

# El proyecto Inertimar

cofinanciado por el programa  
pleamar de la Fundación Biodiversidad

tiene como objetivo desarrollar entre 2019 y 2021 un nuevo sistema de inertización de a bordo que permita aprovechar la energía térmica residual producida por los motores de los buques para el tratamiento de las vísceras de peces y su posterior vertido seguro.

De esta manera, se pretende facilitar la operación de eviscerado a bordo, permitiendo el tratamiento térmico de las vísceras para la eliminación parásitos, como el Anisakis. Estas vísceras podrán ser descartadas sin riesgo de parasitación del medio marino.



Puerto Pesquero, Edificio Ramiro Gordejuela.  
36202 Vigo – Pontevedra – España. Teléfono  
+0034 986 433 844  
[www.arvi.org](http://www.arvi.org)



Edificio CITEXVI, Local 1 R/ Fonte das  
Abelleiras, s/n  
Campus Universitario de Vigo 36310 Vigo  
Tel. 986 120 450  
<https://energylab.es>



Aprovechamiento del  
calor residual para la  
eliminación sostenible  
*in situ* de parásitos de  
los residuos de la  
pesca

## Objetivos



Conocer la problemática asociada a los asnisakis y otros parásitos, las limitaciones de las soluciones disponibles actualmente y la flota objetivo



Diseñar y construir un prototipo para la inertización de los parásitos del pescado, mediante el aprovechamiento del calor residual de los buques, adaptado a las necesidades de su instalación a bordo



Transferir los conocimientos técnicos y organizativos adquiridos en el proyecto al sector pesquero

## Qué es el Anisakis

El anisakis es un parásito que puede encontrarse en el pescado y en cefalópodos (calamar, pulpo, sepia...) y provocar alteraciones digestivas (anisakirosis) y reacciones alérgicas que ocasionalmente pueden ser graves

### ● COMER PESCADO ES SEGURO

La anisakirosis sólo se puede contraer si se comen preparados parasitados en crudo o sometidos a tratamientos que no matan el parásito.

Cuando el pescado alcanza más de 60°C durante un minuto o cuando se congela a -20°C 5 días, los parásitos mueren.

En las preparaciones comerciales de sushi, boquerones en vinagre, marinados, ceviches, salmueras o ahumados, la congelación ya la ha realizado el fabricante.

### ● LA FLOTA ESPAÑOLA CONTRIBUYE A LA ELIMINACIÓN DE LOS PARASITOS

Con el tratamiento a bordo de los desechos del proceso de eviscerado se previene la contaminación posterior del pescado en el medio marino

## Contribución al PO FEMP

**Prioridad 1 Fomentar la pesca sostenible, eficiente en el uso de los recursos, innovadora, competitiva y basada en el conocimiento**

Necesidad 2 Mejorar el conocimiento del medio marino y de hábitats de especial interés pesquero y ambiental y las asociaciones entre investigadores y pescadores.

Necesidad 3 Fomentar la competitividad de la flota, de los productos pesqueros

Necesidad 6 Optimizar el desarrollo tecnológico y mejorar la eficiencia energética

**Prioridad 5 Promover la comercialización y transformación**

Reforzar la imagen del producto pesquero

Inversiones e innovaciones para mejorar la calidad y el valor añadido de los productos pesqueros y acuícolas

Fomentar productos de la pesca obtenidos con métodos de bajo impacto mediambiental