

RESUMEN DEL PROYECTO DE I+D DE LA EMPRESA

(PROYECTO QUE HA RECIBO EL APOYO FINANCIERO DE CDTI MEDIANTE FONDOS FEDER DE LA UNIÓN EUROPEA: *PROGRAMA OPERATIVO PLURIRREGIONAL DE ESPAÑA 2021-2027*)

SEÑORÍO PORRINO, S.L. ha apostado por optimizar y estandarizar el proceso de elaboración de embutidos, reduciendo la exposición al aire para minimizar la oxidación. Además, busca uniformar la presión y el método de embutido/embuchado en el grapado para reducir variabilidad entre lotes. Finalmente, pretende homogeneizar la cocción de la cachuela extremeña para asegurar textura y composición constantes.

Para ello ha decidido llevar a cabo el proyecto titulado **“INCORPORACIÓN DE TECNOLOGÍAS INNOVADORAS PARA EL INCREMENTO DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DEL CERDO IBÉRICO”**.

El objetivo del proyecto es modernizar el núcleo tecnológico de la producción de derivados cárnicos del cerdo ibérico, incrementando y facilitando su producción, mejorando sus características organolépticas y de presentación finales.

Lugar de ejecución del proyecto

El desarrollo del proyecto se llevará a cabo en Salvaleón, Badajoz.

Plazo de ejecución del proyecto

- Fecha comienzo proyecto: 21/10/2024
- Fecha final proyecto: 20/04/2026

Presupuesto del proyecto

El presupuesto total aceptado por este centro asciende a 271.248,00€.

Cofinanciación CDTI y FEDER

Esta ayuda está cofinanciada por el fondo europeo de desarrollo regional (FEDER) a través del “PROGRAMA OPERATIVO PLURIRREGIONAL DE ESPAÑA 2021-2027”