

Quin model de clúster volem?

presas de tamaño muy pequeño y las muy grandes.

¿Qué hay que tener en cuenta para ser más competitivos?

Constantemente y debemos tener cuidado con los programas que tienden a compartimentar de una manera que no encajan con la realidad de un mercado cambiante.

¿Cómo beneficia a las pymes ser parte de un clúster?

Varia mucho de una industria o sector a otro. Pero para este tipo de empresas es una cuestión profundamente estratégica ya que pasan a ser parte de un sistema que crea valor y que les proporciona instrumentos para hacer mejor su trabajo (ayuda a la internacionalización, da acceso a tecnología...) y aumentar sus posibilidades de tener éxito.

¿En qué deberían concentrar sus esfuerzos los clústers?

Hay algunos muy orientados a facilitar la colaboración y el intercambio entre empresas. Creo que esos esfuerzos son buenos, pero no tan transformacionales, ya que juntas gente para hablar



pero la cuestión es cómo hacer las cosas diferentes después... a veces funciona y otras no. Hay otro tipo de enfoque que

creo que ha ido mucho más allá: usa a las organizaciones de clústers como un instrumento para desplegar grandes programas gubernamentales por ejemplo en innovación, pero la manera de implementarlo no es dárzeczambando lo a una firma individual o a un instituto de investigación, sino forzarles a crear estructuras de colaboración abiertas, de modo que muchas compañías o instituciones se puedan beneficiar de ello, resultando más efectivo.

¿Por cuál de estos modelos apuesta Catalunya? Parece haber una transición del primer modelo (el de ayudar a las compañías a colaborar entre ellas) a otro donde los clústers son más un instrumento estratégico para organizar el tipo de innovaciones que piden los gobier-

nos. Queda mucho por aprender acerca de cómo hacerlo mejor. Pero está claro que más que políticas para crear nuevos clústers se trata de cómo organizar nuestros esfuerzos de manera más efectiva.

¿Cuál cree que sería nuestro principal reto de futuro?

Mi percepción es que Catalunya está haciendo muchas cosas bien en materia de clústers, pero que aún no ha articulado claramente cuál es la proposición de valor global de la región y cuáles son las inversiones estratégicas que quiere atraer, para que la gente os reconozca y sepa qué ventajas ofreceis.

Historias relacionadas

"Los clústers catalanes están haciendo muchas cosas bien"

La Vanguardia (7ª edición) - 27 Oct 2016

Christian Ketels, presidente de TCI Network: "Los clústers catalanes están haciendo las cosas bien"

La Vanguardia (Cataluña) - 27 Oct 2016

Christian Ketels, presidente de TCI Network: "Los clústers catalanes están haciendo las cosas bien"

La Vanguardia (Cataluña 7ª edición) - 27 Oct 2016

Catalunya fue de las primeras regiones en Europa en plantearse cómo usar los clústers para ayudar a las pymes a salir fuera y también en pensar de forma más estructurada en la colaboración interclúster

Las políticas en materia de clústers deberían enfocarse en su uso como instrumento estratégico para organizar el tipo de innovacio-

nes que piden los gobiernos y colaborar de manera más efectiva y abierta

Write a comment...

Ver Págs. Compartir Comentar Guardar Más

¿Favor? En contra



Fortaleses d' INNOVACC



Especialitzats en R+D+i

**Clara diferenciació respecte
associacions tradicionals del sector
NO PODEM FER EL MATEIX!**

**No competim amb els nostres
associats.
Només COOPEREM amb ells**



**NO organitzem jornades de
*networking***

**NO organitzem jornades,
cursos, seminaris ...**

**NO organitzem missions
internacionals**

NO fem accions de *lobby*

Projectes OBERTS

tots els socis poden participar-hi i/o consultar la seva evolució en qualsevol moment

Projectes RESTRINGITS

només els participants i el personal propi del clúster en coneixen la seva evolució

TOTS els projectes són:

- Col·laboratius (mínim de 2 membres associats)
- Com a mínim 1 participant ha de ser empresa

Iniciats l'any	Projectes oberts impulsats	Projectes restringits impulsats	Empreses participants	Institucions participants
2008	7	-	12	9
2009	6	1	24	8
2010	4	11	27	8
2011	4	9	30	7
2012	5	15	37	10
2013	8	8	44	9
2014	7	10	41	6
2015	6	7	45	7
2016	9	2	49	8
TOTAL	56	63	63	15

Dels projectes iniciats i desenvolupats fins ara:

- >25% han arribat a la fase d' implantació de la solució
- >40% han arribat a la fase de proves pilot, prototipatge, etc.
- >50% han arribat a la fase d' estudi de viabilitat

Molts d'aquests projectes han sorgit i s'han treballat dins del propi clúster, però alguns són projectes desenvolupats amb altres clústers catalans, com són:

- ✓ el clúster de béns d'equip (CEQUIP)
- ✓ el clúster de nutrició i salut (AINS)
- ✓ el clúster de l'aigua (CWP)
- ✓ el clúster d'eficiència energètica (CEEC)
- ✓ el clúster ferroviari (RAILGRUP)
- ✓ el clúster d'envasos (PACKAGING CLUSTER)
- ✓ el clúster del vi i del cava (INNOVI)
- ✓ el clúster dels medis de producció agrícola (FEMAC)

1. Què és INNOVACC?
- 2. Metodologia per a generar projectes al clúster**
3. Exemples de projectes desenvolupats



- ✓ Metodologia continuada i rigorosa per a identificar, preparar i desenvolupar projectes
- ✓ Projectes molt específics (principalment de la part central de la cadena de valor)
- ✓ Objectius molt clars per a cada projecte
- ✓ Projectes amb final (evitar grups de treball permanents)
- ✓ Benchmarking continuat que prové de cada projecte i de les seves reunions
- ✓ Cerca d'ajuts per incentivar les empreses a participar

1. És fonamental la llista d'idees proposades pels socis:

- Incorporades al Pla Estratègic (s'elabora cada 4 anys)
- Incorporades contínuament

2. És molt recomanable tractar els temes “cara a cara” amb els socis i amb un mínim de temps:

- El personal del clúster fa una visita anual obligatòria a tots els socis.
- També es fan visites específiques durant l'any per a propostes concretes que van sorgint.
- Es fa una acta de cada visita, amb les properes accions previstes i seguiment posterior de les mateixes

3. Es poden promoure “projectes a mida” de cada soci (especialment els de tipus confidencial).

- Ja que en alguns casos poden trobar poc útil el clúster (sobretot si no realitza massa activitats dirigides a tots els socis en general)

Aspectes a considerar



És fonamental la **CONFIANÇA**
entre les empreses i el clúster



Cal tenir **EMPATIA** amb les
persones clau de cada empresa/
institució

TOTS els projectes han de ser a
iniciativa de les **EMPRESSES**
associades, especialment
d'aquelles que conformen la
cadena de valor principal

NO es poden iniciar projectes sense
un ampli consens de les empreses
interessades (objectius, accions
previstes, resultats esperats,
pressupost, possibles ajuts)



Visites anuals als socis

1. Es repassen els projectes oberts “vius” en desenvolupament.
2. Es mostren les mostres d'interès i la prioritització dels projectes de l'any en curs (sobretot per veure aquells que encara no estan en desenvolupament).
3. S'anoten les mostres d'interès per les idees de projectes a iniciar el següent any.



Donant l'opció a:

- ✓ participar-hi,
- ✓ rebre informació
- ✓ proposar nous projectes derivats

Els projectes oberts en desenvolupament

any	projecte	participants actius	altres participants
2013	Anàlisi de l'evolució de la qualitat de la carn de porc blanc dels darrers anys i propostes de millora a curt termini (QPORK-WP1)	Joaquim Alberti SA, Càrnica Batallé SA, Frigoríficos del Nordeste SA, Matadero Frigorífico de Avinyó SA, Frisvelva SA, Olot Meats SA, Noel Alimentària SAU, Boadas 1880 SA, Esteban Espuña SA, Ramon Vertuà SA, Lenz Instruments SL, Enginyeria Informàtica Olot SL, Timpot SL, IRTA	Grupo Alimentario Argal SA, Jamones Centelles SLU, J. Curós SL, FAR Jamón Serrano SA, Casademont SA, Patel SAU, Agrocat SCCL, Grup Gepork SA, CAGSA, Industrias Cárnicas Blancafort SA, ARA, Animaleveb SL, Delays HLDG Group SL, Mecàniques Pujolés SL, Metalmirnia SA, GSP-Grons, FECIC, UAB
	Desenvolupament i creació d'una marca de perrill curat amb alta qualitat (mitjançant IGP o altres tipus de registres)	Esteban Espuña SA, Grupo Alimentario Argal SA, Noel Alimentària SAU, FAR Jamón Serrano SA, FECIC	Boadas 1880 SA, Jamones Centelles SLU, Casademont SA, Animaleveb SL, Inforsol SA, Grons Aliment SL, La Vola 1991 SA, Segúria, Grup Gepork SA, Agrocat SCCL, Mecàniques Pujolés SL
2014	Solucions innovadores d'assecatge de purins i biocombustió del residu sec en calderes de biomassa de granges de porcí	Grup Gepork SA, Embotit Salgot SA, EMA Depuració i Enginyeria de l'Aigua SLU, Bigas Alena SA, SIGMA, IRTA	Animaleveb SL, UVIC, ASSAPORC, Cambre Comerç, Bon
	Benchmarking en gestió econòmica d'indústria càrnia de porcí	Artigas Alimentària SAU, Boadas 1880 SA, Càrnica Batallé SA, Esteban Espuña SA, Embotit Espina SAU, Embudidos Monter SLU, Industrias Cárnicas Blancafort SA, FAR Jamón Serrano SA, Jamones Centelles SLU, Joaquim Alberti SA, Lluís Oliveras SA, Noel Alimentària SAU, Frisvelva SA, Frigoríficos del Nordeste SA, Grup Baucells Alimentació SL, Matadero Frigorífico de Avinyó SA, Casademont SA, Patel SAU, Agrocat SCCL, Mecàniques Pujolés SL, UAB	Inforsol SA, Animaleveb SL
2015	Anàlisi de les diferents alternatives de descontaminació de canals porcines en escombradors	Escombrador Frigoríficos de Avinyó SA, OI	Selección Batallé SA, Càrnica Batallé SA, Frigoríficos del Nordeste SA, IRTA
	Sistema integral de neteja i desinfecció en continu de cintes de transport de carn	Noel Alimentària Proquimia SA, UAB	CAGSA, Artigas Alimentària SAU, Enginyeria Informàtica Olot SL, Timpot SL, IRTA
2016	Vacunació en porcí per a reduir la prevalença de salmonel·la	Noel Alimentària IDT Biologia	Grupo Alimentario Argal SA, Mecàniques Pujolés SL, UAB
	Alternatives per a la reducció d'antibiòtics en productes carnis porcins	Agropecuària Caspe, Promo	Càrnica Batallé SA, Esteban Espuña SA, Frigoríficos del Nordeste SA, Patel SAU, ACO Productos Polimeros SAU
2017	Tecnologia innovadora per al control de sal en perrills	Lenz Instruments SLU, Grupo Aliment	Selección Batallé SA, Càrnica Batallé SA, Frigoríficos del Nordeste SA, IRTA
			CAGSA, Artigas Alimentària SAU, Enginyeria Informàtica Olot SL, Timpot SL, IRTA
2018			Grupo Alimentario Argal SA, Mecàniques Pujolés SL, UAB
			Càrnica Batallé SA, Esteban Espuña SA, Frigoríficos del Nordeste SA, Patel SAU, ACO Productos Polimeros SAU
2019			Frigoríficos del Nordeste SA, Transportes Rosendo Quintana SL-CENED, Castañé, IRTA
			Càrnica Batallé SA, Càrniques Juli SA, Matadero Frigorífico de Avinyó SA, Noel Alimentària SAU, Olot Meats SA, Proquimia SA
2020			Baucells Alimentació SL, Milla Masanas SL, Proquimia SA
			Embudidos Monter SLU, Boadas 1880 SA, IRTA
2021			CAGSA, Grupo Alimentario Argal SA, Embotit Espina SAU, Esteban Espuña SA, Noel Alimentària SAU, Embotit Salgot SA, Frigoríficos del Nordeste SA, Adviver SL, Enginyeria Informàtica Olot SL, Exalt SA, Innovació i Recerca Industrial i Sostenible SL, Lenz Instruments SL, Metalmirnia SA, Milla Masanas SL
			Bigas Alena SA, Grons Aliment SL, Preparados Aditivos y Materias Primas SA (Grup CARRISA)
2022			Grupo Alimentario Argal SA, Mataderos Industriales Soler SA, Sociedades de J.Petit SA, Grons Aliment SL, Segúria
			Joaquim Alberti SA, Esteban Espuña SA, Grupo Alimentario Argal SA, Frisvelva SA, Patel SAU, Casademont SA, Embotit Espina SAU, Jamones Centelles SLU, Industrias Cárnicas Blancafort SA, Animaleveb SL, FECIC, Encomas Metalmirnia Josep Maria Canut SL, Innovació i Recerca Industrial i Sostenible SL, Preparados Aditivos y Materias Primas SA, IRTA
2023			Artigas Alimentària SAU, Matadero Frigorífico del Cardener SA, Agropecuària Catalana SCCL, Matadero Frigorífico de Avinyó SA, Càrnica Batallé SA, Grup Gepork SA, Frisvelva SA, Mataderos Industriales Soler SA, Joaquim Alberti SA, Grupo Alimentario Argal SA, Boadas 1880 SA, Casademont SA, Embotit Espina SAU, Esteban Espuña SA, Jamones Centelles SLU, Embudidos Monter SLU, Noel Alimentària SAU, Ramon Vertuà SA, Grons Aliment SL, Preparados Aditivos y Materias Primas SA, La Vola 1991 SA, ASSAPORC, FECIC, IRTA, UVIC, UAB

Amb:
any d'inici, títol,
participants actius,
i altres participants

Eix Estratègic 1: Innovació en seguretat alimentària

1. Sanitat animal, bioseguretat: suport a les ADS per a realitzar accions de millora.
2. Alternatives per a la reducció d'antibiòtics a granja (amb control individual).
3. Programes de control i/o eradicació del PRRS i/o altres malalties.
4. Programa voluntari de control de listèria a la indústria càrnia transformadora.
5. Disseny higiènic de maquinària d'indústria càrnia per a sistemes oberts.
6. Disseny higiènic de solucions de drenatge al sector alimentari (estudis gratuïts personalitzats o per grups d'empreses similars).
7. Noves solucions de neteja i desinfecció d'instal·lacions d'indústria càrnia (fotocatàlisi).
8. Desenvolupament de noves tecnologies de neteja de camions d'animals vius.
9. Desenvolupament de noves tecnologies de neteja de camions frigorífics.
10. Pla d'higiene telemàtic adaptat a la indústria càrnia (per a empreses amb personal propi i/o amb personal extern)

Eix Estratègic 2: Innovació en processos

1. Eines d'estandardització de la qualitat i especificacions del producte final: "llibre blanc".
2. Opcions per augmentar la vida útil de productes frescos.
3. Robotització d'alimentació de precisió per a la cabana porcina.
4. Millora de la traçabilitat en granges: sistemes de codificació de cada animal, associant les seves dades de pes, alimentació, medicació, etc, per a etapes posteriors.
5. Millora de la traçabilitat a esmorxadors i sales de desfer: sistemes de codificació de cada animal, associant les seves dades per a etapes posteriors.
6. Millora de la traçabilitat a indústria elaboradora: alternatives per a l'eliminació d'etiquetes.
7. El benestar animal com a oportunitat de millora de qualitat de la carn i de reducció de costos: reducció d'estrès d'animal viu (dejú adequat, transport adequat, maneig adequat).
8. Alternatives de refredament òptim de la carn per a millorar la qualitat de carn per a productes elaborats, per a allargar la seva vida útil, etc.
9. Reducció de costos en l'alimentació animal mantenint les propietats nutritives.
10. Com evitar problemes de mal gust en pernil curat o altres productes elaborats degut a alteracions de l'alimentació de l'animal a granja.
11. Alternatives per a eliminació de la castració de mascles.
12. Desenvolupament d'equips de mesura de qualitat, no destructius i en línia de producció.
13. Tecnologia innovadora per al control de sal en pernils.
14. Control previ de peces congelades (pernil cuit o curat) per a optimitzar el seu llescat posterior.
15. Noves solucions per a classificació de canals alternatives als equips actuals (amb menys cost, que permeti mesura de magre en fred, etc.).
16. Desenvolupament d'aplicacions per a mòbils o kits d'autocontrol, amb NIRs de butxaca low cost.

Eix Estratègic 3: Innovació en la comunicació

1. Rutes de granges visitables i accessibles als consumidors, visites d'escoles.
2. Turisme industrial a les empreses elaboradores de productes derivats del porc.
3. Recurs educatiu en línia sobre la carn de porc, adreçat principalment a les escoles (dels tres cicles de primària).
4. Presentació de nous productes o productes tradicionals mitjançant la col·laboració de cuiners catalans reconeguts de primer nivell (recuperar el gust menjant la bona carn).
5. Acords amb col·lectius professionals dels sectors de nutrició i salut humana per a fer difusió dels possibles beneficis en determinats productes derivats de carn de porc.
6. Web "la carn de porc és saludable". Promoció del consum, trencar estereotips, crear prescriptors i comunitat positiva...
7. Campanya de productes que eviten la crueltat animal durant el seu creixement i sacrifici.
8. Campanya de productes d'empreses sensibilitzades amb el canvi climàtic.
9. Campanya de productes km 0.
10. Coneixement de la segmentació de consumidors i accions de captació, a través de les xarxes socials o canals app.

La llista d'idees per a
preparar projectes del
2016

per a les visites
anuals del darrer
trimestre de l'any
(per eixos
estratègics)

Eix Estratègic 1: Innovació en seguretat alimentària

Id.	Títol del projecte	Mostres interès (MI)	Núm. interessats	Cadaqués valor ppe	Servici auditor	Institucions
1	Sanitat animal, bioseguretat: suport a les ADS per a realitzar accions de millora	MIz2015: Agrocat	1	1		
2	Alternatives per a la reducció d'antibiòtics en porcí	MIz2014: Gepork, Avinyó, Batallé, Frisella, Norfrisa, Argal, Espuña, J. Curós, Noel, Lavola, Sequàlia, 3tres3, ASSAPORC, Cetaqua, FECIC, IRTA, UAB MIz2015: Agrocat, Caspe, Boadas, Soler, Adveter	22	12	4	5
3	Programes de control i/o eradicació del PRRS i/o altres malalties	MIz2014: Agrocat, Gepork, 3tres3, ASSAPORC, FECIC, IRTA, GSP-Girona, UVIC MIz2015: Noel	9	3	1	5
4	Programa voluntari de control de listèria a la indústria càrnia transformadora	MIz2015: CAGSA, Norfrisa, Soler, Boadas, Casademont, Esbelt, Proquimia, Sequàlia	8	5	3	
5	Disseny higiènic de maquinària d'indústria càrnia per a sistemes oberts	MIz2014: Frisella, Norfrisa, Albertí, Argal, J. Centelles, Noel, EIO, Metaquimia, Mimasa, Mullor, Proquimia, Roser, Sequàlia, Timpolot, ULMA-Panella, IRTA, UVIC MIz2015: Soler, Esbelt	19	7	10	2
6	Disseny higiènic de solucions de drenatge al sector alimentari (estudis gratuïts personalitzats o per grups d'empreses similars)	MIz2015: Batallé, Esfosa, Norfrisa, Patel, Soler, Argal, Boadas, Casademont, Espuña, Noel, ACO, Mullor, Proquimia, Roser	14	10	4	
7	Noves solucions de neteja i desinfecció d'instal·lacions d'indústria càrnia (fotocatalisi o altres)	MIz2015: Artigas, Avinyó, Frisella, Norfrisa, Patel, Soler, Albertí, Boadas, Casademont, Noel, Esbelt, Lenz, Mimasa, Mullor, Sequàlia, IRTA	16	10	5	1
8	Desenvolupament de noves tecnologies de neteja de camions d'animals vius	MIz2015: Agrocat, Assaporc, Gepork, Norfrisa, Noel, Patel, Soler, Mimasa, Proquimia, T. Quintana, FECIC	11	7	3	1
9	Desenvolupament de noves tecnologies de neteja de camions frigorífics	MIz2014: Batallé, Julià, Norfrisa, Olot Meats, Adveter, Mimasa, Mullor, Proquimia, Sequàlia, T. Quintana, Tresserras, FECIC, IRTA, UVIC MIz2015: Soler, Noel	16	6	7	3
10	Pla d'higiene telemàtic adaptat a la indústria càrnia (per a empreses amb personal propi i/o amb personal extern)	MIz2014: Norfrisa, Boadas, Espina, Noel, Ventulà, Mimasa, Mullor, Sequàlia MIz2015: Esfosa	9	6	3	

La llista d'idees per a preparar projectes del 2016

La llista amb mostres d'interès i prioritats (aprobat per Assemblea General o Junta Directiva)
La reben tots els socis a principis d'any

Eix Estratègic 1: "Obrir les portes", ser més transparents	
Rutes de granges visitables i accessibles als consumidors, visites d'escoles	1
Turisme industrial a les empreses elaboradores de productes derivats del porc	2
Recurs educatiu en línia sobre la carn de porc, dirigit principalment a les escoles (dels tres cicles de primària)	3
Presentació de nous productes o productes tradicionals mitjançant la col·laboració de cuiners catalans reconeguts de primer nivell (recuperar el gust menjant la bona carn)	4
Millora de la traçabilitat en granges: sistemes de codificació de cada animal, associant les seves dades de pes, alimentació, medicació, etc., per a etapes posteriors	5
Millora de la traçabilitat en escorxadors i sales d'especejament: sistemes de codificació de cada animal, associant les seves dades per a etapes posteriors	6
Millora de la traçabilitat en indústria elaboradora: alternatives per a l'eliminació d'etiquetes	7

Eix Estratègic 2: Diàleg amb el consumidor	
Estudis conjunts de productes per a mercats, països, cultures, o "tribus" concretes	1
Estratègies per conèixer millor els hàbits de consum de productes del sector a partir de dades de l'administració	2
Incorporar xips amb els productes (envàs) per a seguiment del consumidor (què fa amb el producte? On compra el producte? Cada quan ho consumeix? Quin % consumeix? On va l'envàs?).	3
Conèixement de la segmentació de consumidors i accions de captació, a través de les xarxes socials o canals app	4
Acords amb col·lectius professionals dels sectors de nutrició i salut humana per fer difusió dels possibles beneficis en determinats productes derivats de la carn de porc	5
Web "la carn de porc és saludable". Promoció del consum, trencar estereotips, crear prescriptors i comunitat positiva...	6
Estudi comparatiu dels avantatges de menjar carn de porc vs. peix o altres aliments	7
Campanya de productes que eviten la crueltat animal durant el seu creixement i sacrifici	8
Campanya de productes d'empreses sensibilitzades amb el canvi climàtic	9
Campanya de productes Km 0	10

Eix Estratègic 3: Oferir "productes més saludables"	
Alternatives per a la reducció d'antibiòtics en granja	1
Desenvolupament de nous productes derivats de carn de porc altament saludables. Reforçar l'aportació de greixos insaturats, vitamines, zinc, ferro...	2
Alternatives a la utilització de nitrificants	3
Solucions per aconseguir "etiquetes netes" o amb el mínim d'additius i conservants	4
Alternatives per substituir al·lergògens a partir de productes o subproductes equivalents no al·lergògens	5
Productes de carn de porc lliures de toxoplasma	6
Desenvolupament de nous aliments proteïnics d'origen vegetal amb gust de carn ("like meat")	7

La llista d'idees per a preparar projectes del 2017

per a les visites anuals del darrer trimestre de l'any (per eixos estratègics)

[illegible]

Difusió al butlletí mensual

PROJECTES

PRIMERA PROVA PILOT DE SERVEI MULTIMODAL DE TRANSPORT DE CARN CAP AL NORD D'EUROPA

18 a 20 de juliol de 2016

Amb l'impuls del clúster carni porcí INNOVACC i del clúster ferroviari RAILGRUP, i amb el suport de Ferrocarrils de la Generalitat de Catalunya, s'ha pogut realitzar una primera prova pilot de transport multimodal (carretera-tren-carretera) de productes carnis. Aquest grup de treball (RAILGRUP-INNOVACC-FGC) es va comprometre des del juny de 2014 a potenciar i crear nous serveis intermodals de transport de mercaderia per ferrocarril i, per fer-ho, s'havia previst la realització de proves pilot de productes carnis refrigerats congelats cap als mercats del centre i nord d'Europa.

L'empresa Rigorífics Costa Brava ha realitzat l'enviament, des de Riudellots de la Selva fins a Dresde (Alemanya), a través del servei multimodal de l'empresa Tomás Expediciones.

La prova pilot es va iniciar amb una càrrega de la mercaderia el dilluns 18 de juliol pel matí i la descarrega destí final el dimecres 20 de juliol a primera hora, amb un temps total de 48 hores. El transport es va fer amb un contenidor "reefer" amb cam de porc congelada, utilitzant en la major part del seu recorregut els serveis ferroviaris. L'enviament va permetre augmentar la càrrega de 22 tones a 24 tones amb un mateix pesu q, el transport complet per carretera, i d'aquesta manera el cost de transport per kg de producte enviat va ser sensiblement inferior.

Tomás Expediciones S.A. és l'empresa que ha fet el transport dels productes carnis congelats utilitzant contenidors Reefer 45' especialment preparats, que asseguren plena autonomia i control de la cadena de fred, i assegurant la coordinació dels modes de transport necessaris des del seu origen fins a destí.



Procés de càrrega a les instal·lacions de Rigorífics Costa Brava (Riudellots de la Selva)



Procés de transbordament de càrrega a la terminal internacional d'Ambrög (Le Boulou)

Ferrocarrils de la Generalitat de Catalunya (FGC), la Generalitat de Catalunya i el Consell de Cambres volen continuar impulsant aquest tipus de proves per a la promoció i la millora de model de transport de mercaderies menys contaminants i dependents de l'energia, com ara el ferroviari des del vessant de la multimodalitat.

En properes mesos es preveuen noves proves pilot similars amb la participació d'altres empreses càrnies associades a INNOVACC, i amb diversos destins cap al centre i nord d'Europa.

EL PROJECTE Q-PORK OBTÉ UN AJUT DINS LA COMUNITAT RIS3CAT "INNOFAT"

13 de juliol de 2016

El projecte "Q-PORK, Alternatives de millora de la qualitat de la carn de porc i productes derivats" ha estat aprovat dins de la Comunitat RIS3CAT "INNOFAT" (anteriorment anomenada "Alimentació") amb un pressupost subvencionable de 1.017.153 € i una subvenció global de 392.043 €. El període d'execució global previst és de 3 anys.

Al projecte Q-PORK hi participen 15 membres, tots són socis del clúster, que són:

13 empreses	Boards 1880 SA, Ramon Ventuà SA, Lenz Instruments SL, Timpolat SL, Enginyeria Informàtica Olot SL, Joaquim Albertí SA, Estebarri Espuña SA, Noel Alimentaria SAU, Càrnica Batallé SA, Artigas Alimentaria SAU, Corporación Alimentaria de Guissona SA, Mecàniques Pujolàs SL i Grupo Alimentario Argal SA
1 agent de R+D+i	Universitat Autònoma de Barcelona (CERPTA)
1 associació/clúster	INNOVACC com a líder i coordinador del projecte

També hi participa RTA com agent d'R+D+i subcontractat en tres grups de treball del projecte.

Amb aquest projecte es preveu determinar les millors alternatives per a millorar la qualitat de la carn de porc i la dels seus productes derivats, a través de diversos aspectes que incideixen significativament en diferents punts de la cadena de valor de la indústria càrnia.

PER A CADA PROJECTE

Nivell d'implicació d' INNOVACC

1. Facilitar contactes entre participants. Seguiment periòdic del projecte. Difusió dels resultats, si s' escau.
2. Assessorament en la preparació de documentació relacionada amb el projecte i en la recerca de finançament.
3. Tramitació de sol·licituds d' ajuts.
4. Tramitació de justificació del projecte executat. Difusió dels resultats, si s' escau.

Grau d' èxit del projecte

1. Plantejament inicial: preparació estudi, prova, nova tecnologia, obertura nou mercat, etc. Creació del grup de treball (participants, líder, equip redactor/ tècnic, altres).
2. Execució en fase d' estudi de viabilitat tècnica/econòmica.
3. Execució en fase de proves pilot, prototipatge, missió comercial, etc.
4. Implantació de la solució. Comercialització del nou producte/servei. Vendes ja realitzades en un nou mercat objectiu.

Indicadors seguiment

Indicador	Objectius Pla Estratègic 2016-2019
Implicació activa de les empreses associades en projectes impulsats des d' INNOVACC	>90% de les empreses associades, implicades, com a mínim, en 1 projecte col·laboratiu
Número de projectes col·laboratius realitzats per any	≥6 projectes col·laboratius nous a iniciar cada any (≥4 projectes oberts)
Classificació del projectes pel “NI” nivell d’ implicació d’ INNOVACC (1a4) i el “GE” grau d’ èxit (1a4)	>20% projectes GE=4 >15% projectes NI=4 i GE=4
Nivell de subvencions obtingudes per als projectes col·laboratius (socis)	>200.000 €/any >1 M € del 2016 al 2019 (suma dels ajuts per a beneficiaris)
Nivell de subvencions obtingudes per als projectes col·laboratius (INNOVACC)	>35.000 €/any >150.000 € del 2016 al 2019

1. Què és INNOVACC?
2. Metodologia per a generar projectes al clúster
3. **Exemples de projectes desenvolupats**

Projectes oberts (1)

Eix Estratègic	Projecte
Innovació en matèries primeres	Mercat de futurs del preu de la carn de porc
	Alternatives de producció porcina per a l'obtenció de carn de porc ecològica
	Valorització nutricional dels subproductes derivats de la fruita dolça de Catalunya i cítrics de Llevant per a l'alimentació porcina
Innovació en seguretat alimentària	Bones pràctiques pel control de salmonel·la durant tota la cadena alimentària
	Estudi pilot d'implantació d'un Programa voluntari de control de salmonel·losi porcina a Catalunya
	Opcions de certificació del compliment del programa de control de salmonel·losi al sector carni porcí
	Elaboració d'un Manual de seguretat alimentària per al sector carni porcí
	Eina interactiva per a la gestió del Manual de seguretat alimentària del sector carni porcí que incorpori protocols d'actuació davant crisis alimentàries en empreses càrnies
	Millora de la gestió de l'aigua al sector carni porcí i augment de la seguretat alimentària, mitjançant noves alternatives de neteja i desinfecció per a granges, transport i instal·lacions d'indústria transformadora
	Anàlisi de les diferents alternatives de descontaminació de canals porcines en escorxadors
	Alternatives per a la reducció d'antibiòtics en productes carnis porcins
	Disseny higiènic de solucions de drenatge al sector alimentari
	Desenvolupament de noves tecnologies de neteja de camions d'animals vius
	Desenvolupament de noves tecnologies de neteja de camions frigorífics
	Eliminació d'etiquetes en caixes d'indústria càrnia
Innovació en traçabilitat completa del sector	Estandardització de la informació a transmetre pel seguiment de la traçabilitat en el sector carni porcí
	Alternatives per al marcatge i lectura de canals/vernils mitjançant visió artificial
	Anàlisi de l'evolució de la qualitat de la carn de porc blanc dels darrers anys i propostes de millora a curt termini
	Optimització del procés de llescat de carn i productes elaborats
	Tecnologia innovadora per al control de sal en vernils