

10 de Junio, 11:50 am



ARA-INNOVACIÓN AGROALIMENTARIA

## CITA, Ia2 y Caladero estudiarán como prolongar la vida del pescado fresco

26/02/2016 - 18:45 Agencia EFE

El Centro de Investigación Agroalimentaria de Aragón (CITA), el Instituto Agroalimentario de Aragón (Ia2) y la empresa Caladero están estudiando posibles vías de colaboración para la detección de necesidades en este campo, entre otras, por ejemplo, cómo prolongar la vida útil del pescado fresco.

Hoy, la consejera de Innovación, Investigación y Universidad, Pilar Alegría ha visitado las instalaciones de Caladero, empresa dedicada a la producción y distribución de pescado fresco, en la Plataforma Logística de Zaragoza.

La empresa, indican en una nota fuentes del ejecutivo autonómico, cuenta con la I+D+i como algo clave en su línea de negocio y en este sentido, el CITA, el Ia2 y varios expertos de la unidad de I+D de Caladero estudian vías de colaboración y la creación de un grupo de trabajo para detección de necesidades y propuestas de mejora.

Así, se estudiarán colaboraciones en conservación del pescado fresco y prolongación de su vida útil, atmósferas protectoras o envases activos.

También propuestas innovadoras en la presentación del proyecto para aportar valor añadido, desarrollo de nuevos productos de cuarta y quinta gama, aprovechamiento de subproductos o estudios de logística y de mercado.

Caladero, empresa aragonesa con presencia en Zaragoza y Cádiz, cuenta con un equipo humano de más de 460 trabajadores, y no ha dejado de crecer en los últimos años, ya que desde 2013 ha generado de manera estable más de 60 nuevos puestos de trabajo.

Es interproveedor de Mercadona y su modelo de trabajo se basa en garantizar siempre la calidad del producto, teniendo la I+D como herramienta de trabajo y crecimiento, concluyen las fuentes.