelandseafood.com/es/valorafood-2-0-iceland-seafood-lidera-un-proyecto-clave-para-la-sostenibilidad-en-la-industria-pesquera/>

## VALORAFODD 2.0: Iceland Seafood lidera un proyecto clave para la sostenibilidad en la industria pesquera

Transformando subproductos en oportunidades: innovación y economía circular para un futuro sostenible

Compartir:    



En Iceland Seafood Ibérica, transformamos nuestro compromiso con la sostenibilidad liderando el proyecto VALORAFODD 2.0, una iniciativa que busca transformar los subproductos del pescado en nuevos recursos de alto valor añadido, promoviendo un modelo basado en la economía circular.

El proyecto está coordinado por el Clúster de Foodservice de Catalunya, con el apoyo de la Generalitat de Catalunya, con la participación de:

- Fines, empresa de comercialización y procesamiento de atún y perceja.
- IRTA, Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias de la Generalitat de Catalunya.
- Rudi, empresa de soluciones tecnológicas para la valorización de residuos.

### Transformar residuos en oportunidades

VALORAFODD 2.0 tiene como objetivo aprovechar al máximo subproductos como piel, espinas y cabezas de pescado, desarrollando tecnologías asociadas para su transformación en alimentos funcionales, complementos nutricionales y aplicaciones bioactivas en sectores como la cosmética o la salud entre otros.

### Compromiso de liderazgo y sostenibilidad

Para Iceland Seafood Ibérica, liderar esta iniciativa es un paso decisivo hacia la consolidación de un modelo más sostenible y responsable en la industria pesquera. Este proyecto no solo contribuye a reducir el impacto ambiental, sino que también abre nuevas oportunidades de negocio en la valorización de recursos marinos.

Dada nuestra posición como líderes, trabajamos junto a nuestros socios para crear soluciones que marquen la diferencia en el sector y respondan a las crecientes demandas de sostenibilidad por parte de los consumidores y los mercados internacionales.

Más info:

<http://www.clusterfoodservice.org/noticias/valorafodd-2-0/>  
<http://www.irta.cat/proyecto/valorafodd-2-0/>



Se espera alcanzar siete publicaciones diferentes dentro del marco del período de ejecución del proyecto.

- **Comunicación en el ámbito asociativo:** Está previsto comunicar las principales actividades y resultados del proyecto entre los asociados del CFS mediante un total de siete publicaciones en diferentes canales (web, revista y boletines internos).

### Canales de difusión previstos:

- Página web Clúster Foodservice: <https://espaisocis.clusterfoodservice.org/home/>
- Páginas web de los participantes
- Boletín interno y revista del CFS
- Redes sociales CFS