# VALOR AÑADIDO PARA LA CIGALA

**Título del proyecto:** *"Desarrollo de un cocedero a bordo específico para la cigala del Gran Sol".*

**Proyecto piloto cofinanciado por la Xunta de Galicia (2010-2011).**
**Participantes:** Liderado por ARVI, con la participación de la OPPF-4, el Centro Tecnolóxico do Mar (CETMAR), la Universidad de Santiago de Compostela, Talleres ALVASÁN y PLANA y CÍA.

**Principales conclusiones:**

- **El proyecto logró optimizar el valor del producto, ya que la cocción se realiza inmediatamente después de la captura.**
- **El cocedero fue adaptado a las necesidades de los barcos y a las características del caladero.**

## OBJETIVO PRINCIPAL

El objetivo principal del proyecto fue el desarrollo de un cocedero específico para los buques de la flota del Gran Sol, que permita el cocinado de la cigala, de modo que ésta alcance un mayor valor añadido.

## OBJETIVO ESPECÍFICO

Particularmente interesaba la mejora de la comercialización de las cigalas hembra, que venían alcanzando un valor de venta muy inferior al de los macho debido a la tonalidad que adquieren la huevas en crudo al ser congeladas.

**La conservación de la cigala en crudo implica una pérdida de precio en las hembras, ya que las huevas adquieren un color oscuro. La cocción a bordo evita el problema y el producto llega al consumidor en una situación óptima.**

## DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

- La operatividad, seguridad de utilización y adaptación del equipo desarrollado a las especificidades de los arrastreros del Gran Sol era fundamental para el éxito del proyecto. Por todo ello se realizaron bancos de prueba en tierra y a bordo de un buque, el "VISON".

- Además, se pretendía demostrar mediante datos empíricos que incluyesen aspectos sensoriales, físicos, químicos y nutricionales, la calidad del producto elaborado en el cocedero.

- Las evaluaciones realizadas permitieron la optimización del equipo y una orientación acerca de sus principales deficiencias generando un modelo mejorado que ya podría ser comercializable para la flota.

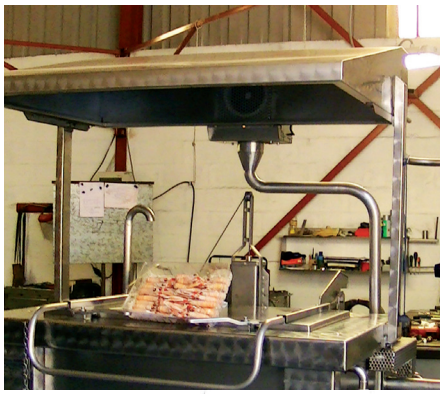
# DESARROLLO DE UN COCEDERO A BORDO ESPECÍFICO PARA LA CIGALA DEL GRAN SOL

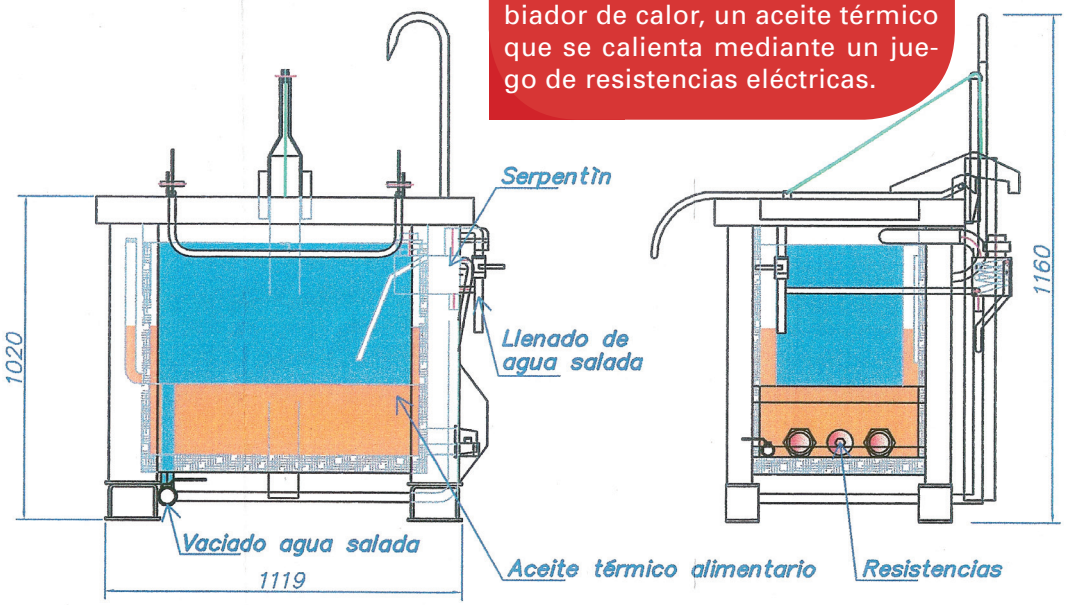
## ESPECIFICACIONES DE PARTIDA

- Producción de 1.500 kilos por marea. El cocido de cada lance se debe realizar durante cada procesado.
- Buques de tipo Gran Sol: entre 300 y 400 GT y entre 30 y 40 m. de eslora.
- Mal tiempo predominante en el Atlántico Nororiental.
- Importancia del resultado visual del producto: color, textura, integridad...

## SOLUCIONES PLANTEADAS

- Dimensiones aproximadas de un metro cúbico.
- Capacidad para 23-30 kilos.
- Sistema de estabilización para evitar derrames.
- Sistemas de vaciado de agua y vapor y de refrigeración.
- Cierre de seguridad. Depósito de enfriado para evitar que se peguen o se desprendan las patas.
- Vaciado de seguridad.
- Cuadro de control con sistema de parada de emergencia y temporización de cocción.



### DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

El cocedero debe ser instalado en el Parque de Pesca de la embarcación. Se trata de una marmita de doble cuerpo, en la que la camisa interior conforma un depósito de agua con capacidad para 100 litros, Ahí se alojan dos cestones para cargar el marisco. Una vasija exterior cierra el conjunto. Entre ambas se sitúa el fluido intercambiador de calor, un aceite térmico que se calienta mediante un juego de resistencias eléctricas.