

# JORNADA NETWORKING PROYECTOS LIFE+

## Vigo 11 de Diciembre



Francisco Pérez Sabin  
ANFACO-CECOPESCA

Marcos Campo  
HERMASA

Mauro Julián  
GH Induction





# ANFACO-CECOPESCA GH INDUCTION HERMASA



## PROYECTO INDUFOOD

PROBLEMA

ACTUACIONES

RESULTADOS





# ANFACO – CECOPESCA



Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos

Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca





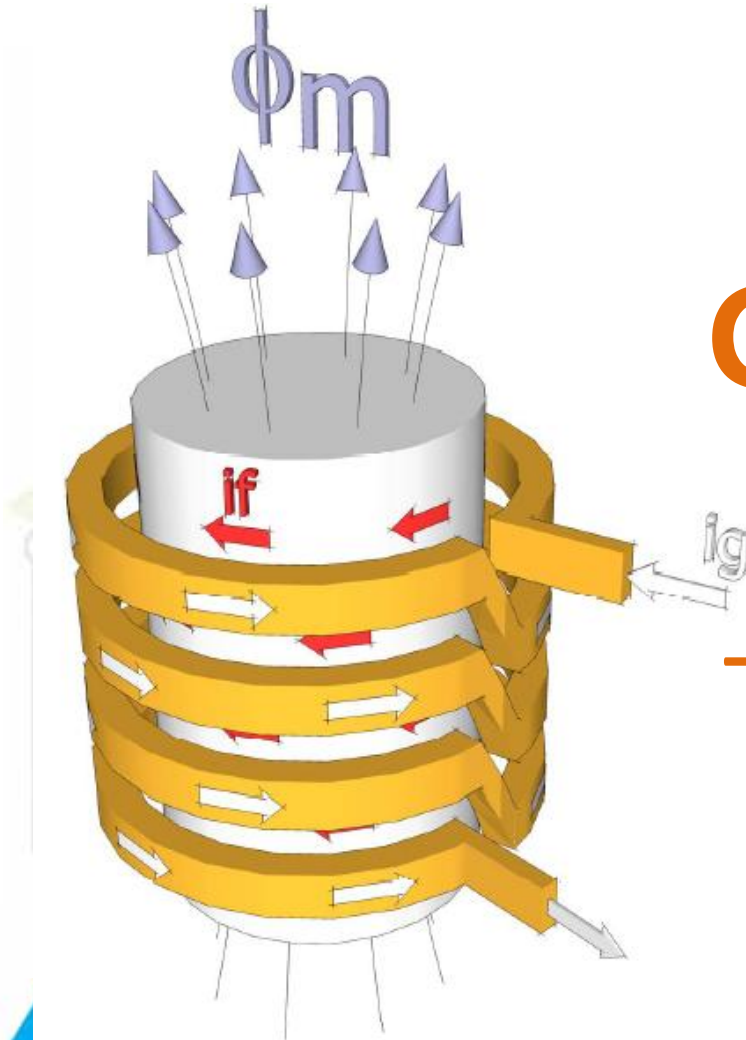




# GH INDUCTION

## Inducción

### Tecnología de futuro







# PROCESOS TÉRMICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



## DATOS DE LA COMPAÑÍA

MARCA: HERMASA® Canning Technology.

CREACIÓN: 1.940 (1.972).

UBICACIÓN: Vigo (Pontevedra - ESPAÑA).

EMPLEADOS: 43.

NIVEL DE EXPORTACIÓN: 90%.

ACTIVIDAD: Diseño, construcción e instalación de maquinaria y líneas de elaboración de conservas de pescado y fábricas llave en mano.

MERCADOS: Europa, Asia, Sudamérica y Norte de África.



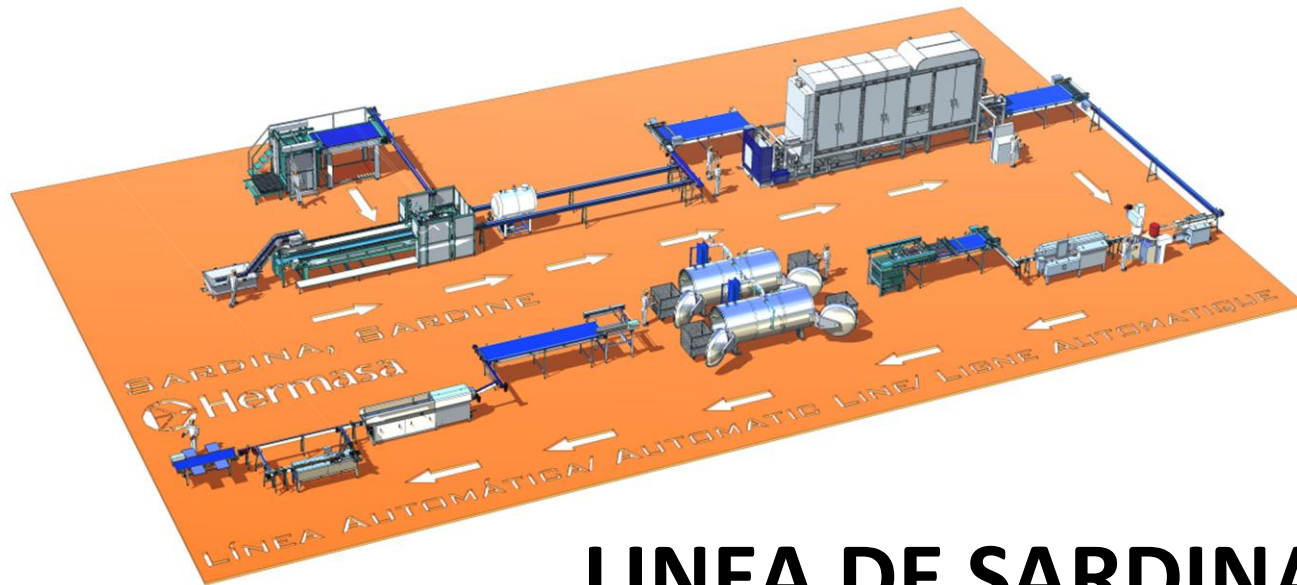




**VISTA EXTERIOR DE LAS INSTALACIONES**



**VISTA INTERIOR DE LAS INSTALACIONES**



# LINEA DE SARDINA





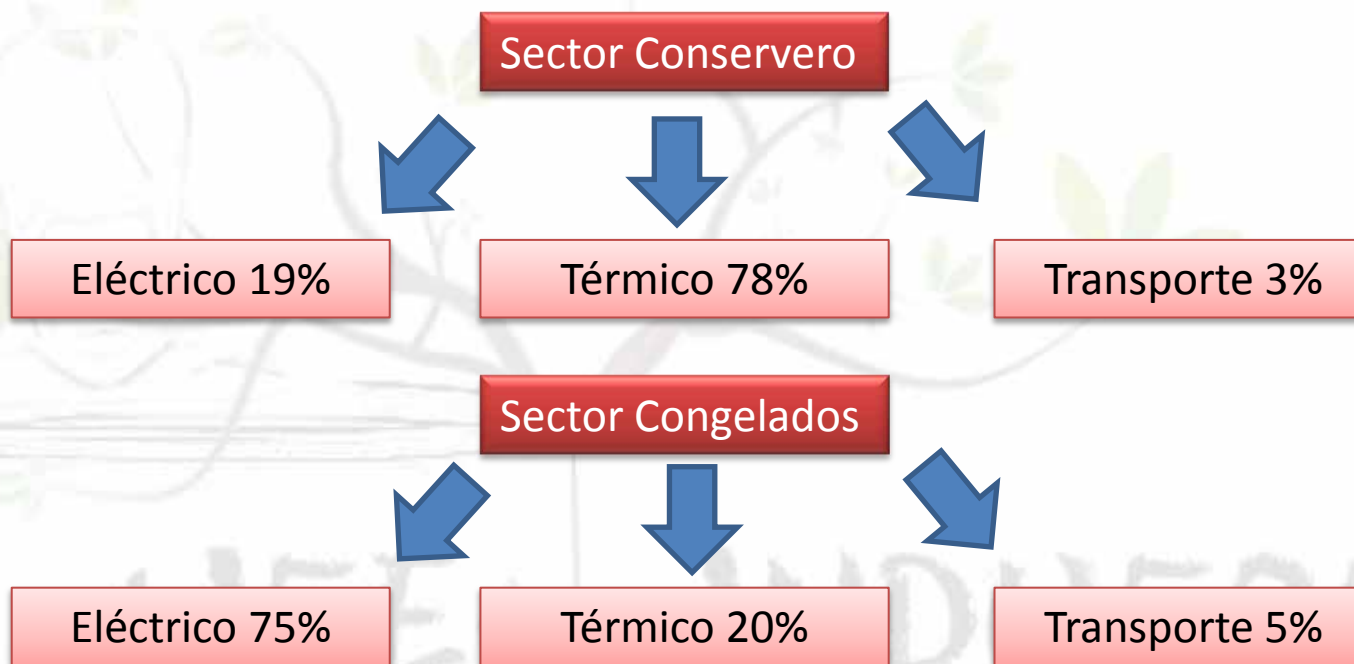




## PROYECTO INDUFOOD



### ¿Cómo nace el proyecto INDUFOOD?



Jornada de Presentación Proyecto INDUFOOD  
Vigo 12 Febrero 2013

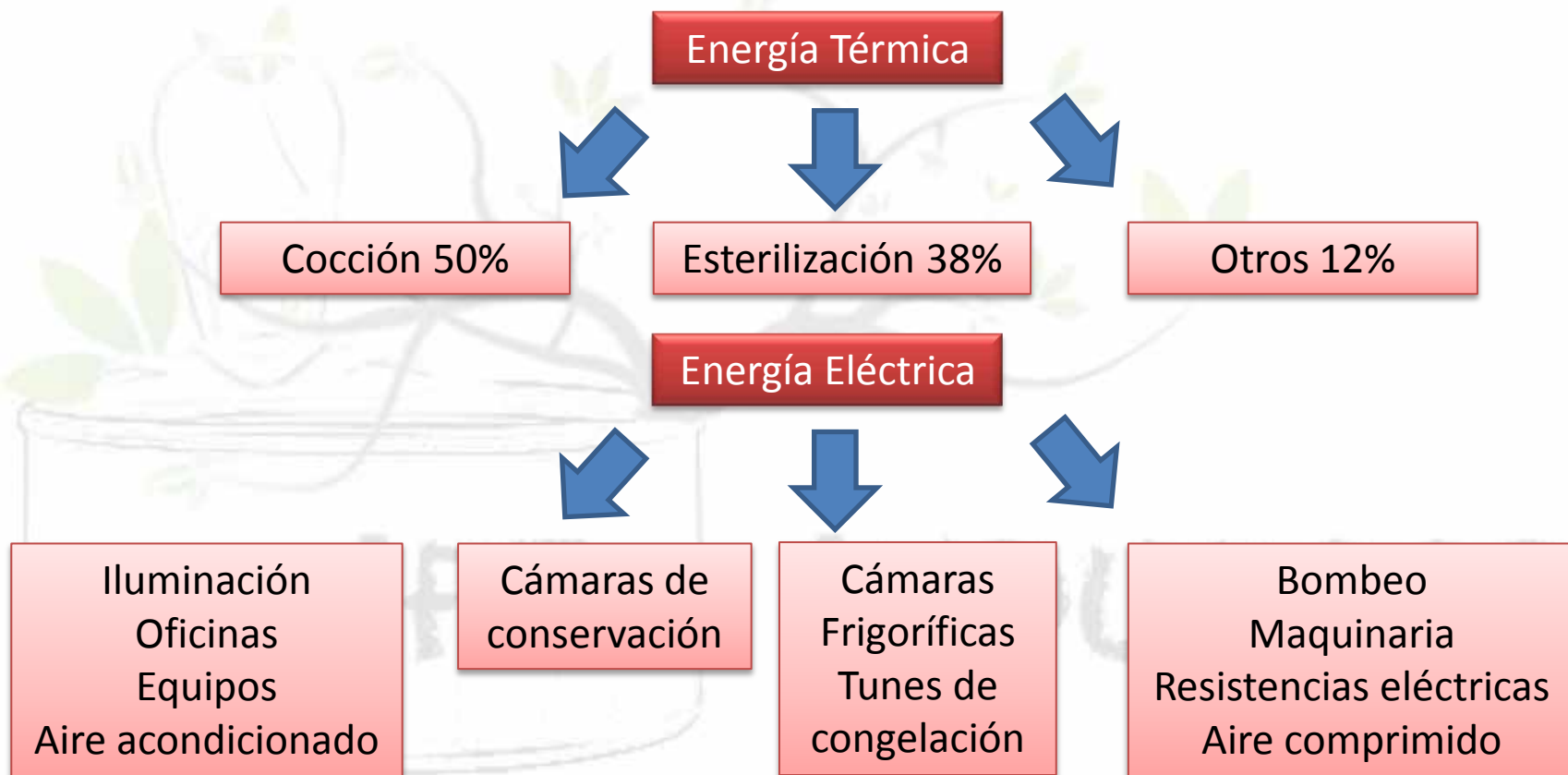




# PROYECTO INDUFOOD



## ¿Cómo nace el proyecto INDUFOOD?



Jornada de Presentación Proyecto INDUFOOD  
Vigo 12 Febrero 2013





LA ENERGÍA TÉRMICA EN UNA PLANTA DE CONSERVAS ES GENERADA POR UNA CALDERA DE VAPOR A GAS O FUEL, CONSUMIDA POR LOS SIGUIENTES PROCESOS:

- DESCONGELACIÓN.
- COCCIÓN.
- ESTERILIZACIÓN.
- LAVADO.
- PREPARACIÓN DE SALSAS.



# COCCIÓN

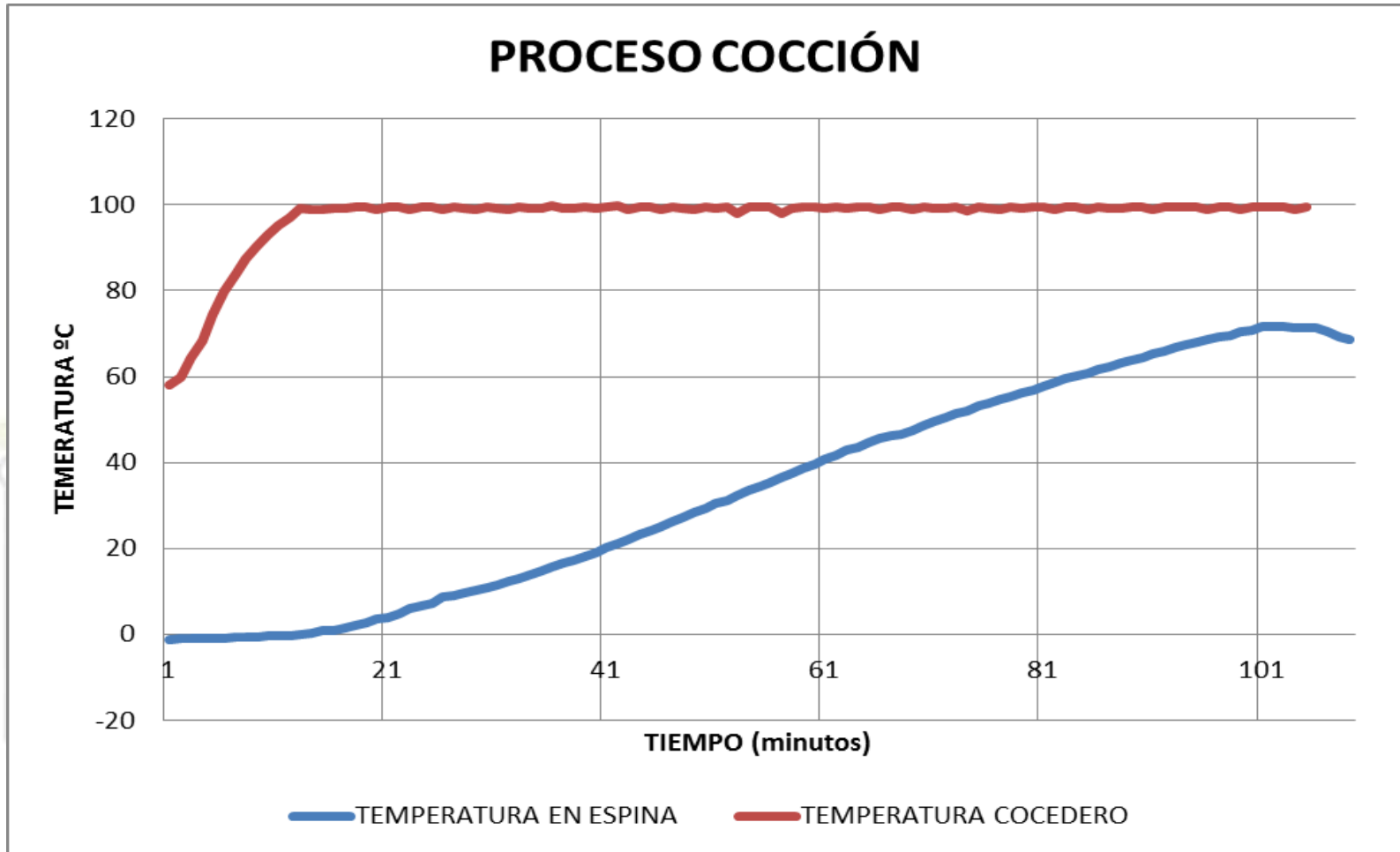


**COCCIÓN EN SALMUERA**



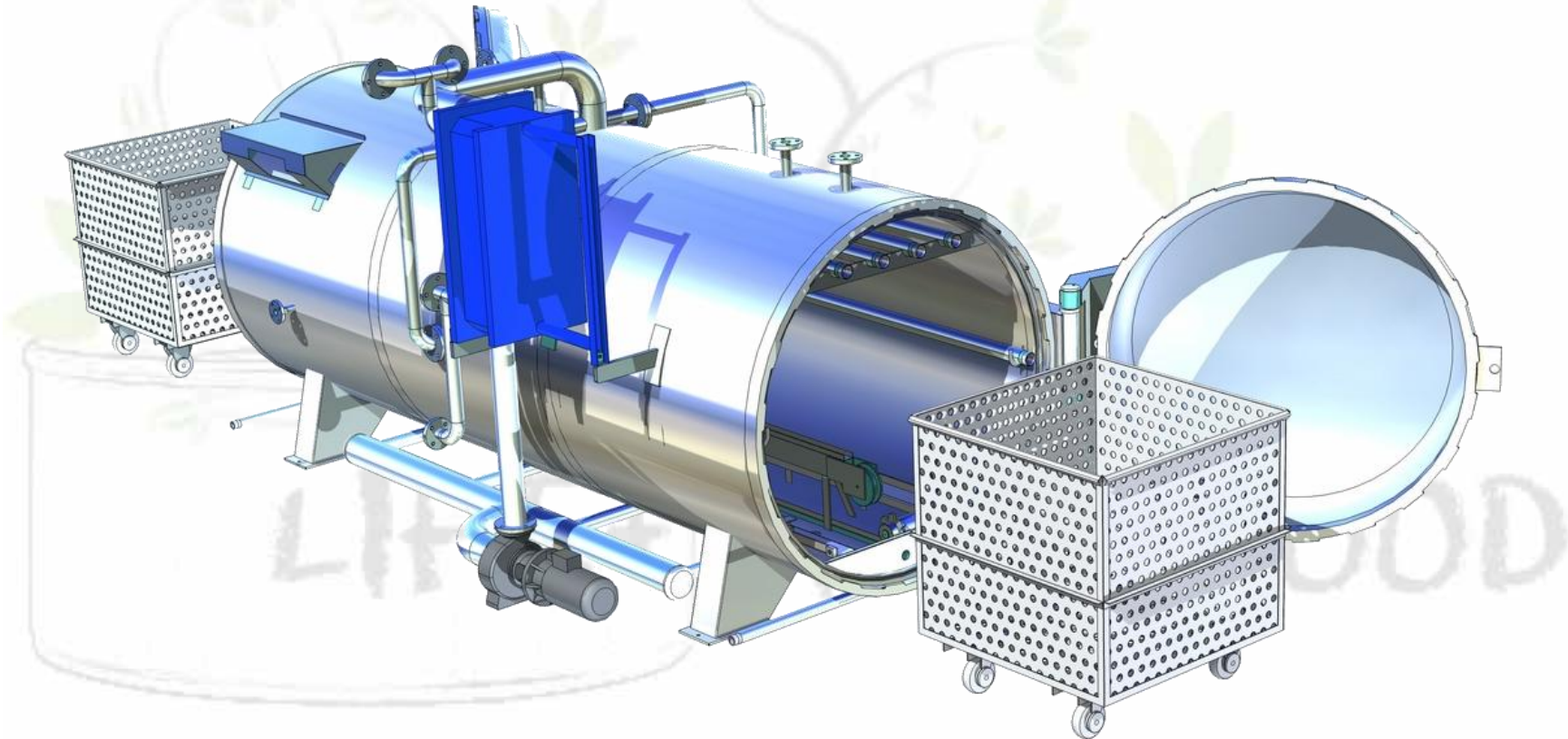
**COCCIÓN EN VAPOR**

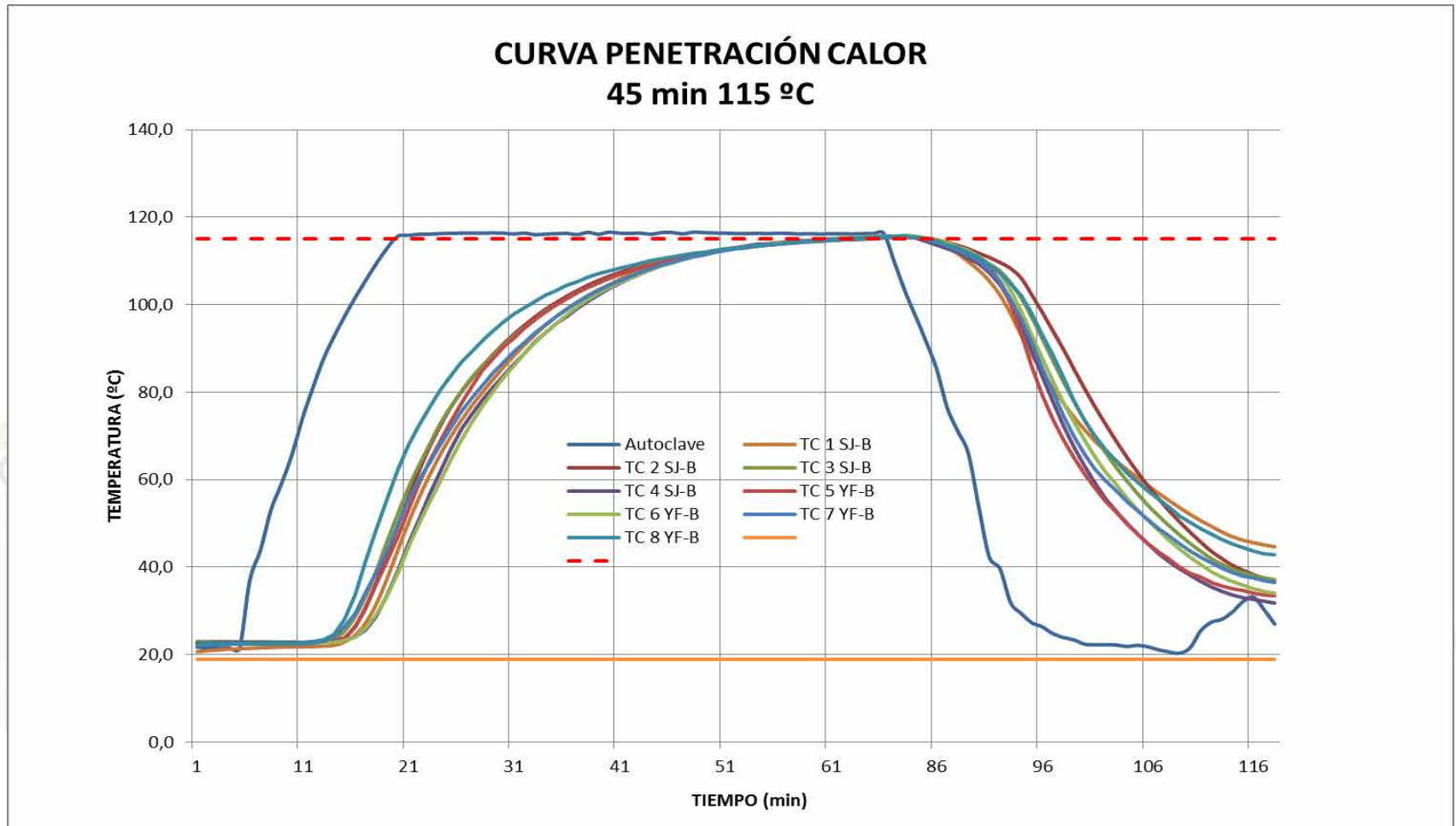






# ESTERILIZACIÓN







*Reducción de las emisiones de GEI en la industria alimentaria, mediante nuevos sistemas térmicos basados en tecnología de inducción*



# INDUFOOD

**LIFE+ Política y Gobernanza Medioambientales**

Presupuesto: 1.097.199,00 €

Subvención: 548.099,00 €

Duración: 01-08-2012 - 31-10-2015 (38 meses)



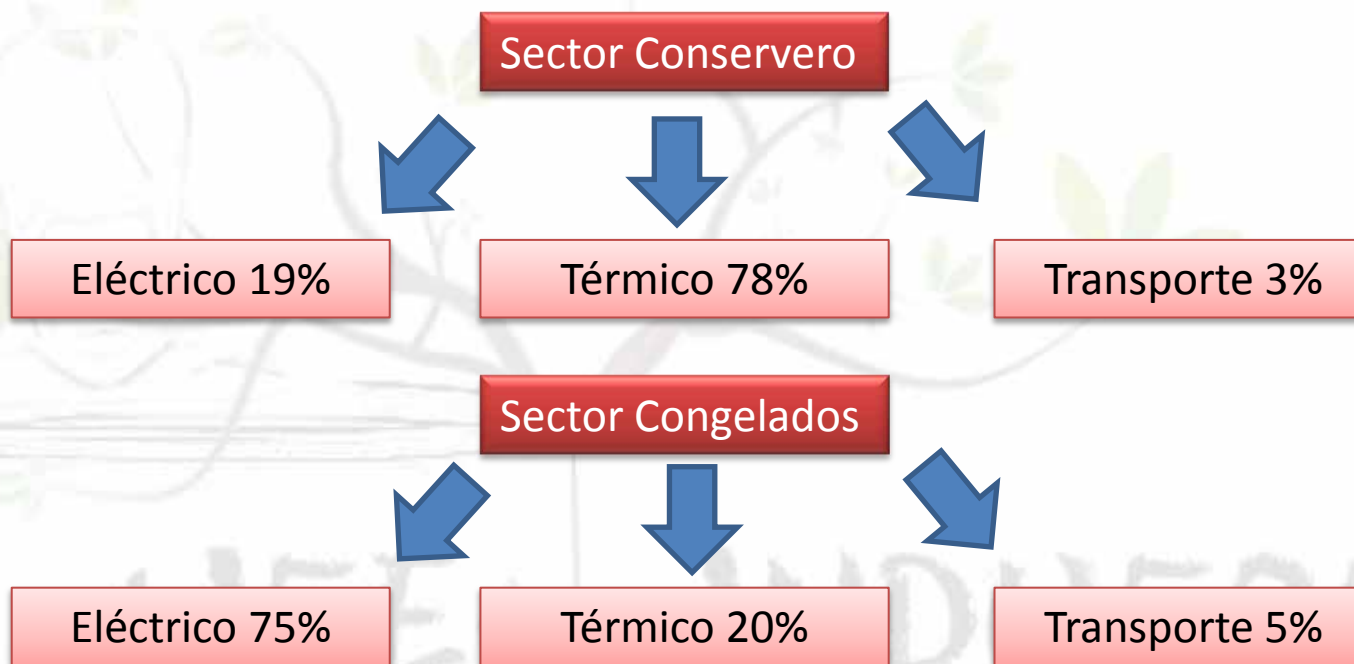




# PROYECTO INDUFOOD



## ¿Cómo nace el proyecto INDUFOOD?

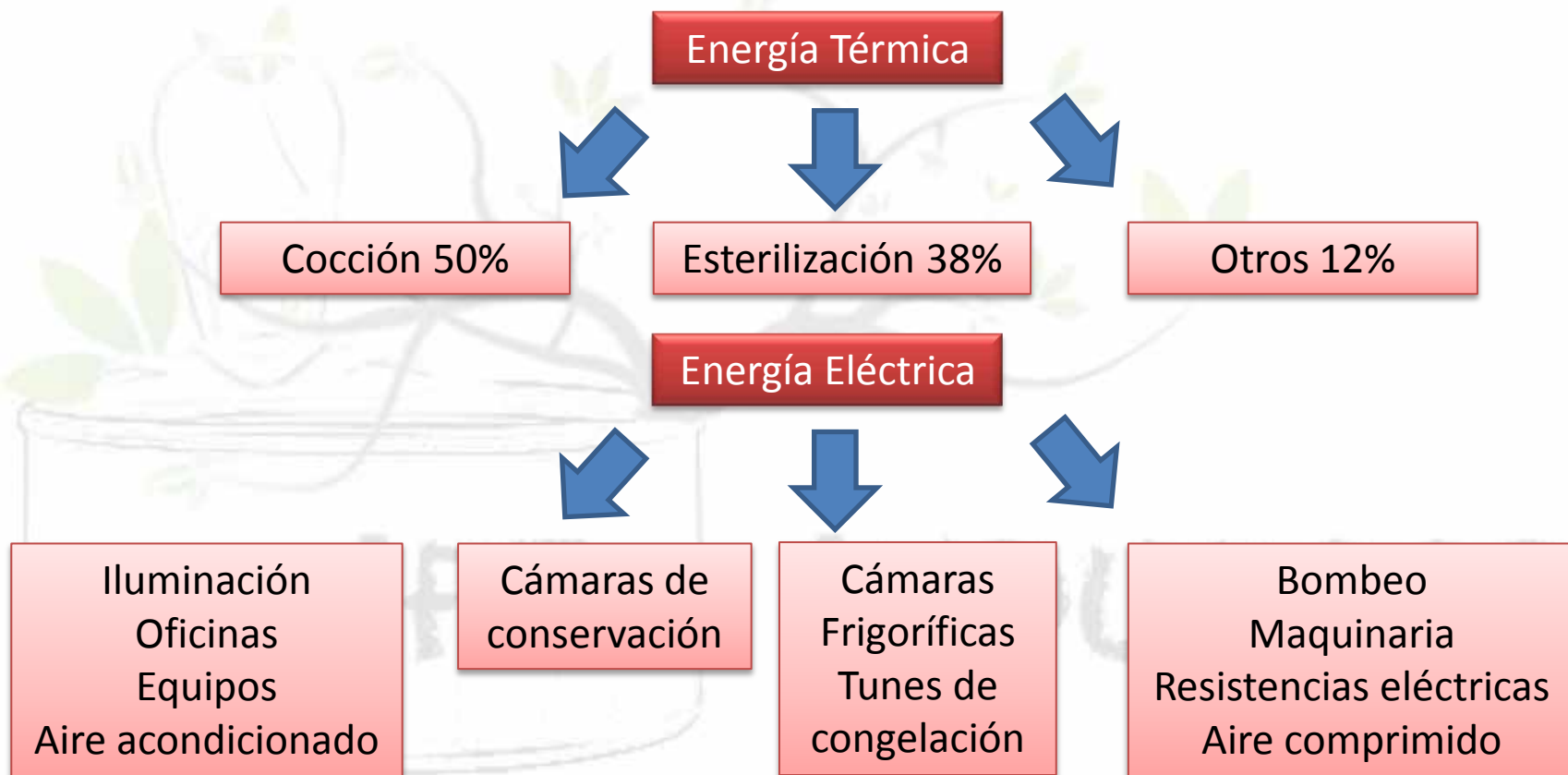




# PROYECTO INDUFOOD



## ¿Cómo nace el proyecto INDUFOOD?

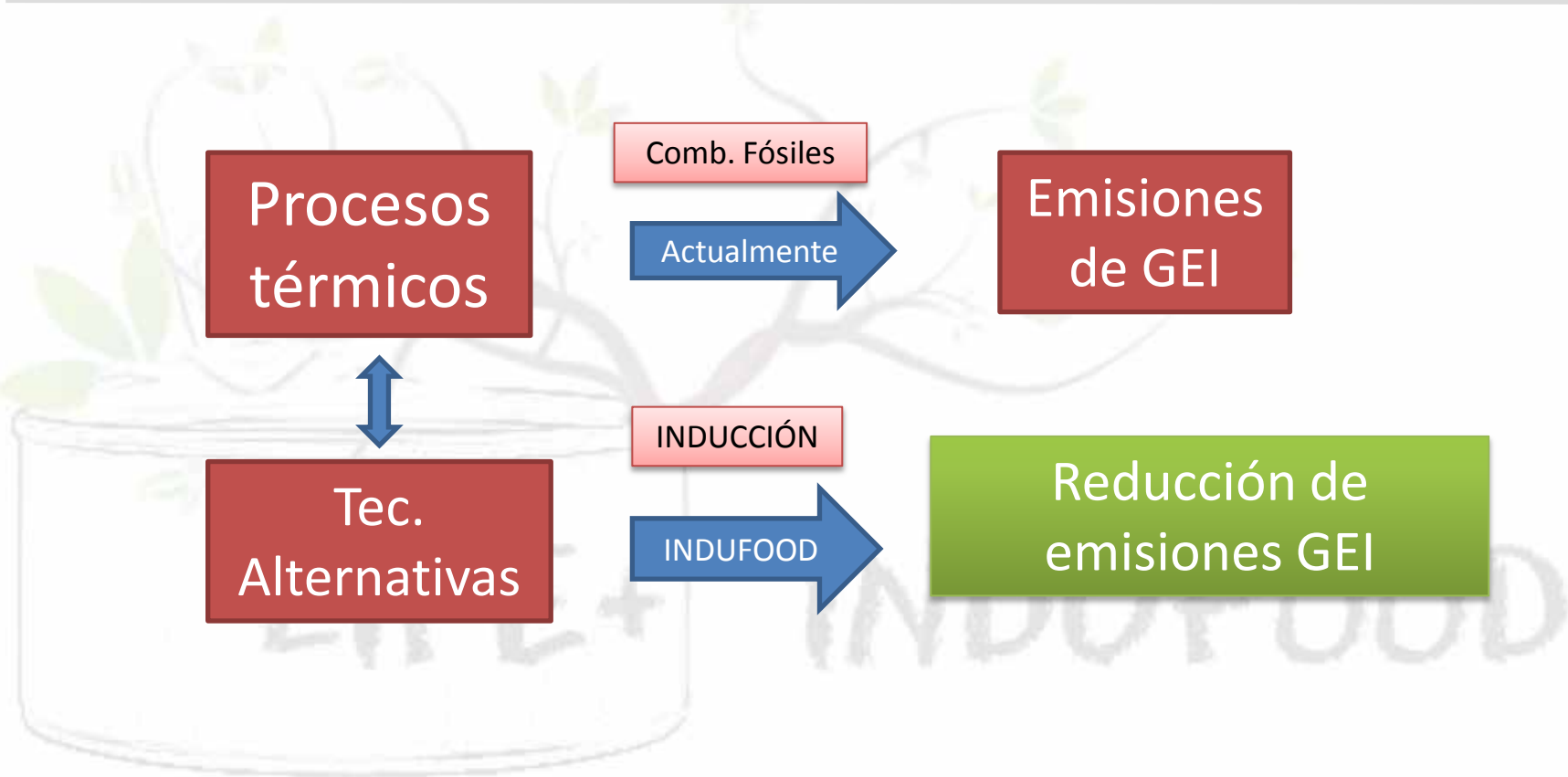




# PROYECTO INDUFOOD



## ¿Cómo nace el proyecto INDUFOOD?





## PROYECTO INDUFOOD



## SOCIOS



## COLABORADORES







## PROYECTO INDUFOOD



### OBJETIVOS

- Reducir las **emisiones de GEI** en los procesos térmicos de la industria alimentaria.
- Contribuir al cumplimiento de los compromisos de la UE en virtud al **Protocolo de Kyoto** y el **Plan 20-20-20**.
- Desarrollar una tecnología de **baja emisión de carbono**.
- Aumentar la **eficiencia energética** de los procesos productivos.
- Posibilitar el uso de las **energías más respetuosas** con el medio ambiente en los procesos térmicos.
- Realizar una pequeña herramienta para el **cálculo de la huella de carbono** de los procesos térmicos de la Planta Piloto y de los sistemas desarrollados.





## PROYECTO INDUFOOD

### ACCIONES



Desarrollo de nuevos sistemas térmicos para la industria alimentaria basados en la tecnología de **inducción**.

- **Estudios iniciales:** procesos térmicos, tecnología de inducción.
- Diseño y desarrollo de los **sistemas térmicos** basados en inducción.
- Validación en la **Planta Piloto** de ANFACO-CECOPESCA.
- Test en la **industria**.
- Calcular la **huella de carbono**, desarrollando una pequeña herramienta.
- Desarrollar un **estudio energético** de los sistemas.
- Estudios económicos de la **viabilidad** de los nuevos sistemas.





## PROYECTO INDUFOOD

### RESULTADOS ESPERADOS



- Reducción de las **emisiones de GEI** y aumento de la eficiencia energética de los procesos térmicos de la industria alimentaria.
- Validación del uso de la **tecnología de inducción** en la industria alimentaria.
- Desarrollo de una herramienta para cálculo de la **huella de carbono** en las instalaciones de la Planta Piloto de ANFACO-CECOPESCA.





## PROYECTO INDUFOOD

### DATOS



- Actualmente la **industria alimentaria** consume en Galicia más de **50.000 toneladas de Fuel** al año.
- Con los nuevos sistemas térmicos se esperan unos ahorros de fuel 20 %.
- Podría suponer un **ahorro** de unas 10.000 Toneladas de fuel al año.
- Se puede **reducir un 30%** las emisiones de GEI. Incluso al posibilitar el uso de Energías Renovables podría ser aún mayor.







# PROYECTO INDUFOOD



## RESUMEN

### PROBLEMÁTICA

INDUSTRIA



EMISIONES DE GEI

### ACTUACIONES

PROCESOS TÉRMICOS



TECNOLOGÍA DE  
INDUCCIÓN

### RESULTADOS

REDUCCIÓN EMISIONES GEI

REDUCCIÓN DE  
CONSUMO ENERGÉTICO

MANO DE OBRA  
ESPECIALIZADA

