

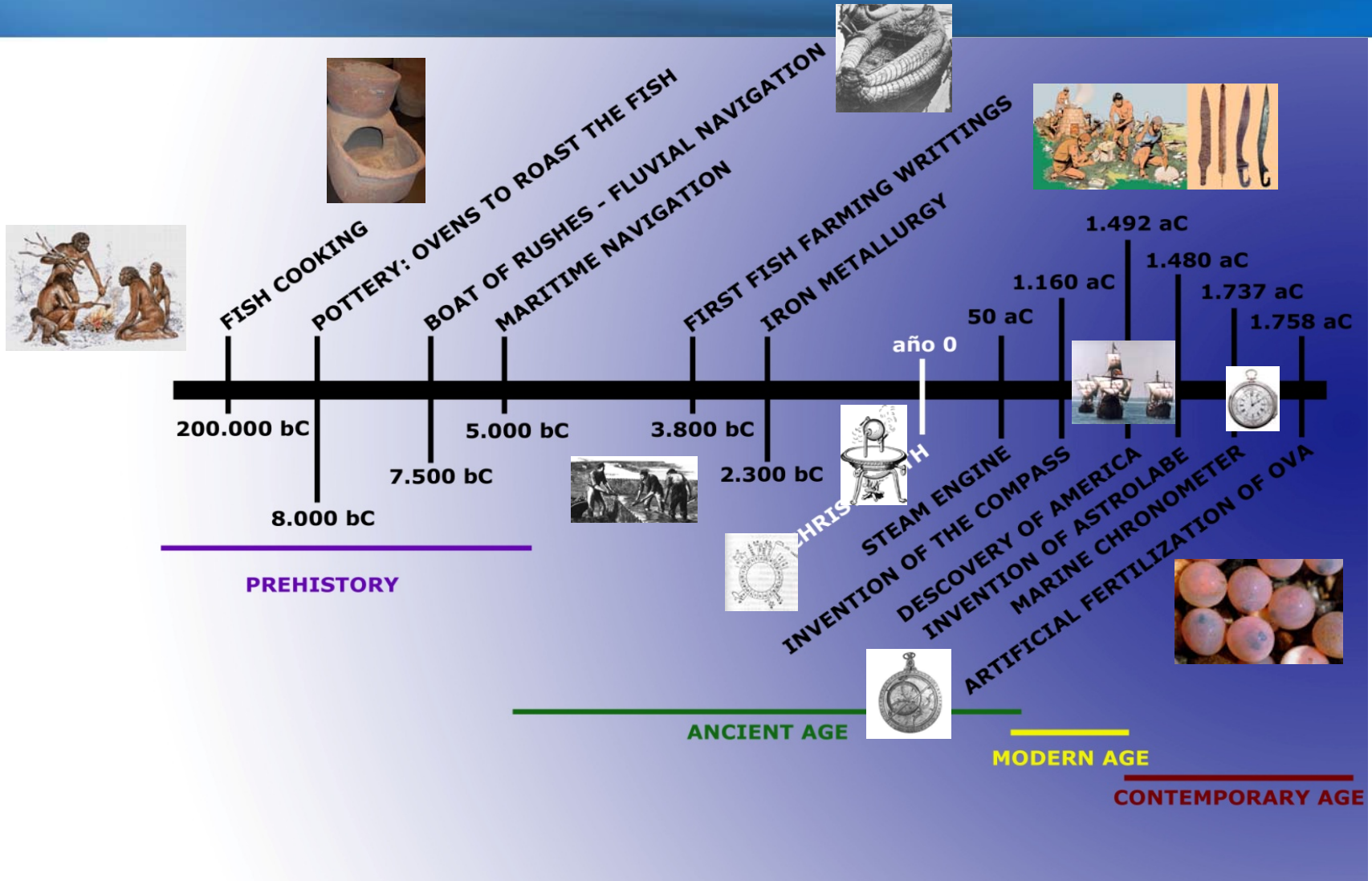
“INNOVATION IS NO LONGER INNOVATIVE”

Elena Calzado Roldán

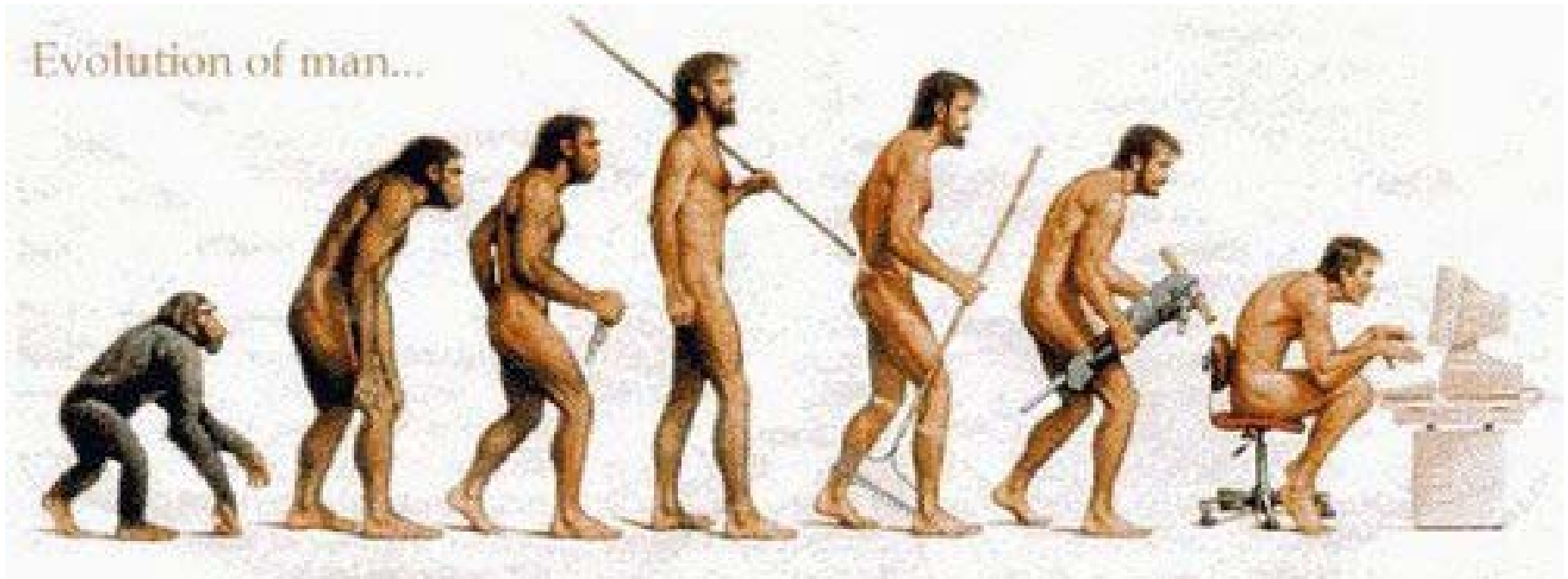
Fundación Innovamar. Oficina Pescaplus

ecalzado@innovamar.org

Chronology of technological advances



Evolution theory



- ❑ Innovation (year 1440) means “renovation” or “new way to do something”
- ❑ In nature, not the strongest or the most intelligent survives, but the one that better adapt to changes

Innovation keys

- 1) Understand the market
- 2) Adapt your business (technology wath)
- 3) Reinvent your products
- 4) Introduce the project management methodology
- 5) Promote a “changing mind”

Innovation keys

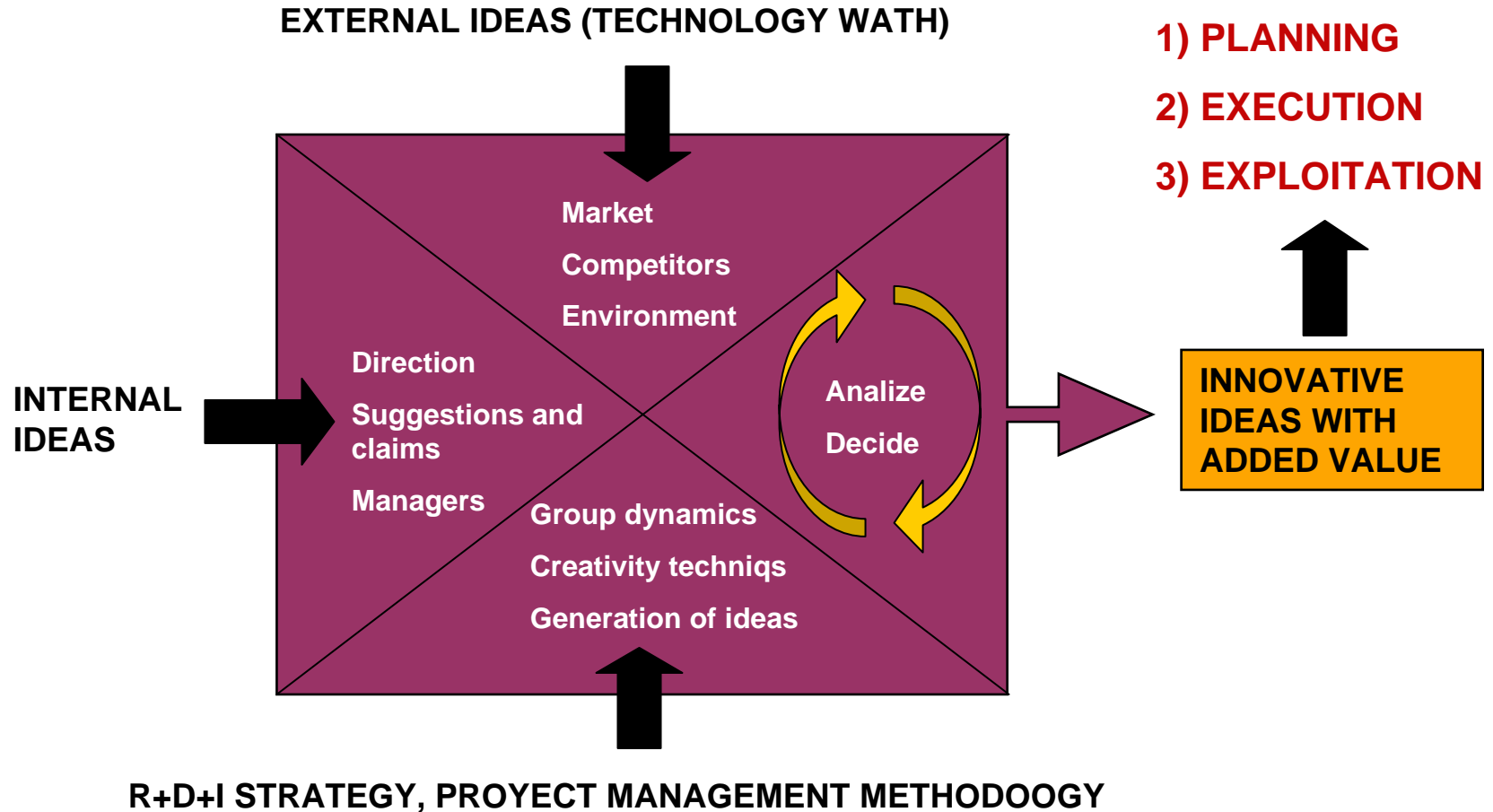
1) Understand the market



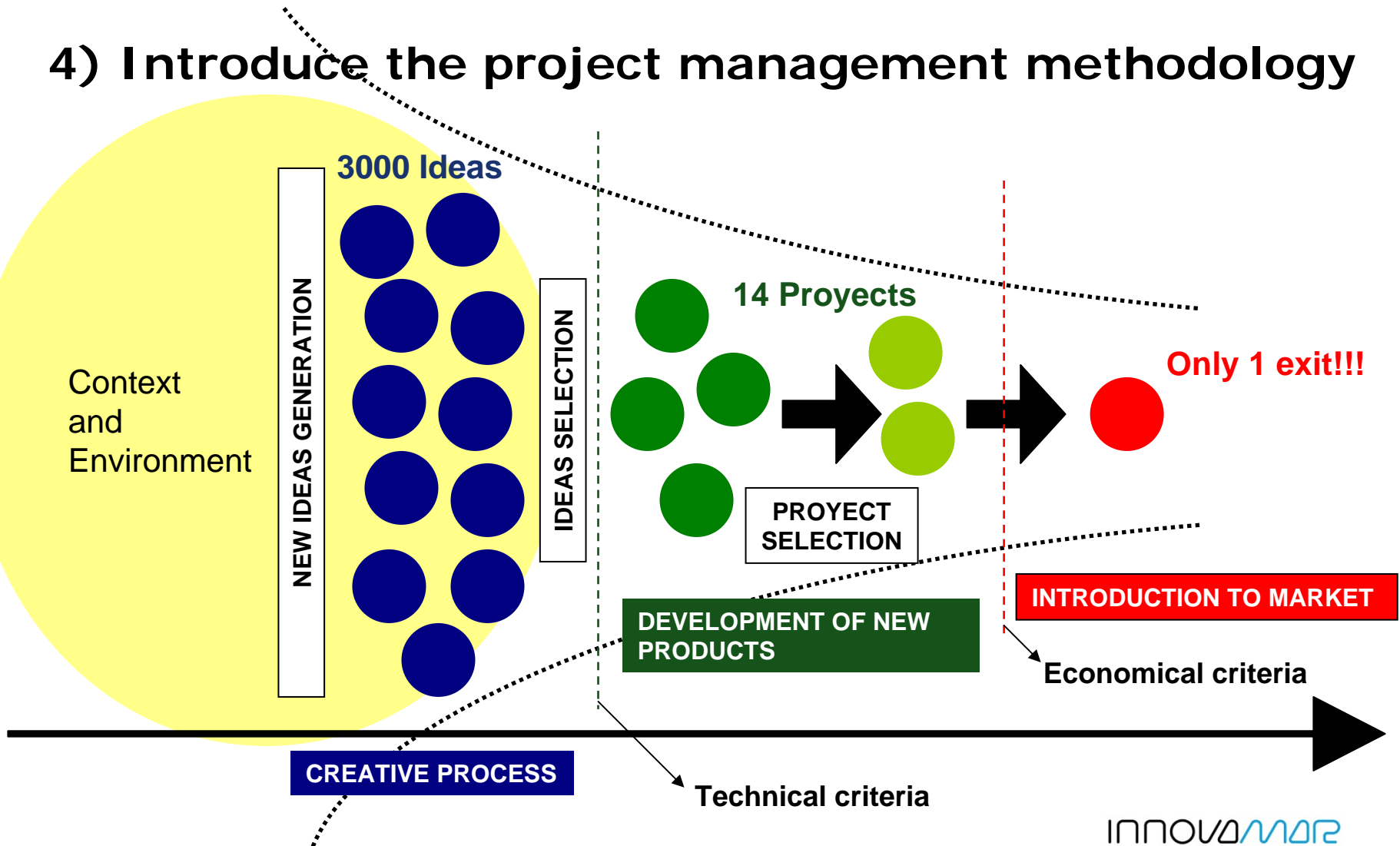
2) Adapt your business (technology wath)



3) Reinvent your products

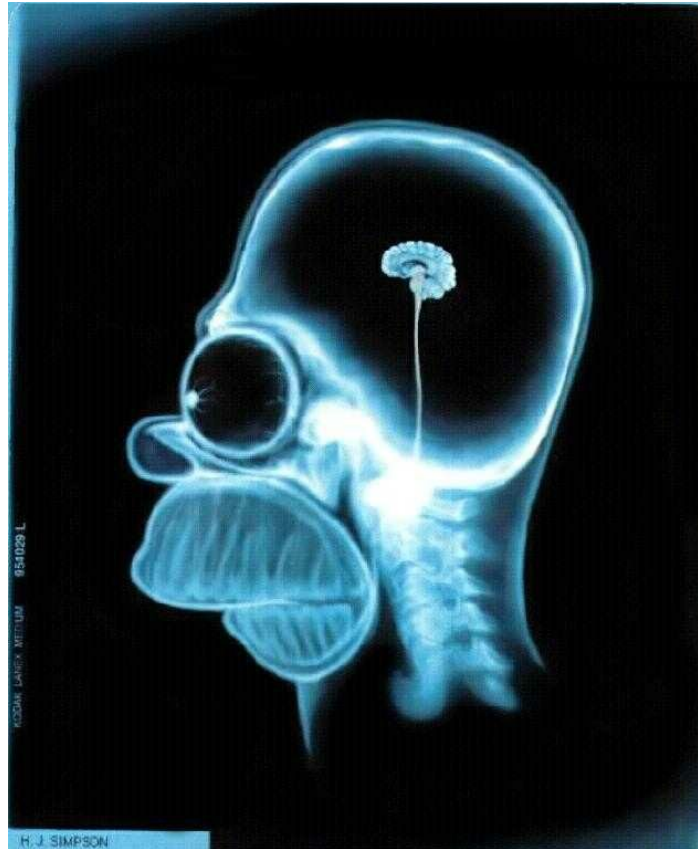


4) Introduce the project management methodology



Innovation keys

5) Promote a “changing mind”



Innovative mind must be trained and promoted but creativity is innate

Creativity



It is not compulsory to be fanatic about Star Wars, but probably it would help!!!

Creativity



There are very different kind of “geeks”, but the best are those people who are geek of the work they are doing everyday

Innovation Methodology

- 1) **Planification:** objectives, strategic plan, resources, checking
- 2) **Organization:** coordination, distribution of tasks, responsibilities, human management
- 3) **Direction:** motivation, lider, communication, promotion, prize
- 4) **Control:** supervision, information, measures, decisions

Innovation and Seafood Processing



ÁREA: Medioambiente y Sostenibilidad

TIPO: Investigación Aplicada
AGENTE: Empresa/ Centro de Investigación
ÁMBITO: Nacional

LÍNEA: Sistemas de recuperación y valorización de residuos y subproductos

- Desarrollo de Sistemas integrales de recogida y clasificación de subproductos en las diferentes instalaciones para su recuperación, revalorización y transporte a las plantas transformadoras.
- Mejora de la tecnología de almacenamiento y dimensionado de tecnologías de procesado de subproductos para rentabilizar la reutilización y tratamiento de pequeños volúmenes.
- Recuperación de aguas de procesado (aguas de cocción, salmueras, etc.).

TIPO: Investigación Aplicada
AGENTE: Empresa/ Centro de Investigación
ÁMBITO: Nacional

LÍNEA: Optimización de recursos y eficiencia energética

- Utilización de subproductos como recurso energético.
- Realización de estudios de costes energéticos de los diferentes procesos de transformación para mejorar la eficiencia energética.
- Dimensionamiento de las tecnologías que permitan el uso de energías renovables en plantas transformadoras.



Innovation and Seafood Processing

ÁREA: Calidad, Trazabilidad y Seguridad Alimentaria

TIPO: Investigación Aplicada
AGENTE: Centro de Investigación /Empresa
ÁMBITO: Nacional

LÍNEA: Vida útil

- Utilización de aditivos alternativos a los habituales.
- Modelos de simulación de la vida útil de un producto.
- Desarrollo y utilización de antimelanósicos sustitutivos.

TIPO: Investigación Aplicada
AGENTE: Centro de Investigación /Empresa
ÁMBITO: Nacional

LÍNEA: Sistemas de detección (envases inteligentes, identificación de especies...)

- Mejora en la identificación de especies.
- Mejora en la detección de contaminantes.
- Realización de estudios de parámetros físico-químicos.



Innovation and Seafood Processing

ÁREA: Tecnología del Proceso

TIPO: Investigación Aplicada
AGENTE: Empresa/ Centro de Investigación
ÁMBITO: Nacional



LÍNEA: Técnicas de conservación

- Mejora en los sistemas de ahumado y salazones:
 - Optimización de sistemas de salazón.
- Mejora de los sistemas de envasado:
 - Atmósferas modificadas.
 - Envases activos.
 - Envases inteligentes.
- Desarrollo de nuevas tecnologías emergentes: microondas, radiaciones AF, altas presiones, etc.
- Mejora de los procesos de precocinado

TIPO: Investigación Aplicada
AGENTE: Centro de Investigación /Empresa
ÁMBITO: Nacional

LÍNEA: Tratamientos térmicos

- Mejora de la cocción
- Mejora de la pasteurización
- Mejora de la esterilización
- Mejora de los procesos de congelación/descongelación:
 - Sistemas alternativos de congelación.
 - Sistemas alternativos de descongelación.
- Mejora de los tratamientos térmicos mediante escaldado.

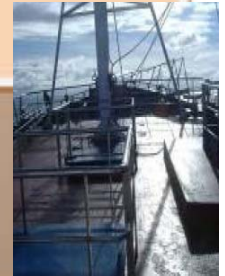
Innovation and Seafood Processing

ÁREA: Nuevos productos transformados

TIPO: Investigación Aplicada
AGENTE: Empresa/ Centro de Investigación
ÁMBITO: Nacional

LÍNEA: Nuevas especies y materias primas

- Transformación de nuevas especies que actualmente no tienen valor comercial en fresco:
 - Estudio de rendimientos en diferentes especies
- Transformación de nuevas materias primas.



TIPO: Investigación Aplicada
AGENTE:
ÁMBITO: Nacional

LÍNEA: Descartes

- Transformación de descartes que actualmente no tienen valor comercial en fresco.

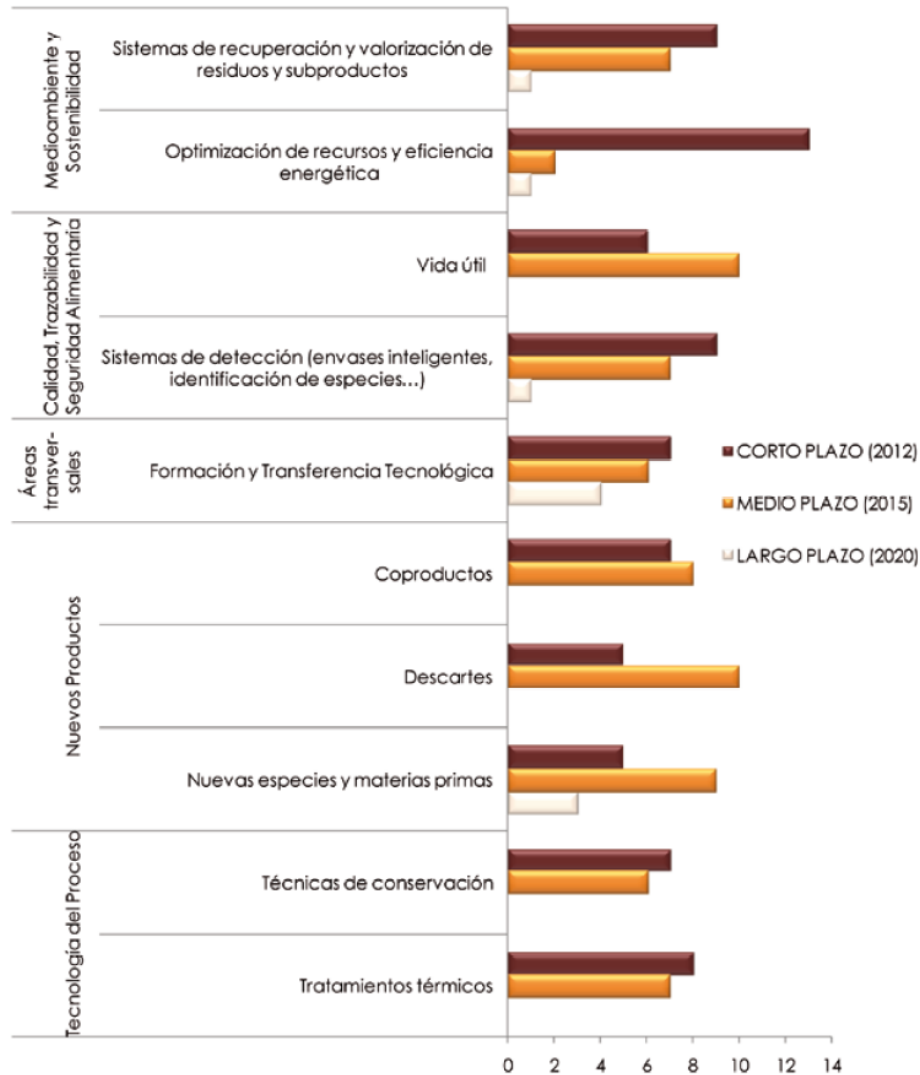
TIPO: Investigación Aplicada
AGENTE:
ÁMBITO: Nacional

LÍNEA: Coproductos



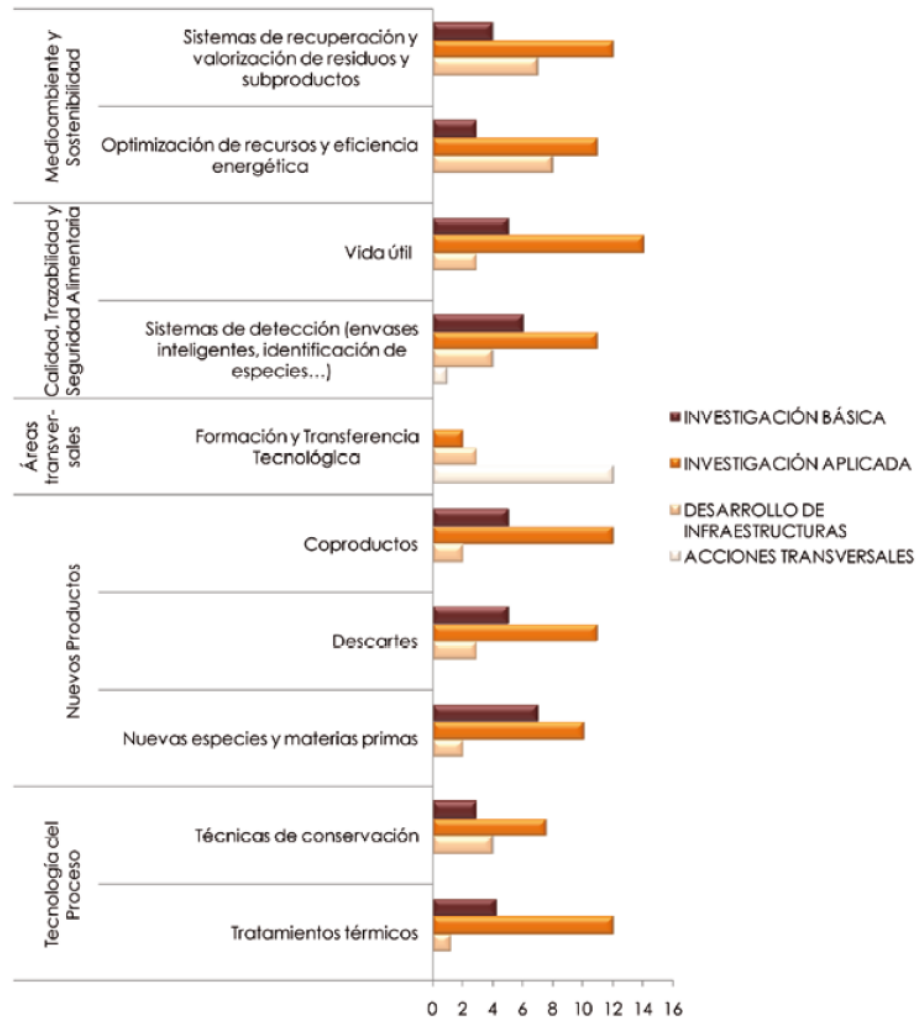
Innovation and Seafood Processing

PLAZOS ASIGNADOS A LAS LÍNEAS PRIORITARIAS DE I+D+i



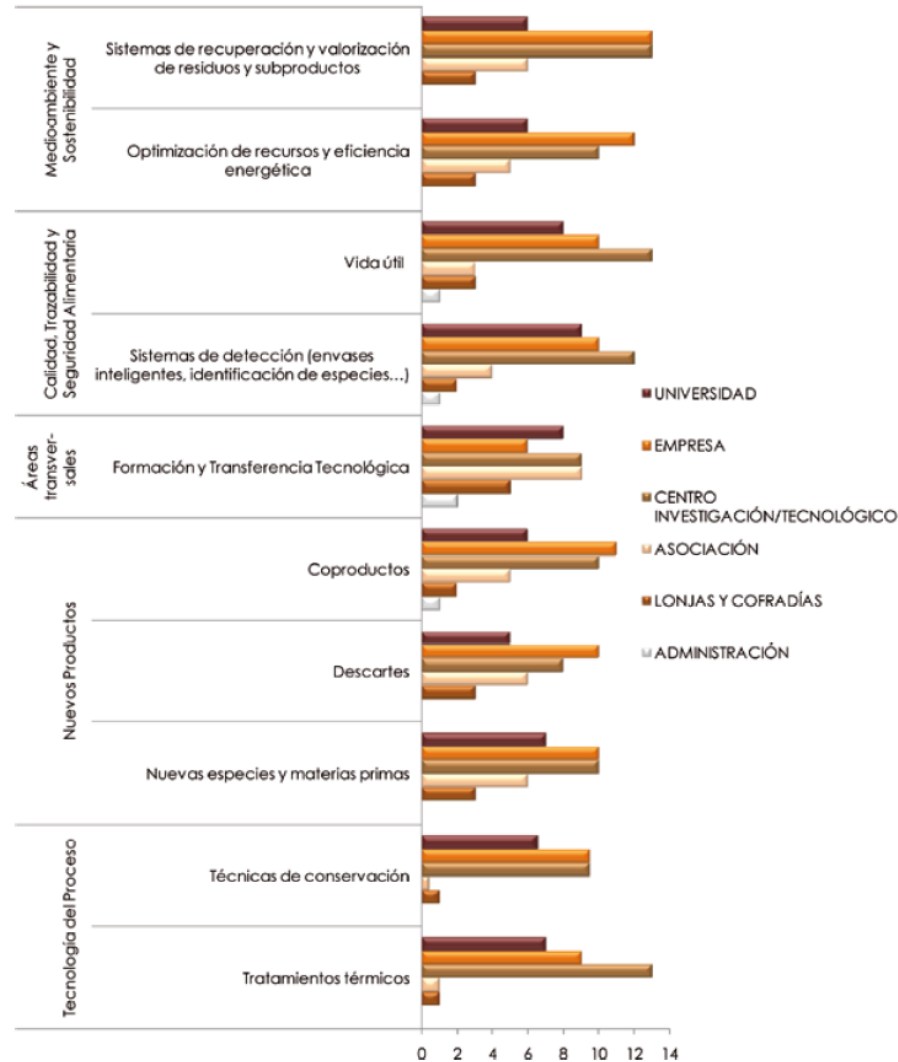
Innovation and Seafood Processing

TIPO DE ACCIÓN ASIGNADA A LAS LÍNEAS PRIORITARIAS DE I+D+i



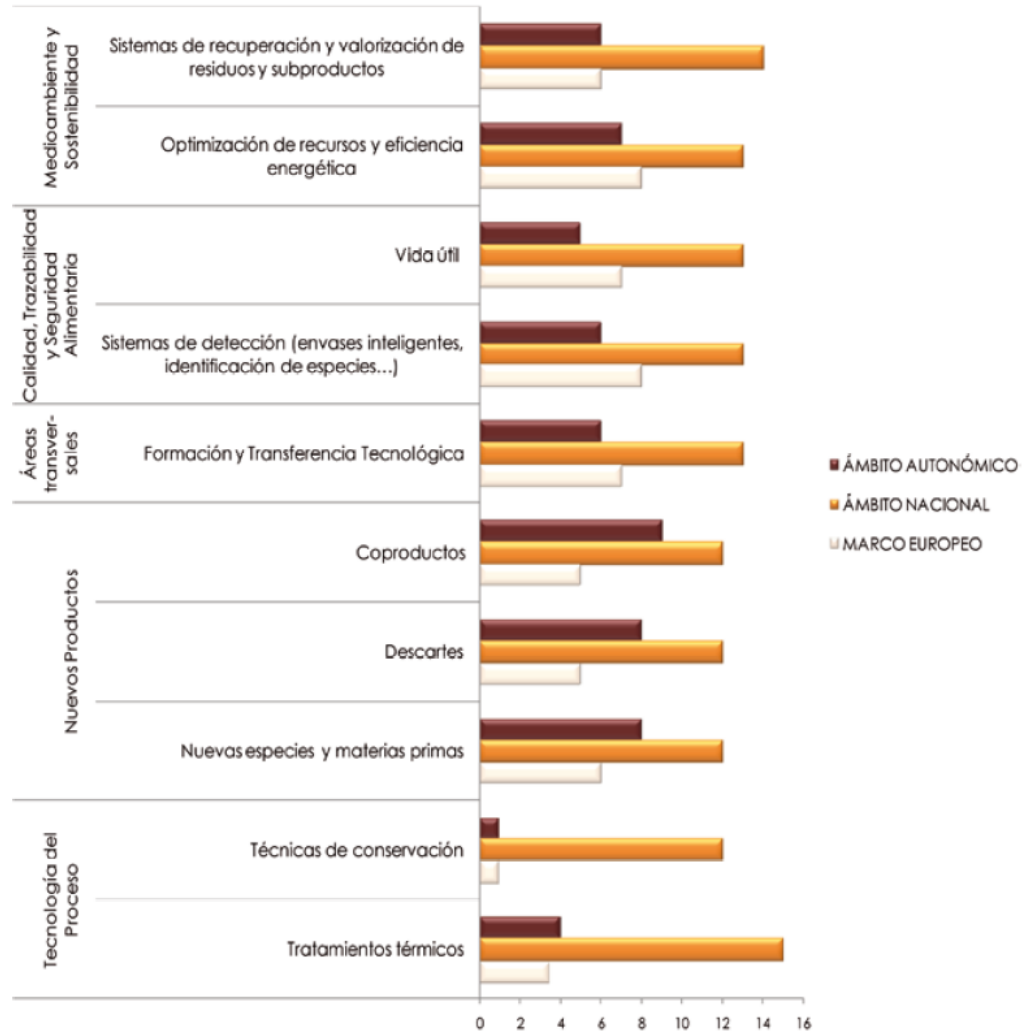
Innovation and Seafood Processing

AGENTES ASIGNADOS A LAS LÍNEAS PRIORITARIAS DE I+D+i

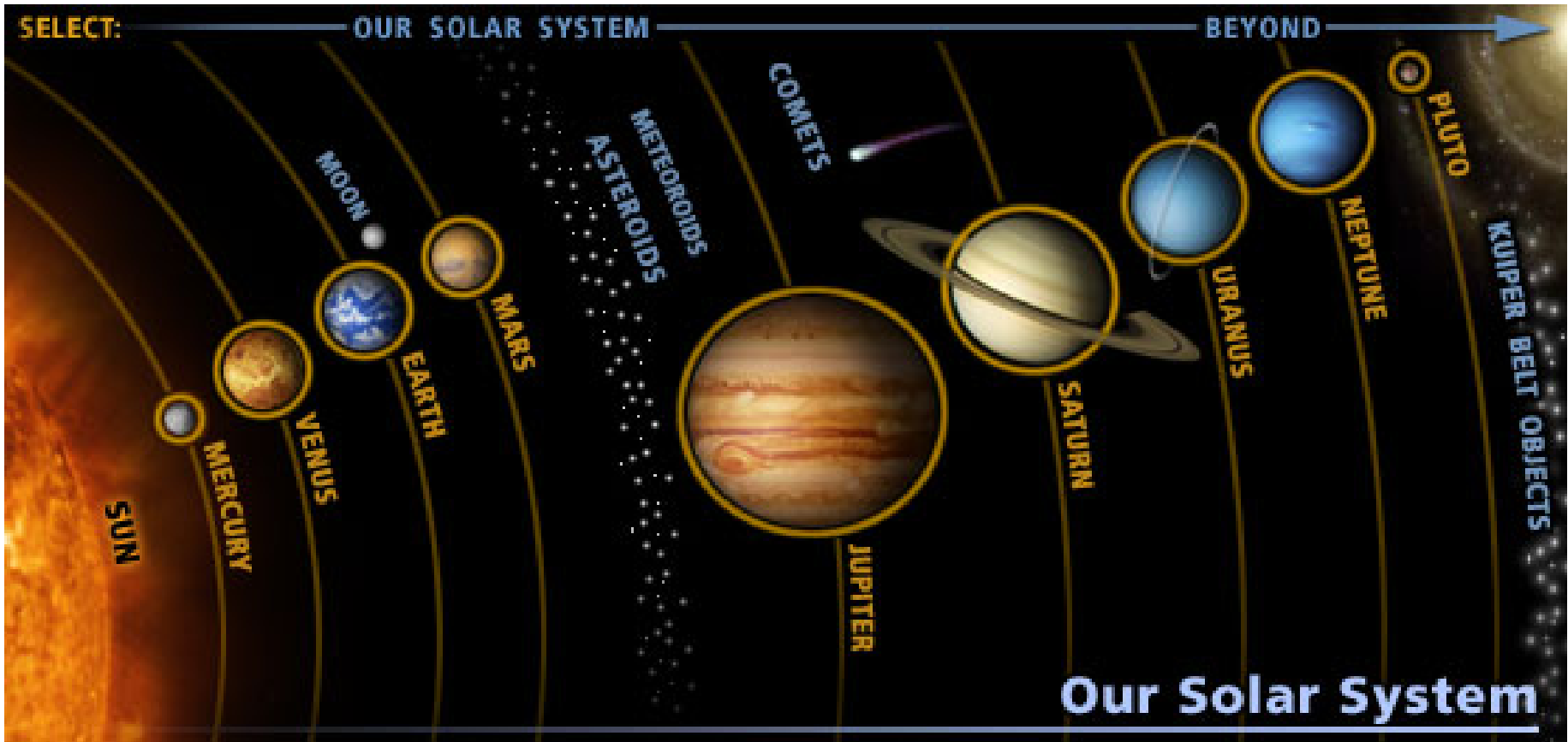


Innovation and Seafood Processing

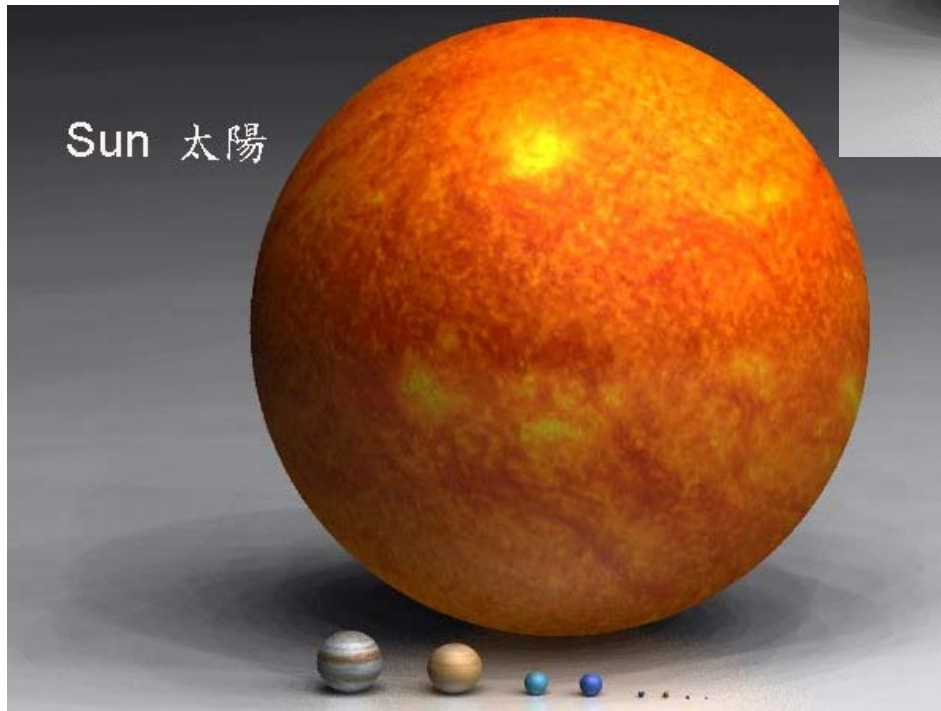
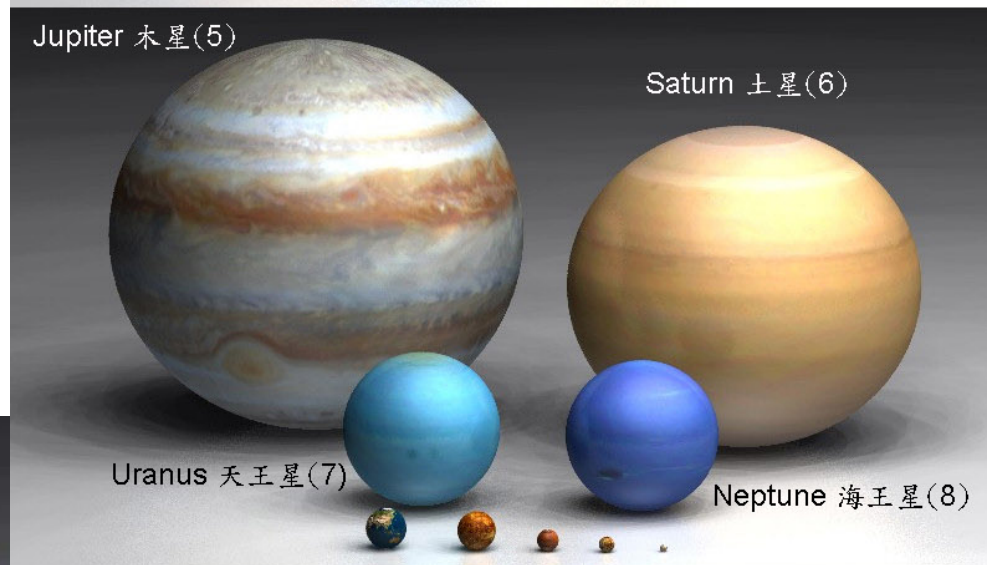
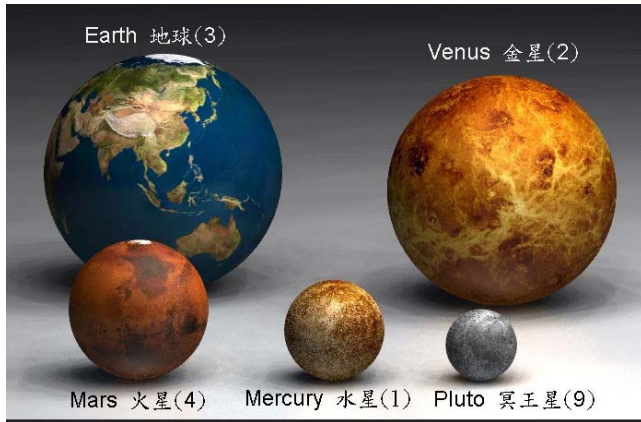
ÁMBITO ASIGNADO A LAS LÍNEAS PRIORITARIAS DE I+D+i



Conclusion: open yor mind!!!!



Conclusion: open yor mind!!!!



THANK YOU VERY MUCH!!

Elena Calzado Roldán

Fundación Innovamar. Oficina Pescaplus

ecalzado@innovamar.org