

Automatització de tall de carn o derivats carnis per a evitar accidents laborals i millorar productivitat i higiene

Resum

Es preveu desenvolupar i provar els prototipus següents:

- Automatització del procés de tall de la carn en serra cintes existents, per a tot tipus d'indústria càrnia, però sobretot per a escorxadors i sales de desfer. Es pretén optimitzar el procés de tall de la carn semi congelada i congelada mitjançant el disseny d'una serra cinta automàtica amb disseny higiènic per fer el procés més segur i eficient, tant des del punt de vista de l'operari com del producte.
- Automatització de tall de productes carnis curats, principalment per a indústria elaboradora de pernil. Es pretén optimitzar el procés de tall a la meitat del pernil curat mitjançant la implementació d'un disc de microtall sobre cinta transportadora directa a la llescadora per tal d'optimitzar el processat tant des d'un punt de vista productiu com de seguretat per l'operari i per la qualitat del producte.

Objectius

El present projecte presenta els objectius que es detallen a continuació:

1. Automatització dels talls de carn fresca i congelada i productes carnis.
2. Alta capacitat i màxim rendiment a l'efectuar els talls de carn i productes carnis.
3. Millora de la seguretat de les persones que treballen en aquestes zones de tall.
4. Disseny higiènic adequat del sistema de tall per evitar contaminacions creuades i millorar la seguretat alimentària.

Descripció de les actuacions previstes en el projecte

WP1. Disseny, construcció, implementació i validació d'un sistema automatitzat de serra cinta pel tall de carn fresca i congelada.

Tasca 1. Disseny i construcció d'un prototipus

Tasca 2. Instal·lació de l'equip a la planta

Tasca 3. Estudi de l'eficàcia del sistema automatitzat

WP2. Disseny, construcció, implementació i validació d'un sistema automatitzat de microtall a la meitat del pernil curat sobre cinta de transport a llescat directe.

Tasca 4. Disseny i construcció d'un prototipus

Tasca 5. Instal·lació de l'equip a la planta

Tasca 6. Estudi de l'eficàcia del sistema automatitzat

WP3. Anàlisi de resultats, informes i difusió.

Tasca 7. Anàlisi de resultats

Tasca 8. Difusió de resultats

Resultats esperats i recomanacions pràctiques

S'espera aconseguir la validació de dos sistemes de tall automatitzat innovadors, que permetran -a les empreses càrnies involucrades en aquest projecte i a totes les empreses càrnies en general- una millor precisió en el tall de la carn fresca i congelada i productes carnis elaborats, una higiene adequada per evitar

contaminacions creuades i millorar la seguretat alimentària, i una significativa millora de la seguretat de les persones que treballen en aquestes zones de tall.

Líder del Grup Operatiu

ENTITAT: FRIGORÍFICS COSTA BRAVA SA

E-MAIL DE CONTACTE: info@costabrava.com

Coordinador del Grup Operatiu

ENTITAT: INNOVACC

E-MAIL DE CONTACTE: eudald.innovacc@olot.cat

Altres membres del Grup Operatiu (perceptors d'ajut)

ENTITAT: ESTEBAN ESPUÑA SA

E-MAIL DE CONTACTE: etorres@espuna.es

Altres membres del Grup Operatiu (no perceptors d'ajut)

ENTITAT: IRTA

E-MAIL DE CONTACTE: teresa.aymerich@irta.cat

Àmbit/s temàtic/s d'aplicació

- Sistema de producció agrària
- Pràctica agrària
- Equipament i maquinària agrària
- Ramaderia i benestar animal
- Producció vegetal i horticultura
- Paisatge / Gestió del territori
- Control de plagues i malalties
- Fertilització i gestió dels nutrients
- Gestió del sòl
- Recursos genètics
- Silvicultura
- Gestió de l'aigua
- Clima i canvi climàtic
- Gestió energètica
- Gestió de residus i subproductes
- Gestió de la biodiversitat i del medi natural
- Qualitat alimentària / processament i nutrició
- Cadena de subministrament, màrqueting i consum
- Competitivitat i diversificació agrària i forestal
- General

Àmbit/s territorial/s d'aplicació

PROVINCIA/ES	COMARCA/QUES
GIRONA	GARROTXA LA SELVA

Difusió del projecte (publicacions, jornades, multimèdia...)

<https://www.innovacc.cat/2019/07/19/ajuts-obtinguts-per-a-7-projectes-pilots-de-grups-operatius-del-darp-2018/>

<https://www.innovacc.cat/2019/07/19/automatitzacio-de-tall-de-carn-o-derivats-carnis-per-eliminar-riscs-daccidents-laborals-i-millorar-productivitat-i-higiene-3/>

https://www.innovacc.cat/wp-content/uploads/2019/06/0-Presentaci%C3%B3-AG-10juny2019_compressed.pdf (PÀGINA 37)

Presentació a l'Assemblea General Extraordinària de 18/12/2019 (PÀGINA 47)

Pàgina web del projecte

<https://www.innovacc.cat/2019/07/19/automatitzacio-de-tall-de-carn-o-derivats-carnis-per-eliminar-riscs-daccidents-laborals-i-millorar-productivitat-i-higiene-3/>

Altra informació del projecte

DATES DEL PROJECTE	PRESSUPOST TOTAL
Data d'inici (mes-any): juliol 2019	Pressupost total: 190.800,00 €
Data final (mes-any):	Finançament DARP: 77.976,00 €
Estat actual: En execució	Finançament UE: 58.824,00€
	Finançament propi: 54.000,00€

Amb el finançament de:

Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 (Cooperació per a la innovació) a través del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020.

Ordre ARP/133/2017, de 21 de juny, per la qual s'aproven les bases reguladores dels ajuts a la cooperació per a la innovació a través del foment de la creació de grups operatius de l'Associació Europea per a la Innovació en matèria de productivitat i sostenibilitat agrícoles i la realització de projectes pilot innovadors per part d'aquests grups, i Resolució ARP/1282/2018, de 8 de juny, per la qual es convoca l'esmentat ajut.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals