

SEÑORÍO DE MONTANERA. DESARROLLO E INNOVACIÓN PARA LOGRAR LA MÁXIMA EXCELENCIA

Opticuring, un nuevo sistema que permite la automatización del proceso de curación de ibéricos

Señorío de Montanera, empresa adscrita a la Denominación de Origen Protegida Dehesa de Extremadura, sigue apostando por el desarrollo y la innovación como camino para conseguir la máxima excelencia. En esta línea, presenta su proyecto Opticuring: un novedoso sistema que permite automatizar ciertas funciones en el proceso de curación de sus productos ibéricos.



Señorío de Montanera, la firma líder en ibérico puro de la D.O.P. Dehesa de Extremadura, que conserva y protege más de 60.000 hectáreas de dehesa, ha desarrollado el proyecto Opticuring para automatizar algunas de las fases del proceso de curación de sus productos ibéricos.

La compañía extremeña ha identificado un problema real del sector relacionado con la elevada necesidad de mano de obra y tiempo para llevar a cabo ciertas tareas durante el proceso de curado de jamones y lomos. En colaboración con la empresa de robotización Coveless Ingeniería, ha dado forma a este proyecto piloto de innovación para dar solución a este complejo escenario.

De este modo, con la implantación de Opticuring, Señorío de Montanera dispondrá de un sistema robotizado para la automatización de los procesos de cuelgue y descuelgue de jamones y paletas en perchas, las tareas de enaceitado de jamones y tensado de lomo doblado de cerdo ibérico. Todo ello, mediante el

estudio en profundidad de los procesos, las metodologías y las tecnologías disponibles más adecuadas para cada tarea, así como el estudio de su impacto en la calidad del producto y el bienestar de los trabajadores.

Este proyecto ha contado con ayuda cofinanciada por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) en un 85%, dentro del Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Extremadura 2014-2022, siendo el resto cofinanciado por la Junta de Extremadura en un 11,28% y por el Estado, a través del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en un 3,72%. El monto total de la ayuda asciende a 241.068,60 euros, y el presupuesto del proyecto es de 267.854,00 €.

Aunar tradición y vanguardia para liderar el sector

Señorío de Montanera lleva más de tres décadas liderando la in-

novación en el sector de los ibéricos de la D.O.P. Dehesa de Extremadura. Desde sus comienzos, ha trabajado por mantener la tradición y maestría del trabajo artesanal, pero abrazando los avances tecnológicos. Para ello, ha desarrollado un departamento de I+D+i que trabaja para recuperar recetas tradicionales y mejorar las ya existentes, con el fin de eliminar los aditivos y alérgenos, y conseguir unos productos más naturales y saludables.

En esta dualidad en la que conviven los procesos tradicionales de producción, elevados a escala industrial con la intención de mejorar la calidad, consiguen que cada una de las piezas obtenga la maduración que precisa y respete los tiempos de curación, aportándoles un carácter y sabor únicos como sello distintivo de los productos de bellota 100 % ibéricos de Señorío de Montanera. **RA**