La UJA participa en CENTINELA, un proyecto estratégico de I+D para reforzar la innovación andaluza en el procesado de productos de la pesca

07/01/2026

Portada

Investigadores de la **Universidad de Jaén** participan en el proyecto CENTINELA, una iniciativa de I+D colaborativa orientada al desarrollo de estrategias sostenibles e innovadoras para mejorar la calidad del pescado ahumado, contribuyendo al fortalecimiento del liderazgo andaluz en la transformación de productos del mar.

El proyecto fue presentado en un encuentro celebrado en las instalaciones de la empresa UBAGO en Málaga, una de las principales empresas tractoras del sector pesquero andaluz y líder en España en la elaboración de salmón ahumado y productos del mar de alta calidad, consolidada como uno de los grandes referentes en el ámbito de los productos transformados de la pesca. Además, el consorcio cuenta con la participación de PYMEs tecnológicas, como DMC Research (Grupo DOMCA), y grupos universitarios de referencia, constituyendo un claro ejemplo de transferencia de conocimiento desde la universidad hacia la industria alimentaria.

Enlaces relacionados

- ?Diario Digital UJA