

## Ampliación del ciclo de vida útil del camarón

**FLAG: Flandes occidental**  
Flandes occidental, Bélgica

### Presentación del proyecto

Los camarones belgas se pueden ya suministrar frescos durante un período de tiempo más largo, y ello sin utilizar conservantes, gracias a la reciente creación de una línea de procesamiento de productos frescos. Mediante la mejora de los procesos de cocción y refrigeración, los pescadores flamencos han ampliado considerablemente el ciclo de vida útil del camarón, incrementando así la competitividad de su pesca de bajura artesanal.



La mayor parte del camarón belga se suele pelar a mano en el extranjero, por lo que antes de regresar para su venta en el mercado local ha tenido que realizar un largo viaje. Ello obliga a recurrir al uso generalizado de conservantes y, en ocasiones, a congelar el producto. También existen camarones frescos de origen local a disposición de los consumidores, pero la mayoría de ellos se vende sin pelar y con una vida útil de tan solo cuatro días, ya que se suelen cocer y refrigerar a la manera tradicional, a bordo del mismo barco y utilizando agua de mar sin tratar.

El FLAG de Flandes apoyó un proyecto que reunió a la Asociación Flamenca de Pesca (VVV) y a una PYME local, Brevisco BVBA, para desarrollar un sistema optimizado de cocción y refrigeración, basado en una investigación realizada por el Instituto de Investigación de Agricultura y Pesca de Flandes (ILVO) y financiada por el Eje 3 del FEP. Se construyó un prototipo de planta en tierra firme, que permite un control preciso de la temperatura, el tiempo y la salinidad del proceso de cocción, cumple con las normas APPCC, elimina la contaminación por bacterias y garantiza una intensa refrigeración. Este nuevo proceso ha incrementado significativamente la vida útil natural del camarón fresco local, haciéndolo más competitivo sin necesidad de utilizar conservantes.

## Lecciones clave

- **Relevancia con los temas FARNET:** añadir valor a los productos pesqueros, mejorar la cadena de valor.
- **Resultados:** gracias al proyecto se ha desarrollado e instalado un prototipo de planta de cocción y refrigeración en tierra firme, que puede incrementar la vida útil del camarón fresco de 4 a 14 días, sin utilizar conservantes. Se ha creado, así, un producto que ocupa un nicho de mercado nuevo y de alta calidad, fácilmente diferenciable del producto a granel ofrecido en el mercado local. Los pescadores pueden llevar sus camarones a la planta de procesamiento situada en la costa y beneficiarse de un mejor precio, así como de la posibilidad de llegar a nuevos mercados, más alejados de la costa.
- **Transferibilidad:** son muchos los procesos de producción tradicional existentes en toda Europa que podrían beneficiarse de la realización de un análisis crítico orientado a detectar deficiencias y desarrollar soluciones que aporten valor añadido a los métodos utilizados actualmente. Y es que, a veces, una simple mejora en el funcionamiento de la cadena de valor puede generar unos beneficios económicos significativos, como puede comprobarse en este estudio de caso. Los FLAG pueden desempeñar un importante papel facilitando la transferencia de conocimientos y ayudando a poner en práctica los resultados de la investigación.
- **Comentario final:** este proyecto se ha basado en una investigación anterior que había sido financiada por el Eje 3 del FEP. El Eje 4 se ha utilizado en este caso concreto para trabajar en colaboración con los empresarios locales a fin de poner en práctica los conocimientos adquiridos anteriormente.

## Coste total y contribución del FEP

**Coste total del proyecto:** 231 250 €

- Eje 4 del FEP: 84 406,25 € (36,5 %)
- Cofinanciación nacional: 112 156 € (48,5 %)
- Aportación privada: 34 687,5 € (15 %)

## Información sobre el proyecto

**Título:** Ampliación del ciclo de vida útil del camarón

**Duración:** verano de 2012-verano de 2014

**Fecha del estudio de caso:** febrero de 2014

### Promotores del proyecto:

VVV (Asociación Flamenca de Pesca)

Brevisco BVBA | Willy Versluys | [willy@versluys.net](mailto:willy@versluys.net) | [www.vlaamsegarnalen.be](http://www.vlaamsegarnalen.be)

ILVO (Instituto de Investigación de Agricultura y Pesca de Flandes)

Geertrui Vlaemynck | [Geertrui.vlaemynck@ilvo.vlaanderen.be](mailto:Geertrui.vlaemynck@ilvo.vlaanderen.be) | [www.ilvo.vlaanderen.be/](http://www.ilvo.vlaanderen.be/)

### Datos del FLAG

FLAG de Flandes occidental, Bélgica

[stephanie.maes@west-vlaanderen.be](mailto:stephanie.maes@west-vlaanderen.be) | +32 (0)59 34 01 87 | [www.west-vlaanderen.be/EVF](http://www.west-vlaanderen.be/EVF)

[Ficha informativa del FLAG de Flandes occidental](#)

**Editor:** Comisión Europea, Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca, Director General.

**Cláusula de exención de responsabilidad:** La Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca es responsable de la elaboración total de este documento, pero no se responsabiliza de su contenido ni garantiza la precisión de los datos