

04/03/2024

Memoria del proyecto:

Potenciación del cultivo y optimización en la cadena productiva de la almeja japonesa (*Ruditapes philippinarum*): Innovación en envasado para una producción eficiente.

INFORMACIÓN BENEFICIARIO

PERSONA/ENTIDAD SOLICITANTE: LUACE SOSTENIBLE SL

DNI/CIF: B9040099

DOMICILIO: C/Real 34, 41920 San Juan de Aznalfarache

NÚMERO DE TELÉFONO/MÓVIL: 630 18 97 67

CORREO ELECTRÓNICO: Luis.contreras@hisparroz.com

INFORMACIÓN PROYECTO

NOMBRE DEL PROYECTO: Potenciación del cultivo y optimización en la cadena productiva de la almeja japonesa (*Ruditapes philippinarum*): Innovación en envasado para una producción eficiente.

LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO: Instalaciones de Luace Sostenible S.L.

NATURALEZA DE PROYECTO (Productivo/No Productivo): Productivo

PROVINCIA DE LAS ACTIVIDADES: Instalaciones Marconil, Conil de la Frontera, Cádiz

LOCALIDADES DE LAS ACTIVIDADES: Instalaciones Marconil, Conil de la Frontera, Cádiz

DURACION DE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO: 2 meses

IMPORTE TOTAL INVERSIÓN SIN IVA (€): 18.747,80

IMPORTE TOTAL INVERSIÓN CON IVA (€): 22.684,84

CONTENIDO

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: ACTIVIDADES	3
RESULTADOS ESPERADOS	6
OBJETIVOS Y FINALIDAD DEL PROYECTO	6
PRESUPUESTO DETALLADO DE LAS ACCIONES PROPUESTAS	9
REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR EL PROYECTO	9
LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO	9
DESCRIPCIÓN DEL PROMOTOR O ENTIDAD SOLICITANTE	10
COMPOSICIÓN DE LA ENTIDAD	11
TIPOLOGÍA DEL PROYECTO	12
PLAZO DE EJECUCIÓN Y CRONOGRAMA	12
IMPLICACIÓN DEL PROYECTO EN OTRAS PRIORIDADES DEL FEMPA	12
TIPO DE PERSONA O ENTIDAD SOLICITANTE	12
TIPO DE EMPRESA	13
VIABILIDAD TÉCNICA FINANCIERA-PLAN ECONÓMICO DEL PROYECTO	13
ACREDITACIÓN CAPACIDAD FINANCIERA	13
CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS DE SELECCIÓN	13
JUSTIFICACIÓN INTENSIDAD DE AYUDA SOLICITADA	15
BIBLIOGRAFÍA	16

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: ACTIVIDADES

1. Necesidad de la Grapadora Manual con Impresora de Etiquetas

En primer lugar, en respuesta al incremento de la demanda de la almeja japonesa (*Ruditapes philippinarum*), se hace imprescindible la adquisición e implantación de una grapadora manual con impresora de etiquetas en formato corbata, así como de una báscula verificada que optimice el proceso de pesaje y envasado (Figura 4).

El crecimiento en la producción de almeja japonesa exige una mayor eficiencia en el envasado, asegurando que el producto llegue al cliente en las mejores condiciones posibles. Actualmente, el proceso manual presenta limitaciones en la presión del sellado de la malla, lo que puede provocar una insuficiente sujeción del envase y, en consecuencia, una posible apertura de las almejas durante el almacenamiento y transporte, afectando su calidad y presentación.

La implantación de esta grapadora permitirá:

- Garantizar un sellado óptimo de las mallas, evitando aperturas accidentales que puedan comprometer la calidad del producto.
- Aumentar la eficiencia operativa, agilizando el proceso de envasado y reduciendo tiempos de trabajo.
- Incorporar etiquetas en formato corbata, asegurando una presentación profesional y clara para los clientes y distribuidores.

La impresora de etiquetas es un elemento esencial dentro del sistema de envasado, ya que las normativas de seguridad alimentaria exigen que el producto cuente con una trazabilidad clara y legible en todo momento. Esta herramienta permitirá:

- Reflejar de forma precisa la información de trazabilidad, garantizando que cada lote cumpla con los requisitos legales y sanitarios.
- Evitar el deterioro de la etiqueta, asegurando que los datos permanezcan legibles hasta su destino final.
- Mejorar la presentación y la imagen del producto, aportando un etiquetado más profesional y atractivo para el cliente.

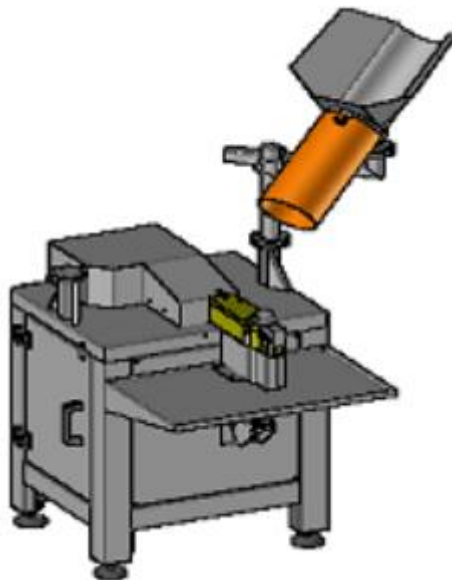


Figura 4. Ilustración de la línea envasadora para moluscos.

2. Importancia de la Báscula Verificada

Para garantizar la precisión del pesaje previo al envasado, resulta fundamental la incorporación de una báscula verificada que permita cumplir con la normativa vigente en materia de control de peso y comercialización de productos alimentarios (Figura 5). Su implementación contribuirá a:

- Optimizar el flujo de trabajo, permitiendo un pesaje rápido y preciso antes del proceso de grapado.
- Evitar errores en el peso de las unidades envasadas, garantizando el cumplimiento de los estándares de comercialización.
- Reducir el margen de desperdicio o sobrepesado, mejorando la rentabilidad y eficiencia del proceso.



Figura 5. Báscula inoxidable de 400x400 mm verificada.

3. Modernización de puertas correderas

Para garantizar una calidad de producto y prevenir los riesgos laborales, se procede a mejorar la infraestructura de la sala de envasado. Para ello, dentro del compromiso de nuestra empresa con la seguridad alimentaria, la eficiencia operativa y el bienestar laboral, se considera imprescindible la modernización de las puertas correderas de la sala de envasado debido a su estado de deterioro y las dificultades que presentan en su manipulación.

Actualmente, las puertas instaladas son antiguas y requieren un esfuerzo excesivo para su apertura y cierre, lo que genera problemas ergonómicos para los trabajadores, aumentando el riesgo de lesiones musculoesqueléticas y afectando la fluidez en las operaciones diarias. Además, este deterioro puede derivar en un cierre ineficiente, comprometiendo la hermeticidad del área de envasado y, por ende, las condiciones de higiene y control ambiental requeridas para el cumplimiento de las normativas de seguridad alimentaria.

La modernización de estas puertas permitirá:

1. Garantizar la seguridad alimentaria: Un sistema de cierre eficiente evitará contaminaciones cruzadas, la entrada de partículas no deseadas y fluctuaciones de temperatura, asegurando el cumplimiento de los estándares exigidos en la manipulación y envasado de moluscos bivalvos.
2. Mejorar las condiciones laborales: La instalación de nuevas puertas facilitará su apertura y cierre, reduciendo el esfuerzo físico requerido por los operarios y disminuyendo el riesgo de lesiones.
3. Optimizar la eficiencia operativa: Un acceso más ágil permitirá una mayor fluidez en los procesos productivos, evitando retrasos y mejorando la coordinación del personal.
4. Reforzar la imagen de la empresa y sus instalaciones: Contar con unas instalaciones modernizadas y en óptimas condiciones contribuye a transmitir una imagen de profesionalismo y cumplimiento normativo tanto para auditores sanitarios como para clientes y visitantes.

4. Modernización de mesa de oficina de acero inoxidable

Importancia de la Modernización de la Mesa de Acero Inoxidable en la Zona de Envasado

En nuestra empresa dedicada a la producción de ostras, la eficiencia y la higiene en cada etapa del proceso productivo son fundamentales. En la zona de envasado, la mesa de acero inoxidable desempeña un papel clave, ya que es el área donde se manipulan y preparan los productos para su comercialización.

Actualmente, la mesa presenta un alto grado de deterioro y ofrece un espacio de trabajo limitado, lo que dificulta el desempeño óptimo de las actividades diarias. Su modernización es esencial para mejorar las condiciones laborales, optimizar los tiempos de trabajo y garantizar el cumplimiento de las normativas sanitarias y de calidad.

La instalación de una nueva mesa con mayor capacidad y mejor ergonomía permitirá agilizar los procesos de envasado, reducir la fatiga del personal y aumentar la eficiencia operativa (Figura 6). Además, al contar con una superficie en óptimas condiciones, se reforzará la seguridad alimentaria, asegurando que el producto final mantenga los más altos estándares de calidad.

Invertir en la modernización de esta infraestructura no solo beneficiará la productividad, sino que también contribuirá al bienestar del equipo de trabajo y al crecimiento sostenible de la empresa.



Figura 6. Prototipo de mesa de oficina de acero inoxidable.

Por lo tanto, la implantación de estos equipos no solo responde a una necesidad derivada del incremento en la producción de almeja japonesa, sino que también representa una mejora significativa en calidad, eficiencia y cumplimiento normativo. Estos elementos contribuirán a fortalecer la competitividad de la empresa, garantizando un producto óptimamente envasado, correctamente etiquetado y con trazabilidad garantizada. Por todo lo expuesto, se considera que la implantación de estas maquinarias es una mejora prioritaria dentro de este proyecto enfocado a la sala de envasado, alineada con los principios de seguridad, eficiencia y calidad que rigen la actividad de nuestra empresa.

RESULTADOS ESPERADOS

- Satisfacer las exigencias derivadas del crecimiento en la demanda del sector alimentario en cuanto a productos acuícolas, tanto a nivel local como en los mercados nacionales e internacionales.
- Fortalecer la competitividad del criadero de moluscos bivalvos en comparación con las comunidades autónomas españolas que cuentan con una trayectoria más consolidada en este ámbito de la acuicultura.
- Impulsar el incremento de las ventas, contribuyendo así al crecimiento del PIB.
- Expandir y diversificar la cartera de clientes.

Optimizar las condiciones laborales y fomentar la generación de nuevos puestos de trabajo

OBJETIVOS Y FINALIDAD DEL PROYECTO

OBJETIVO

- Aumento de valor, creación de empleo, valoración y fomento de la participación de las mujeres, atracción de jóvenes y promoción de la innovación en todas las fases de la cadena de producción y suministro de los productos de la pesca y la acuicultura, y mejorar la imagen de los productos y la actividad productiva a nivel local para su incorporación a la cultura alimentaria del territorio.

El objetivo principal de la intervención es potenciar el cultivo de la almeja japonesa (*Ruditapes philippinarum*) en mar abierto. Para ello, se innovará en la cadena productiva de la empresa, implantando una nueva grapadora manual junto a una báscula inoxidable verificada, así como mejorando la sala de envasado. A tal efecto, se modernizarán las puertas correderas de acceso y la mesa de oficina de acero inoxidable. Este avance tecnológico optimizará la eficiencia y la calidad de la producción, así como el bienestar laboral. Además de fomentar el valor del producto y abarcar su demanda.

CONTEXTO

La almeja japonesa, *Ruditapes philippinarum* (Adams & Reeve, 1850), es un molusco bivalvo de hábitos micrófagos perteneciente a la familia Veneridae, cuya alimentación está compuesta principalmente por fitoplancton y partículas orgánicas presentes en el medio acuático. Es un organismo filtrador, de tipo bentónico e infaunal, que se encuentra enterrado en sustratos arenosos. Comparte su hábitat con la ostra rizada (*Magallana gigas*) y suele ubicarse en zonas intermareales, aunque también puede formar bancos en áreas submareales (JACUMAR, 2012).

Estas almejas poseen una notable tolerancia ambiental, siendo especies euritermas (rango térmico de 10-30°C, con un óptimo entre 20-22°C) y eurihalinas (soportan salinidades de 10-50‰, con un rango óptimo de 25-35‰), aunque estos límites pueden variar según la ubicación geográfica. Además, presentan una destacada resistencia a la emersión, lo que les permite sobrevivir varios días fuera del agua y tolerar descensos temporales de salinidad de hasta 0‰ (Drummond et al., 2006; FAO, 2005; Tezuka et al., 2013). Otros factores que influyen en su desarrollo incluyen el fotoperiodo, los niveles de oxígeno disuelto en el agua y la alimentación. De estos, la dieta y la temperatura son los parámetros con mayor impacto en los procesos biológicos de esta especie (Aranda-Burgos et al., 2014; Helm et al., 2006; Jara-Jara et al., 1997; Munari et al., 2011).

Ruditapes philippinarum tiene su origen en Japón y cuenta con una amplia distribución en los océanos Índico y Pacífico, desde Pakistán hasta las Islas Kuriles. En las últimas dos décadas, ha sido introducida en diversas regiones, como la costa del Pacífico en América del Norte, las islas Hawái y varias zonas de Europa, desde el Reino Unido hasta el Mediterráneo. Aunque posee un alto potencial para la producción en Europa, su cultivo se concentra principalmente en China, seguido por Estados Unidos y Japón, que también destacan como productores relevantes (FAO, 2005; JACUMAR, 2010; 2012).

La producción de moluscos bivalvos, como ostras, mejillones, almejas y vieiras, ha experimentado un crecimiento sostenido a nivel global en las últimas décadas, impulsado por la creciente demanda de productos marinos de alta calidad y por su importancia en la dieta humana. Según la FAO, durante el período 1991-2000, la producción de bivalvos aumentó de 6,3 millones de toneladas en 1991 a más del doble en 2000, alcanzando 14.204.152 toneladas métricas provenientes de la pesca y la acuicultura (Figura 1).

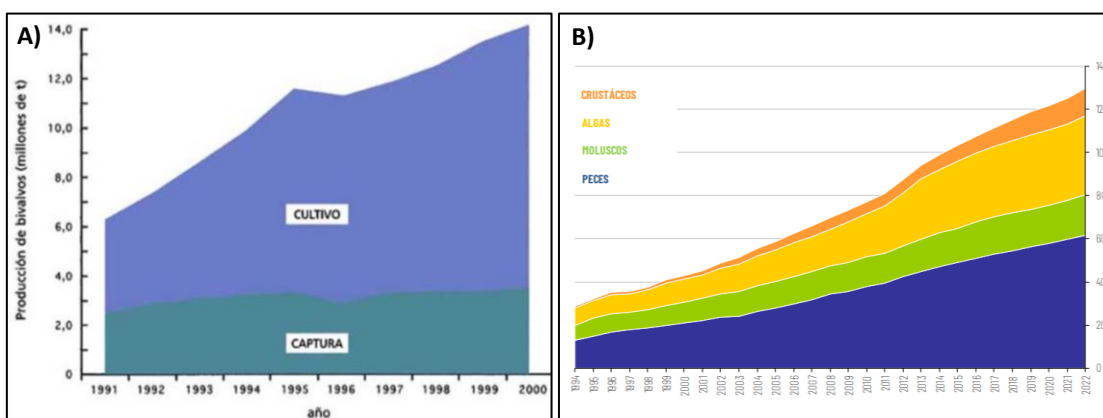


Figura 1. Producción (en millones de toneladas): A) Producción de bivalvos procedentes de la pesca y de la acuicultura durante el decenio 1991-2000 (Anuarios de Estadísticas de Pesca de la FAO); B) Evolución de la producción de acuicultura mundial, por grupos, para el periodo 1951-2022 (APROMAR, 2024).

Con el crecimiento de la población mundial, se espera que la necesidad de incrementar la producción de estos productos continúe en aumento. Asimismo, en aquellas regiones donde los productos del mar son

considerados saludables y de alta calidad nutricional, la demanda seguirá creciendo. Aunque gran parte de este consumo se concentra en los pescados, la producción de moluscos bivalvos tendrá un papel fundamental en la satisfacción de estas necesidades (Figura 2).

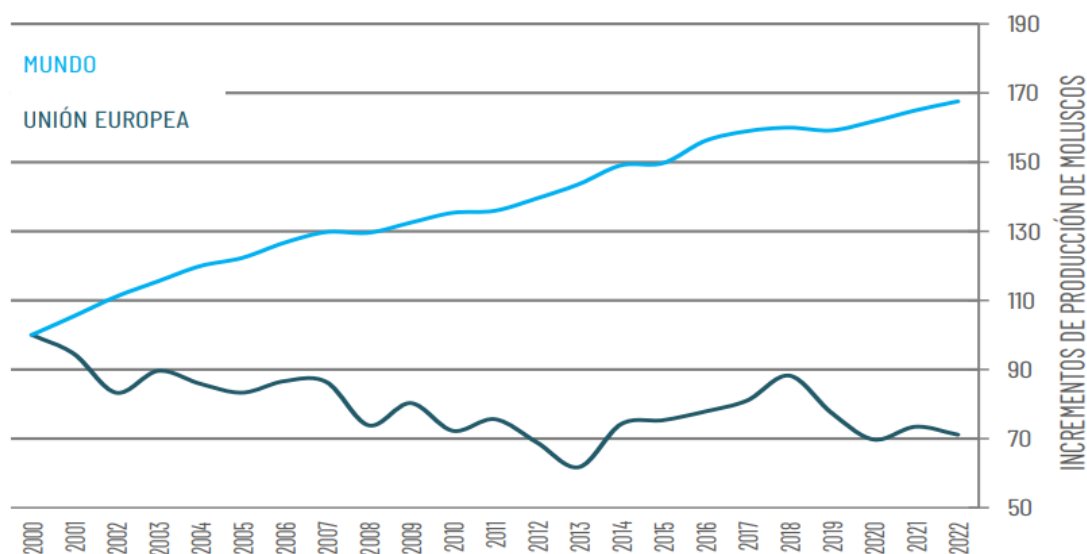


Figura 2. Evolución relativa de los incrementos producidos en la producción de moluscos de acuicultura en los ámbitos de la Unión Europea y mundial entre 2000 y 2022 (FAO; APROMAR, 2024).

Si bien la recolección de bivalvos a partir de bancos naturales sigue siendo relevante, muchas de estas poblaciones ya han alcanzado o superado sus límites máximos de explotación sostenible. En este contexto, la acuicultura se posiciona como una alternativa viable para disminuir la presión sobre los recursos naturales. Los bivalvos son especialmente adecuados para esta actividad, ya que son organismos herbívoros que requieren una gestión mínima y se alimentan de las algas presentes de forma natural en el medio marino.

FINALIDAD DEL PROYECTO

A pesar de que el cultivo de moluscos se ha llevado a cabo durante siglos, los avances tecnológicos recientes han permitido un aumento significativo en su producción. Sin embargo, los métodos y tecnologías actuales necesitan mejoras continuas para responder a la creciente demanda, al tiempo que se garantiza la rentabilidad económica de esta actividad. Por lo tanto, optimizar la eficacia de las actividades acuícolas se vuelve cada vez más crucial. Por este motivo, este proyecto se presenta como una oportunidad estratégica para impulsar y ampliar el cultivo de la almeja japonesa (*Ruditapes philippinarum*), contribuyendo tanto al desarrollo sostenible como a la satisfacción de la creciente demanda global de productos acuícolas. Principalmente, se busca optimizar las instalaciones de la zona de envasado, así como la técnica de envasado, con el objetivo de agilizar la demanda, tanto entre los clientes actuales como para atraer a nuevas clientelas, incluyendo particulares, minoristas y mayoristas, tanto en el mercado nacional como en el internacional. Estos nuevos aportes preservar y mejorar la calidad del producto, agilizar su demanda y minimizar los riesgos laborales, así como mejorar su comercialización.

PRESUPUESTO DETALLADO DE LAS ACCIONES PROPUESTAS

PROVEEDOR	DESCRIPCIÓN DEL GASTO	UD	PRECIO (€) SIN IVA	PRECIO (€) CON IVA
SERVICIOS INDUSTRIALES DE PESAJE, AUTOMATISMOS Y CONTROL, S.L.	Báscula inoxidable de 400x400 mm para 30 kg. Verificada.	1	855	1.034,55
CERRAJERIA Y ALUMINIOS DIEGO SANCHEZ	Puertas correderas envasado	2	5.800	7.018
SERMATEK	Grapadora manual con impresora Brother TJ4005 y Cortador de etiquetas	1	10.400	12.584
F.C. DISTRIBUCIONES DELGADO, S.L.	Mesa escritorio de acero inoxidable	1	1692,80	2.048,29
TOTAL			18.747,80	22.684,84

REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR EL PROYECTO

- La ejecución del proyecto contribuye a los objetivos de la **Estrategia de Desarrollo Local Participativo (EDLP)** aprobada para la zona pesquera y acuícola donde se desarrollará. La EDLP puede consultarse en la web del **GALPA Cádiz** (www.galpacadiz.com).
- La ubicación del proyecto se encuentra dentro del **ámbito territorial elegible del GALPA**, cumpliendo con los criterios de localización establecidos.
- Se ha verificado que el **proyecto productivo es viable técnica, económica y financieramente**, garantizando su sostenibilidad y desarrollo a largo plazo.
- La operación se ajusta a la **normativa sectorial vigente** en los ámbitos comunitario, estatal y autonómico, cumpliendo con todos los requisitos legales y reglamentarios aplicables.

Con base en lo anterior, se ratifica el compromiso de la empresa con el cumplimiento normativo y con los objetivos estratégicos de desarrollo en el sector pesquero y acuícola.

LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

El proyecto se va a llevar a cabo en la zona de envasado de las instalaciones de Luace Sostenible S.L. (Marconil), situado dentro del muelle pesquero de Conil de la Frontera (Figura 3). En la instalación se lleva a cabo la actividad terrestre vinculada a la acuicultura. Se trata de un recinto con una superficie de 471,43 m², operado bajo un régimen de concesión portuaria por la Organización de Productores de Acuicultura en Mar Abierto de Conil. Su función principal es servir como Centro de Expedición y Comercialización de moluscos bivalvos provenientes de la acuicultura.



Figura 3: Nave Luace Sostenible S.L. (Marconil) y mapa de instalaciones.

El recinto cuenta con diversas áreas funcionales, entre ellas oficinas, un laboratorio, un almacén y vestuarios. Además, la planta de cultivo se ha estructurado en cinco secciones, cada una destinada a una fase específica del proceso productivo:

- **Sección 1:** Área de tratamiento del agua utilizada en la planta de cultivo.
- **Sección 2:** Espacio dedicado a la limpieza y depuración de ostras.
- **Sección 3:** Zona destinada a la clasificación, envasado y comercialización de los productos.
- **Sección 4:** Área de cribado.
- **Sección 5:** Sección de reservorio.

Cada una de estas secciones desempeña un papel fundamental dentro del sistema productivo, con actividades organizadas y coordinadas para garantizar un funcionamiento eficiente. Asimismo, cada área está equipada con maquinaria especializada acorde a sus respectivas funciones.

La zona de envasado consta de dos maquinarias industriales, una mesa de oficina y una mesa de trabajo de manipulación del producto. Dentro de las máquinas industriales se encuentran la clasificadora por peso de las ostras, las clasifica por tallas, y por otro lado, está la flejadora, que es una máquina que coloca flejes para asegurar bultos. Los flejes son tiras de diferentes materiales resistentes. Por lo tanto, se solicita dicha ayuda para poder realizar una inversión de mejora de la zona de envasado que es la parte crítica de nuestro producto, para que se pueda potenciar la comercialización de la almeja japónica y así incrementar su producción en mar abierto en el emplazamiento de la zona AND 210.

DESCRIPCIÓN DEL PROMOTOR O ENTIDAD SOLICITANTE

La entidad promotora solicitante es LUACE SOSTENIBLE, S.L., con domicilio fiscal en C/Real, nº34. C.P:41920, San Juan de Aznalfarache, Sevilla; con NIF: B90400995. Correo electrónico: calidad@luacesostenible.com; jose.paul@luacesostenible.com y teléfono: 635 049 106.

Luace Sostenible, S.L. dispone de un centro de expedición con Nº de registro sanitario 12.18781/CA, Nº REGA: ES110140050001, en el muelle pesquero S/N de Conil de la Frontera, CP:11149, de la provincia de Cádiz.

Luace Sostenible S.L. comenzó sus actividades de producción de ostra rizada en noviembre de 2019, tras recibir el primer lote de semillas procedentes de proveedores franceses. En diciembre de 2020, inició la comercialización de su primer producto en talla comercial. Desde entonces, la empresa ha acumulado siete años de experiencia en la producción de moluscos bivalvos en mar abierto, habiendo superado con éxito los desafíos derivados de la pandemia de COVID-19. Aunque es una empresa joven, ha demostrado un sólido potencial de crecimiento y expansión.

Actualmente, Luace Sostenible S.L. se dedica al cultivo de ostra rizada (*Magallana gigas*) y almeja japonesa (*Ruditapes philippinarum*) en mar abierto, gestionando una concesión ubicada en el polígono 210, en aguas calificadas sanitariamente como “zona A”. Esta clasificación, otorgada a las aguas de Conil, representa el nivel más alto para la producción de moluscos bivalvos, lo que exime al producto de procesos de depuración. Esta calidad está avalada por los análisis oficiales realizados semanalmente por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

La empresa lleva a cabo la etapa de engorde de los moluscos en estas aguas mediante el sistema de cultivo *long-line*. Gracias a la naturaleza de este método, que no requiere la adición de alimento externo y permite que los organismos se alimenten exclusivamente del medio marino, la actividad se clasifica como acuicultura semiintensiva.

Con el objetivo de seguir creciendo, Luace Sostenible S.L. busca potenciar el cultivo de almeja japonesa (*Ruditapes philippinarum*), una actividad que inició en febrero de 2024. La empresa se plantea incrementar la producción de esta especie para satisfacer la creciente demanda del mercado y ampliar su presencia en el sector. Además, se ha identificado la necesidad de optimizar el proceso de envasado como una estrategia clave para garantizar una mayor eficiencia en la cadena productiva, mejorar la competitividad y ofrecer un producto de alta calidad que cumpla con las exigencias del mercado nacional e internacional.

COMPOSICIÓN DE LA ENTIDAD

Luace Sostenible es una Sociedad Limitada que se compone de 4 socios:

Nombre	Nº PARTICIPANTE	%CS	Numeración
Luis Contreras Hernández D.N.I.: 54.219.074R	150	25%	1/150
Ana Contreras Hernández D.N.I.: 54.219.075W	150	25%	151/300
Carlos Contreras Hernández D.N.I.:77.817.754Z	150	25%	301/450
Elías Contreras Hernández D.N.I.: 54.219.076A	150	25%	451/600

La plantilla de Luace Sostenible SL la componen 9 trabajadores, entre los cuales se encuentran:

Gerente	Luis Contreras
Jefe de buceo	José Antonio Paul Delgado de Mendoza
Patrón	Roberto Pecci Aragón
Buzo primera	Santiago Campo Jiménez
Buzo	Daniel Ferrer Lorenzo
Buzo	Francisco Javier Lucena Rueda
Acuicultor de primera	Francisco José González Moreno
Personal Envasador	Carlos Domínguez Crespo
Responsable envasado	María Olmedo López
Biólogo técnico	Saúl Patiño Gómez

Además, acogemos a alumnos de prácticas de formación profesional del sector de la acuicultura promoviendo la formación profesional de la acuicultura marina española. Actualmente, se cuenta con la participación de cuatro alumnos en prácticas procedentes del CIFP Marítimo Zaporito de la localidad de San Fernando, Cádiz

TIPOLOGÍA DEL PROYECTO

- Proyecto productivo debido a buscarse una rentabilidad económica y obtener ganancias de dinero.

PLAZO DE EJECUCIÓN Y CRONOGRAMA

Duración del proyecto: 2

Fecha de inicio: marzo 2025

Fecha fin: mayo 2025

marzo	abril	mayo
Actividad 1: Recepción e instalación del material	Actividad 2: Optimización de envasado	Actividad 3: Justificación del proyecto

IMPLICACIÓN DEL PROYECTO EN OTRAS PRIORIDADES DEL FEMPA

PRIORIDAD 2: Fomentar las actividades sostenibles de acuicultura, así como la transformación y comercialización de los productos de la pesca y la acuicultura

TIPO DE PERSONA O ENTIDAD SOLICITANTE

- Persona jurídica

TIPO DE EMPRESA

Microempresa, con menos de 10 empleados y volumen de negocios o balance anuales inferior a 2 millones de euros.

VIABILIDAD TÉCNICA FINANCIERA-PLAN ECONÓMICO DEL PROYECTO

Hasta la recepción de la ayuda, la forma de financiación de la empresa será con fondos propios.

Se pretende solicitar un anticipo del 20% de la inversión total subvencionable.

No se han percibido ayudas procedentes de ninguna otra administración para el mismo fin.

ACREDITACIÓN CAPACIDAD FINANCIERA

Se adjunta junto a la documentación de la solicitud el documento que certifica la validez de las cuentas hasta los últimos tres ejercicios depositados. El último ejercicio perteneciente a 2024 no se deposita hasta julio del siguiente año, es decir, del presente 2025.

CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS DE SELECCIÓN

Se propone un autobaremo con la finalidad de justificar en cada caso la puntuación aplicable a cada criterio seleccionado. Dichos criterios se especifican en el Anexo IV de la convocatoria de ayudas correspondiente. Se incluye la referencia del subcriterio marcado en cada caso con la puntuación que aplica y la justificación de su selección.

CRITERIO	DESCRIPCIÓN	REF. SUBCRIT.	VALOR
CS1	Naturaleza Persona o Entidad Solicitante (EXCLUYENTE. Se valora la situación más favorable)	<u>CS1.2</u>	<u>20</u>
Justificación: Luace Sostenible, S.L. es empresa acuícola, cuyo objeto es: - La construcción y explotación de granjas marinas en mar abierto, tanto para la cría como para engorde de cualquier especie de peces y moluscos; pudiendo industrializar y comercializar los productos obtenidos. - La adquisición y enajenación de toda clase de productos piscícolas, incluso crustáceos y moluscos, sean de agua dulce o salada, tanto en estado natural, como transformados, manipulados o sometidos a procesos de conservación o envasado. - La desecación y saneamiento de marismas, terrenos pantanosos, así como la transformación o reconversión de toda clase de fincas, efectuando las obras de acondicionamiento o de nueva planta que estime necesarias. - La promoción, construcción, operación y tenencia de instalaciones de producción de energía de carácter renovable, y la comercialización de los productos energéticos obtenidos en las mismas y, en general, la organización y explotación de actividades y de negocios que guarden relación con la promoción, desarrollo y explotación del mercado de aprovechamiento energético de los recursos renovables.			
CS2	Impacto Territorial (EXCLUYENTE. Se valora la situación más favorable)	<u>CS2.3</u>	<u>2</u>
Justificación:			

El proyecto se desarrolla en el muelle pesquero del puerto de Conil de la Frontera, de la provincia de Cádiz. La función del puerto es deportiva y pesquera, contando con un total de 98 atraques. La siembra y engorde de la almeja japonesa se emplaza a 4 millas náuticas del puerto pesquero de Conil. El polígono de concesión para acuicultura se denomina AND 210.

CS3	Generación de Actividad Económica o Empleo (COMPLEMENTARIO. La suma de los seleccionados no puede superar los 10 puntos)	CS3.3	5
------------	---	--------------	----------

Justificación:

Proyectos que favorezcan actividades de comercialización y transformación de productos pesqueros y acuícolas

- El proyecto se centra en la mejora de la cadena productiva de la almeja japonesa (*Ruditapes philippinarum*), sobre todo en la parte de envasado, así como en maquinarias que aporten mejoras como se mencionan en la memoria. Estas nuevas tecnologías favorecerán la eficiencia y calidad de los productos a comercializar y el bienestar laboral.
- Luace Sostenible, S.L. incrementará su actividad productiva, debido a la implantación de nuevas maquinarias tecnológicas, por lo tanto, se incorporan a dos nuevos buzos a la plantilla, pasando de una microempresa a pyme

CS6	Participación Juvenil (EXCLUYENTE. Se valora la situación más favorable)	CS6.1	5
------------	---	--------------	----------

Justificación:

Promueven jóvenes como personas físicas o empresas personas jurídicas con un porcentaje de participación juvenil en el capital social igual o superior al 50%

Los cuatro socios que componen la sociedad limitada de Luace Sostenible son menores de 40 años:

Luis Contreras Hernández D.N.I.:54.219.074R

Ana Contreras Hernández D.N.I.:54.219.075W

Carlos Contreras Hernández D.N.I.:77.817.754Z

Elías Contreras Hernández D.N.I.: 54.219.076ª

CS8	Concentración de Ayudas (EXCLUYENTE. Se valora la situación más favorable)	CS8.2	5
------------	---	--------------	----------

Justificación:

Personas o entidades que hayan obtenido ayudas en convocatorias anteriores por un importe acumulado igual o inferior a los 25.000 euros

Luace sostenible SL ha obtenido dos ayudas previamente:

1. Convocatoria de la Resolución de la Dirección General de Pesca y Acuicultura, de fecha 20/12/2022, de la medida: "Ayudas a los proyectos acogidos a las Estrategias de Desarrollo Local Participativo de los Grupos de Acción Locales del Sector pesquero de Andalucía, durante el periodo de ejecución del marco del Fondo Europeo Marítimo y de pesca 2014-2020" con expediente FEMP Nº 412AND30085 denominado "OPTIMIZACIÓN DE LA EFICIENCIA ENERGÉTICA PLACAS FOTOVOLTAICAS Y AVANCES DE LA EFICIENCIA ENERGETICA PLACAS FOTOVOLTAICAS Y AVANCES DE CULTIVO INTERMEDIO DE MOLUSCOS BIVALVOS".
2. Convocatoria de la Resolución de la Dirección General de Pesca y Acuicultura, de fecha 23/04/2022, de la medida: "Ayudas a los proyectos acogidos a las Estrategias de Desarrollo Local Participativo de los Grupos de Acción Locales del Sector pesquero de Andalucía, durante el periodo de ejecución del marco del Fondo Europeo Marítimo y de pesca 2021-2027" con

expediente FEMP Nº 310214AND20003 denominado “AMPLIACIÓN DEL CULTIVO DE LA ALMEJA JAPONESA (*RUDITAPES PHILIPPINARUM*) EN MAR ABIERTO Y EN CICLO ABIERTO”.

PUNTUACIÓN TOTAL PROYECTO **37**

JUSTIFICACION INTENSIDAD DE AYUDA SOLICITADA

La operación subvencionable cumple con los requisitos establecidos, permitiendo una contribución del 60% al ser ejecutada por una pequeña y mediana empresa (PYME) dentro del sector acuícola. Dado que la empresa solicitante cumple con la condición de PYME, la subvención del 60% se justifica plenamente, favoreciendo la modernización del sector acuícola y el fortalecimiento de la competitividad empresarial en la región.

EN CASO DE BENEFICIARIO SUPLENTE, PROPUESTA DEL PROYECTO PARA LA PRÓXIMA CONVOCATORIA DE AYUDAS

En caso de que el proyecto quede finalmente como beneficiario suplente, detallar la intención de que el mismo vuelva a concurrir en la próxima convocatoria de ayudas, atendiendo a los requisitos que se especifiquen en la Orden de Bases.

En, Conil de la Frontera a 04 de marzo de 2025

Fdo.:

28744746J
LUIS
CONTRERAS
(R: B90400995)

Firmado
digitalmente por
28744746J LUIS
CONTRERAS (R:
B90400995)
Fecha: 2025.03.04
11:13:48 +01'00'

BIBLIOGRAFÍA

APROMAR (2024). La acuicultura en España. *Informe anual sobre el desarrollo de la acuicultura en España, Europa y el mundo*. <https://apromar.es/informes/>

Consulta situación legal de las Zonas de Producción:

<https://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/moluzonasprodu/ZonaProduccionAction.do?accion=situacionLegal>

Drummond, L., Mulcahy, M. & Culloty, S. (2006). The reproductive biology of the Manila clam, *Ruditapes philippinarum*, from the North-West of Ireland. *Aquaculture*, 254:326- 340

FAO 2024. *Ruditapes philippinarum*. Cultured Aquatic Species Information Programme. Text by Goulletquer, P.. In: *Fisheries and Aquaculture*. Rome. Updated 2006-03-02 [Cited Wednesday, March 27th 2024].

https://www.fao.org/fishery/en/culturedspecies/ruditapes_philippinarum

Helm, M.M., Bourne, N., Lovatelli, A., Tall, M.L. y Cigarria, J. (2006). *Cultivo de bivalvos en criadero. Un manual práctico*. Documento Técnico de Pesca de la FAO

Munari, M., Matozzo, V. y Marin, M.G. (2011). Combined effects of temperature and salinity on functional responses of haemocytes and survival in air of the clam *Ruditapes philippinarum*. *Fish & Shellfish Immunology*, 30:1024-1030.

Resolución de 23 de febrero de 2024, de la Dirección General de Pesca y Acuicultura, por la que se actualiza la clasificación sanitaria de las zonas de producción de moluscos bivalvos y otros invertebrados marinos de la Comunidad Autónoma de Andalucía. <https://www.juntadeandalucia.es/boja/2024/44/33>

Tezuka, N., Kanematsu, M., Asami, K., Sakiyama, K., Hamaguchi, M. y Usuki, H. (2013). Effect of salinity and substrate grain size on larval settlement of the asari clam (Manila clam, *Ruditapes philippinarum*). *Journal of Experimental Marine Biology and Ecology*, 439:108- 112.