



Suralgae

la salud del mar

**II Congreso de la Red Española de Mujeres en el Sector
Pesquero**

“Iniciativas Emprendedoras”

Málaga, 24 de octubre de 2.011

LA EMPRESA

- Tras finalizar la última etapa de estudiante y tener que adentrarse en la vida laboral, las socias decidieron acogerse a una idea de empresa ideada a principios de 2007 por una de las promotoras
- A lo largo del tiempo, esta idea ha ido moldeándose hasta transformarse en una empresa real. Aventurada elección, pero perfectamente encuadrada como una iniciativa profesional
- Constitución de la empresa en Julio 2008, como Sociedad Limitada Laboral
- Proyecto tutorizado por Red Territorial de Apoyo a Emprendedores (RETA) – Fundación Red Andalucía Emprende (FRAE)
- Alojada en el Centro Andaluz de Desarrollo Empresarial (CADE) de Cádiz desde octubre 2007 a mediados de 2009
- Concesión Nave Industrial propiedad de la Consejería de Innovación durante tres años en Escuela de Empresas de San Fernando (Cádiz) e inicio de la actividad empresarial



LA EMPRESA

- Méritos conseguidos:

- **2º premio UCA Emprende** (Org.: Cátedra Emprendedores UCA)



- **2º premio II Convocatoria atrÉBT!®** (Org.: Vicerrectorado Investigación y OTRI)

- **Ganadoras XIV edición Premios Banca JÓvenes Emprendedores** – Categoría: Proyecto de Empresa

- **1º premio Concurso UNIPROYECTA** (Org.: UNIVERSIA)

CONCURSO
UNIPROYECTA

- **1º premio 7º Concurso de Emprendedores Universitarios**
Grupo Joly-EOI-FRAE



- **1º premio X Concurso Forja XXI** – Categoría Ideas Empresarial



- **1º premio Cádiz Joven 09** – Categoría Economía-Empleo



LA EMPRESA

- Méritos conseguidos:
 - **1º Premio Andaluces del Futuro** - Categoría Empresas
 - **1º Premio Sociedad Laboral Emprendedora 2010**
 - **Premio FENACO** Andalucía Empresa Innovadora 2010
 - Concesionaria **Préstamo Melkart** (Invercaria-CICE)
 - Concesionaria **Préstamo Plan Reindustrialización de la Bahía de Cádiz** (MITYC)



LA EMPRESA

- **Equipo promotor** → Licenciadas Ciencias del Mar (Universidad de Cádiz)
 - Consuelo Guerra Fernández
 - Mónica Medina Sánchez
 - Raquel Velázquez Guerrero
- **Asesoramiento científico:**
 - Grupo EDEA (Estructura y Dinámica de Ecosistemas Acuáticos) - Dep. Biología, Universidad de Cádiz
 - Grupo Tecnología de Alimentos - Dep. Ingeniería Química, Tecnología de Alimentos y Tecnologías del Medio Ambiente, Universidad de Cádiz



IDEA DE EMPRESA

ACTIVIDAD PRINCIPAL:

RECOLECCIÓN, MANUFACTURACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE MACROALGAS, PLANTAS DE MARISMA Y PRODUCTOS CON BASE ALGAL, COMO ALIMENTO PARA CONSUMO HUMANO Y PARA USO DERMOCOSMÉTICO

- **Extracción** de las poblaciones naturales
- **Determinación** de los **ciclos reproductivos** de las especies a cultivar
- **Recolección** de la biomasa cultivada
- **Tratamiento** del producto para su posterior **comercialización**



UBICACIÓN

- **EXTRACCIÓN EN ESTEROS:**



Esteros La Pastorita (Chiclana de la Fra.)



Esteros La Pastorita (Chiclana de la Fra.)

- **PROCESADO DEL PRODUCTO:** Nave Industrial en San Fernando



Exterior Nave



Zona de prelavado y lavado



Cámara de secado

RECOLECTA



ANÁLISIS



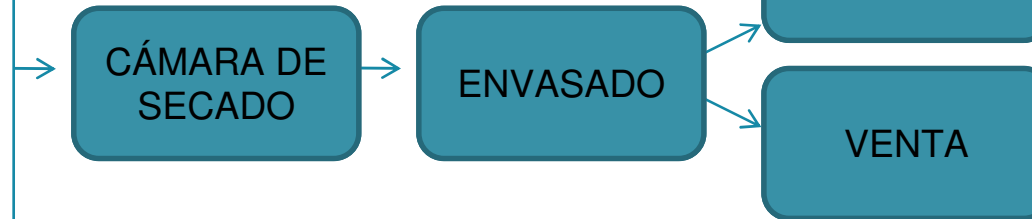
PRELAVADO



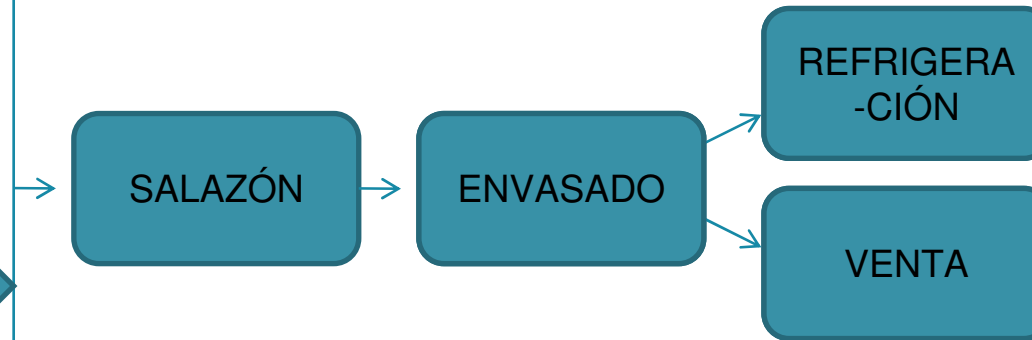
LAVADO



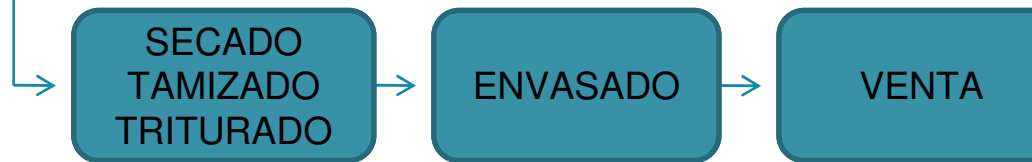
ALGAS EN FRESCO / SALMUERA



ALGAS DESHIDRATADAS



ALGAS EN SALAZÓN



ALGAS EN ESPECIA / POLVO

RECOLECCIÓN

- La **recolección** de algas de las poblaciones naturales se realiza en **esteros** de manera totalmente **artesanal** y llevando a cabo una **cuidadosa selección** del producto.





Recolección de Lechuga de Mar (*Ulva* sp.)

Recolección de Ogonori (*Gracilaria* sp.)



PRELAVADO Y LAVADO

- Depuración y decantación del material orgánico más grueso y lavado final



MANUFACTURACIÓN: FRESCO/SALMUERA

Fresco: Agua salada esterilizada con ozono

Salmuera: Solución preparada con agua y sal



**Lechuga de Mar (*Ulva*
sp.)**



**Anori Verde (*Enteromorpha*
sp.)**



Ogonori (*Gracilaria* *sp.*)





Lechuga de Mar Fresca



Aonori Verde Fresca



Ogonori Fresca



Lechuga de Mar Salmuera



Aonori Verde Salmuera



Ogonori Salmuera

MANUFACTURACIÓN: SALAZÓN

PRODUCTO

- Curación del alga con sal marina natural no refinada



Lechuga de Mar



Aonori Verde



Ogonori





Lechuga de Mar Salazón



Mixtura de Algas Salazón



Ogonori Salazón



Aonori Verde Salazón

MANUFACTURACIÓN: DESHIDRATADO

PRODUCTO

- Se realiza un secado del alga simulando el “efecto levante”



Interior Cámara Secado



○ Deshidratado Láminas/Copos



○ Deshidratado Especias



Especias de Mixtura de algas



○ Deshidratado Polvo



OTROS PRODUCTOS



Picos con algas



EXCELENTES PROPIEDADES NUTRICIONALES

- Fuente rica de proteínas, vitaminas, sales minerales, oligoelementos, fibra, ω -3, ω -6
- Baja proporción de carbohidratos, grasas saturadas
- Calcio



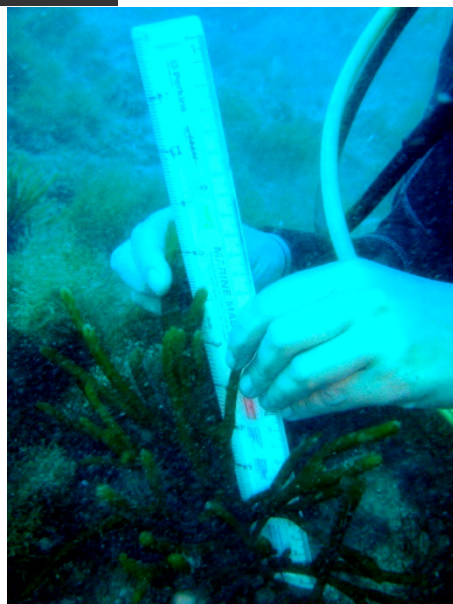
FUENTE DE SALUD DIRECTAMENTE DEL MAR



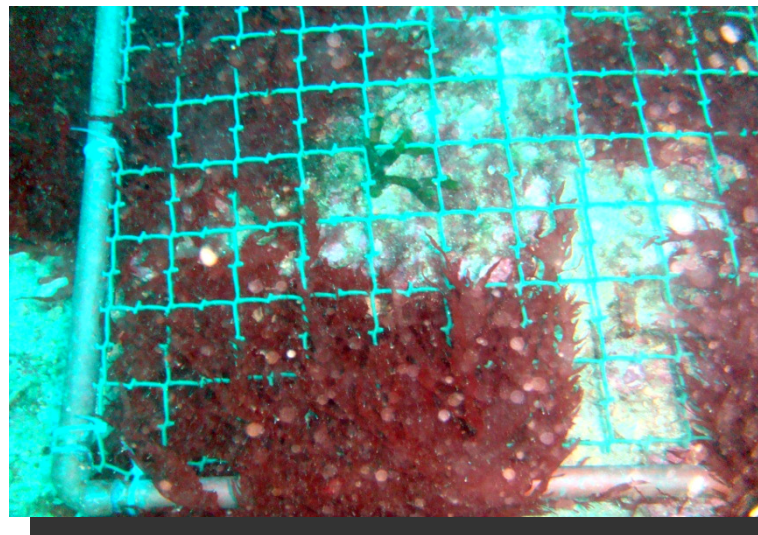
ESTUDIOS I+D



ESTUDIO FLORA MARINA BARBATE



ESTUDIO FLORA MARINA BARBATE



ASPECTOS INNOVADORES

- Empresa pionera en Andalucía
- Introducción en el mercado de especies de algas autóctonas de Andalucía
- Estudios I+D de la flora marina
- Estudio ciclos reproductivos
- En un sector mayoritariamente masculino
- Estudio de las mejores técnicas de envasado
- Introducción de un nuevo formato de presentación para las algas, *Salmuera*
- Dar valor añadido a un producto no tenido en cuenta → impulso sector pesquero - acuícola
- Innovación en la gastronomía tradicional de Cádiz
- Introducción de nuevos productos en el mercado gastronómico



FUTURAS LÍNEAS DE ACTUACIÓN

- **Ampliación nave** industrial
- Determinación y puesta en marcha de los **sistemas de cultivos**
- Introducción **nuevos productos**: sal de algas, conservas,...
- **Estudios I+D** de la flora marina del litoral andaluz



**MUCHAS GRACIAS POR SU
ATENCIÓN**

**Mónica Medina Sánchez
Consuelo Guerra Fernández
Raquel Velázquez Guerrero**

