



CURRICULUM - EXPERIENCIAS (Actualizado)

1977—2022 - XULIO – TEAXUL

**CURRÍCULUM - EXPERIENCIAS EN EL
SECTOR DEL MAR, INDUSTRIA Y PESCA**

Introducción:

Año 1983: Fundador y Presidente de TEAXUL

Con más de 40 años de experiencia (39 de ellos en TEAXUL) en el campo de la Investigación e Invención , Desarrollo, Creatividad e Innovación Tecnológica en los sectores Industriales . Con el compromiso y la total responsabilidad de seguir desarrollándonos en esta habilidad.

Investigando constantemente para mejorar y mantenerse a la vanguardia, anticipándonos a las demandas futuras y dando respuesta inmediata al sector industrial. Trabajo basado en una tecnología dinámica, integrada y multidisciplinar y definido como el total de posibilidades para obtener el resultado deseado.

Educación y lanzamiento de TEAXUL:

Ingeniería Técnica e Industrial, electricidad y electrónica industrial.
Instituto Bauwesen, Stuttgart, Alemania (1976).

- **1977** Período de prueba realizado en la institución Sauter Multi Rango, la empresa líder en la época en Balanzas Electrónicas Digitales en Alemania. Cargo desempeñado: Proyectista electromecánico.
- **1978** Educación/Capacitación sobre galgas extensiométricas y sensores aplicables a células de carga, al mismo tiempo, combinándolo con estudios.

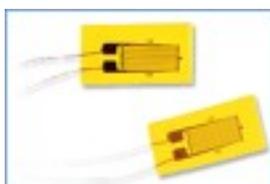
- **1983** Creación de la Empresa **TEAXUL** , especialidad en Laboratorio de Investigación Multidisciplinar y Desarrollo de Sistemas Industriales .

Proyectos, Sistemas y Patentes más relevantes en el sector Marítimo y Pesquero de XULIO TEAXUL:

- **1985** La primera y única patente que existe en el mundo hoy en día, de la báscula para trabajar a bordo de Barcos ... Fue patentada en 1985 y hoy día se fabrican con la misma filosofía , pero con las ultimas tecnologías , para las distintas aplicaciones Industriales a la flota pesquera que opera en el mercado mundial.



- **1985** DESARROLLO DE LA PRIMERA CÉLULA DE CARGA con tecnología de galgas extensiométricas en acero inoxidable especial con fuelle elástico mediante soldadura por plasma con grado de protección IP-68 especialmente diseñada para ambientes marinos, aplicable a básculas de Barcos .



1986 PROYECTO DE DESARROLLO Y FABRICACIÓN del primer equipo de pasaje y control de producción a medida ,para la **Fabrica de Conservera Bernardo Alfageme de Vigo.**



1986 Introducción de nuevas tecnologías aplicadas en la Feria Internacional "Bilbao Sinaval 86". Por ejemplo, como la báscula especial para barcos (la demostración se hizo colgada sobre plataforma y muelle para demostrar su inmunidad a las oscilaciones que pudiera tener en el barco), la báscula industrial para puertos pesqueros, el sistema de pesaje y dosificación automatizado, entre otras tecnologías. (primeros Sistemas en el mercado a nivel Internacional)



1987 PROYECTO DE INVESTIGACIÓN sobre un sistema totalmente informatizado especial para la descarga de Barcos en frigoríficos. Control hasta 5 naves y 10 camiones en descarga para "**Frigoríficos Puerta Prado**".



Báscula Especial Anticarrocerillas instalada en Frigoríficos Puerta Prado

1988 Presentación de las últimas novedades en la feria Eurofishing 88 de Bilbao, destacando: Demostración de la Bascula industrial para Barcos completamente inundada en un acuario para demostrar la estanqueidad al agua (IP-68)de cada uno de sus componentes.



1990 PROYECTO ESPECIAL: Participación en el PROYECTO HALIOS perteneciente al proyecto Eureka (Búsqueda de nuevas tecnologías que mejoren los barcos pesqueros del futuro) Gestionado por Soermar.

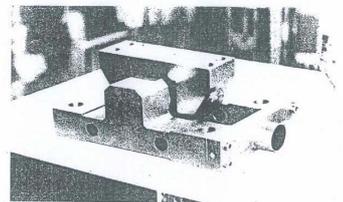


1990 Asociación con la compañía Soremarr en Marruecos. (en Agadir)

SECTOR MARITIMO

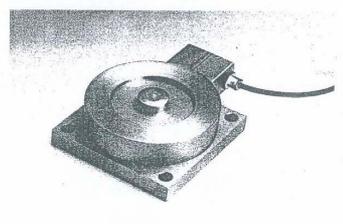
NOVEDADES TEAXUL EN LA WORLD FISHING DE VIGO

Como viene siendo habitual siempre que se celebra una feria pesquera importante, TEAXUL presentó en la más próxima edición de WORLD FISHING, Vigo 91, los más avanzados equipos de pesaje para la industria pesquera, junto con algunas otras innovaciones en electrónica aplicada al control industrial.



Estos son los principales novedades de TEAXUL en Vigo 91.

Grancha grúa para pesaje en puertos
Se trata de un equipo con unas características únicas en el mercado mundial. Su capacidad es de hasta 50 Tn, y la célula de carga es totalmente en acero inoxidable especial con una estanqueidad según norma DIN-40.050-IP-67. El alcance del visualizador de peso está hecho para una altura de 25 metros con mando a distancia por vibración y con una autonomía propia de 8 a 10 horas continuas sin necesidad de recarga. Es importante hacer mención que cada una de las partes de este equipo están hechas de un acero preparado para ser sumergido en el agua salada.



El sistema de estanqueidad, antes mencionado, aplicado a estos equipos permite, sin ningún problema, ser introducido en agua de mar, inclusive, a más de 3 metros de profundidad sin que por ello le afecte a la parte exterior de los elementos así como a la parte electrónica de los mismos. Todo lo antes expuesto será demostrado en la Feria ya que se hará demostración y pruebas para la total verificación de todas las características de este gran equipo. Este Grancha puede ser utilizado tanto en el sector pesquero como en el comercial en general.

Báscula electrónica. Modelo TXL-2000-TE.
Una nueva generación de básculas está ya en el mercado. Se trata de un sistema totalmente distinto al utilizado hasta ahora en los barcos. Dicha báscula está fabricada con un sistema especial en que el espacio ocupado cuando se está trabajando con ella no es el mismo que cuando no está funcionando, ya que el montaje no es el tradicional sino en membrano, no accionando equipos que puedan ser utilizados para otras cosas. Como todo lo fabricado por TEAXUL se utiliza en la construcción de este báscula un acero inoxidable especial no sólo exteriormente sino en su interior, allí donde es más importante, pues de esta manera quedan protegidas las partes más importantes como son la célula de carga y todo el circuito electrónico. La fiabilidad es totalmente distinta a las convencionales y a precios muy competitivos.

1991 PRESENTACIÓN de una serie de Células de Carga Especiales, para diferentes aplicaciones... Entre otras novedades en la Feria Mundial de la Pesca de Vigo WORLD FISH EXHIBITION (1991).

Sistema de control de presencia y acceso
Algo revolucionario y totalmente nuevo presenta en esta ocasión TEAXUL en aplicaciones para barcos y en la Industria del Mar en general. La capacidad de control es de hasta 400 personas pudiendo inclusive fabricarse para un número mayor dependiendo de las necesidades del cliente. Este sistema consiste en un terminal de captura de datos para el control mediante horario a través de la lectura de tarjetas magnéticas. La conexión puede hacerse mediante un ordenador ya existente o suministrado, o a un visor con su teclado. Dispone, entre otras cosas, de un "buffer" con 10 tipos de tarjetas magnéticas que pueden ser localizadas. Se puede comunicar con un número indefinido de terminales mediante un cable de sólo 4 hilos. Se puede fabricar con 40 Kg de memoria y con Antipassback. Se dispone adicionalmente, para este sistema, de un conector para...

1992 PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD en **Portugal** de un nuevo sistema de pesaje industrial.



1995 MARRUECOS Introducción de nuevas invenciones en el primer evento mundial de Marcoinvention en **Marruecos**.



1995 TÚNEZ Introducción de los últimos desarrollos en Túnez



1995 Introducción de los últimos desarrollos en la **REPÚBLICA DE CUBA**

1996 CERTIFICADO DE ESTÁNDAR DE CALIDAD ISO 9001. La implantación de la norma de calidad ISO 9001 fue en 1994 y dos años después, en 1996, la hemos conseguido, siendo la primera empresa en conseguir la norma en nuestro sector y una de las primeras empresas en Galicia. Desde sus inicios se ha tenido en cuenta que la calidad era lo más importante a la hora de investigar, diseñar y producir.



1998 CONFERENCIA para el sector de Frío Industrial en Galicia.

FORMACIÓN DE TEAXUL (En el sector de Refrigeración)



2000 PROYECTO DE INVESTIGACIÓN de AUTOMATIZADO. (PROTOTIPO), Con Tolva receptora, volteador y pesador en continuo para líneas experimentales aplicables a Puertos Pesqueros, solicitado por el **Gobierno Vasco para la Cofradía de Pescadores Santa Clara de Ondarroat**.

2001 PROYECTO DE INVESTIGACIÓN sobre un robot para pesar, etiquetar y medir el pescado en lonjas: **SOLICITADO POR EL PUERTO.**

AUTORIDAD DEL PUERTO DE LA CORUÑA.

2001 PRIMER SISTEMA DE PESAJE Y ETIQUETADO AUTOMATIZADO EN EL MERCADO MUNDIAL PARA DESCARGA DE BARCOS EN LONJAS DE PESCA, PUERTOS PESQUEROS (entregado en 2000) CON TRAZABILIDAD. Este sistema se implementó en colaboración con el Puerto de Celeiro y AECOC para determinar el sistema de etiquetado para la trazabilidad de las pesquerías. PUBLICADO en Prensa , entre ellas el diario "Faro de Vigo". También se ha publicado en TV.

Puede realizar hasta seis modalidades de pesado y medición

Un empresario vigués patenta un robot de multipesaje único para lonjas de pescado

F. A. • VIGO

El empresario vigués, Julio César González, propietario de Teaxul, ha patentado un robot multipesaje para lonjas de pescado que realiza seis modalidades de pesado y medición y hasta 12 clasificaciones por peso de alrededor de 100 especies. El nuevo producto permitirá simplificar el trabajo en las lonjas.

El puerto de A Coruña ya adquirió ocho aparatos de este robot, por el que también se han interesado otros puertos de Francia y Bélgica, ya que cumple las nuevas directivas de la Unión Europea (UE).

Una de las singularidades que presenta este producto es la de hacer posible el peso de cajas a media altura y permite otro tipo de pesajes, tales como el realizado por colgado de piezas, por arrastre o el llevado a cabo en camino de rodillos, muy útil a la hora de intercalar en una cinta transportadora durante la descarga de los barcos o en factorías

El puerto de A Coruña ya adquirió ocho aparatos, y desde Francia y Bélgica se han interesado por el producto que cumple las nuevas directivas de la UE donde necesitan clasificar.

Además, incorpora un medidor digital consistente en una banda electrónica con sistema de media y un lector que, por desplazamiento, mide incluso las piezas ovaladas, un sistema muy ventajoso a la hora de tratar el pescado congelado.

El resultado de todos estos procesos aparece en la pantalla táctil antivandálica de la máquina en la que se especifican variables tales como el peso, la clasificación o el tamaño del producto, que, posteriormente, pueden ser enviadas bien a la etiquetadora o bien, vía radio, a otro ordenador. Además hace toda la descarga

del barco informatizada.

Único en el mundo

El equipo comercializado por Teaxul está íntegramente fabricado en acero especial inoxidable, de manera que está totalmente preparado para trabajar en ambientes extremos, así como también está dotado de autonomía propia hasta 16 horas continuas sin necesidad de red.

Julio César González, dijo que este nuevo sistema es único en el mundo y es de los más revolucionarios y eficaces del mercado. Hasta el momento, la clasificación, pesaje y registro de las especies que descargaban los barcos se realizaba mediante una combinación de los datos de las básculas electrónicas y los introducidos por un operario de forma semiautomática.

Desde su creación, en 1984, Teaxul apostó por la investigación y se ha consolidado en los mercados internacionales, con la presencia de sus productos en 27 países.



Julio César González, en la presentación del robot. DE ARCOS

2003 PROYECTO DE INVESTIGACIÓN de un sistema inteligente para la manipulación de anchoveta y caballa, presentado a la Dirección General de Investigación y Desarrollo de la "Xunta de Galicia" (Gobierno de Galicia) el 7 de Abril de 2003. Código: IN 830 B.

2003 APERTURA Y PRESENTACIÓN DE LA ESCUELA INTERNACIONAL DE INVENTORES NOVELES DE VIGO.





2003 PROYECTO DE INVESTIGACIÓN de plataforma o estación submarina para la investigación del fondo marino con sistema de extracción de fluidos y limpieza, ayudas, etc. Proyecto diseñado para solucionar el problema del hundimiento del "Prestige" en Noviembre de 2002. (Otra de las especialidades de Teaxul)

INICIATIVAS CPV

La cuarta alternativa

El socio Xulio César González presentó en el Club su Estación Submarina de Investigación de Fondos Marinos, una posible cuarta alternativa a los proyectos de extracción del fuel almacenado en los restos del "Prestige".



Esquema del sistema diseñado por Xulio César González.

El proyecto había sido presentado al Gobierno por el "Club cuando se encontraba en su fase inicial. Desde entonces Xulio César González, Presidente de Técnicas Eléctricas Aplicadas Xulio, S.A. (Teaxul), asistió en su diseño hasta permitirse el pasado 18 de marzo. Bajo el nombre de "Plataforma o Estación Submarina de Investigación de Fondos Marinos e Grandes Profundidades", el proyecto busca aportar una solución al problema medioambiental provocado por el hundimiento del buque petrolero "Prestige", pero también pretende ser solución definitiva para la investigación y limpieza de los fondos marinos a grandes profundidades.

La finalidad principal del proyecto es la búsqueda de valores de fuel que disciernen en los restos del "Prestige", mediante una resistencia. Los restos se encuentran situados a 3.500 metros

Xulio César González, ingeniero, además, en colaboración con las universidades de Vigo y A Coruña, el Centro de Investigaciones y Servicios (CIS) de Ferrol y el Centro Tecnológico del Mar (CETEMAR), entre otras instituciones.

El diseño parte de una plataforma o base flotante, situada por un lado de apoyo generador de energía, es el que se deposita el "varadero" de todo el sistema. Este luego mediante un mecanismo de suspensión está y descansa a la plataforma y a una estación submarina robotizada.

La plataforma y el barco de apoyo estarán unidos por un cable para la red de alimentación de todo el sistema y otro para la comunicación y control de datos.

Un segundo barco, encargado de transportar el combustible una vez extrahido, estará dotado de una tercera manguera flexible o su tubo rígido.

La plataforma investigadora, equipada para registrar datos, fotos, muestras de peso, se comunicará a su vez con la estación submarina investigadora robotizada, situada en el fondo del mar en las inmediaciones del buque hundido.

Por su parte, la estación submarina robotizada, equipada de una serie de sondas, sensores, cámaras, etc. Las sondas y fotos de que consta dotada la estación submarina robotizada, situada en el fondo del mar en las inmediaciones del buque hundido.

situada una sonda hidrográfica que se encargará de perfilar la superficie del fondo para determinar la topografía y poner en marcha la manguera, que permitirá recoger la temperatura del fondo y facilitar de ese modo su extracción.



Xulio C. González y Jesús Saldaña, en el acto de presentación.

de profundidad y el calentamiento del fuel facilitaría su extracción. El presupuesto estimado de todo el proyecto alcanza los 200 millones de euros y se necesitarán diez años para el inicio de los trabajos de fondo.

El proyecto ha sido respaldado ya a diversas instituciones y organizaciones.

Un investigador vigués propone extraer fuel del "Prestige" por calentamiento

La estación submarina que ha diseñado permite extraer el combustible almacenado en los restos del "Prestige" por calentamiento.

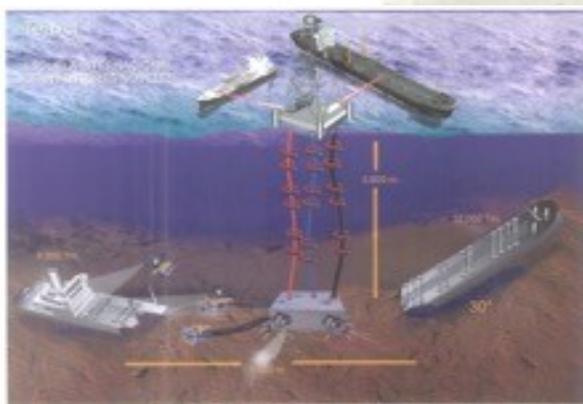
El investigador vigués, presidente de Teaxul en la Galicia, Xulio César González, propone una solución para solucionar el problema del hundimiento del "Prestige" en noviembre de 2002. El proyecto consiste en una estación submarina que extraiga el combustible almacenado en los restos del "Prestige" por calentamiento.

La estación submarina que ha diseñado permite extraer el combustible almacenado en los restos del "Prestige" por calentamiento.

Xulio César González funda una escuela de inventores

Xulio César González ha fundado una escuela de inventores en Vigo. La escuela está dirigida por el propio Xulio César González y tiene como objetivo formar a los jóvenes en el mundo de la innovación y el emprendimiento.

La escuela de inventores de Xulio César González tiene como objetivo formar a los jóvenes en el mundo de la innovación y el emprendimiento.



(PATENTADO)

2004 CONFERENCIA EN EL FORO "TECNOATLANTICO" sobre Control de Pesaje, Etiquetado, Trazabilidad de Producto y Seguridad Alimentaria.



2005 SICILIA (ITALIA) PROYECTO PARA GRUPO DE INVESTIGACIÓN OCEANOGRÁFICA DE SICILIA Fish Fleet Mediterranean. para la instalación de robots automatizados de pesaje en Barcos de Pesca , con sistema de comunicación a tiempo real con las Oficinas de la Compañía .



2005 PREMIO A LA TECNOLOGÍA INNOVACIÓN (I Edición de los Premios a la Excelencia Empresarial Transfronteriza).

2005 CONFERENCIA sobre Control de Pesaje, Etiquetado, Trazabilidad de Productos y Seguridad Alimentaria.



2005 PROYECTO DE INVESTIGACIÓN para crear un sistema de descongelación, cocción y limpieza de pescado en proceso continuo mediante tecnología de radiofrecuencia. Éste PROYECTO fue presentado a la Consejería de Innovación e Industria y Comercio de la Xunta de Galicia. Código IN 830 L (**PATENTADO**).

2006 CREACIÓN DEL LABORATORIO DE I+D: GENÉTICA MOLECULAR Y BIOLOGÍA FUNCIONAL EN TEAXUL.



2006 PROYECTO DE INVESTIGACIÓN de un sistema de control de autenticidad, calidad y seguridad alimentaria en la comercialización de pescado o marisco. Trazabilidad total (**PATENTADO**).

2007 PROYECTO DE DESARROLLO DE LA ACUICULTURA CONTINENTAL.

2007 PROYECTO DE DESARROLLO PARA EL ENGORDE DEL ATÚN EN GRANJAS MARINAS.

2007 JORNADAS SOBRE SEGURIDAD Y DEFENSA EN MADRID organizada por Jornadas de Expansión el 19 de abril de 2007.



2007 NAMIBIA, instalación de **UNA BASCULA PUENTE**, de pesaje camiones, para el control de la carga de combustible en Barcos, en **Walvis Bay**



2007 PROYECTO DE INVESTIGACIÓN, en colaboración con la Autoridad Portuaria de Marín y la Asociación de Armadores de Marín "Opromar", para adaptar un Sistema de Control de Calidad, Trazabilidad y Autenticidad de los productos de la pesca, con la creación de un SISTEMA que permita la evaluación, comercialización, seguimiento y certificación en el Puerto de Marín (Pontevedra)

Con este proyecto se obtenido la Trazabilidad de los Productos del Mar y se ha incrementado la Calidad de sus productos, diferenciándolos del resto del mercado. Ha sido presentado en la Feria "Conxemar" de Vigo.



2008 JORNADA SOBRE TRAZABILIDAD EN VALENCIA A SOLICITUD DE FEDACOVA ("Federación Empresarial de Agroalimentación de la Comunidad Valenciana" - Federación Empresarial Agroalimentaria de Valencia).



2008 FIRMA DEL CONVENIO CON EL GOBIERNO DE MOZAMBIQUE para implementar un sistema de trazabilidad de productos pesqueros en el país (publicado en periódicos y revistas de la Industria Pesquera).

Información de prensa

El ministro de Pesca de **Mozambique, Cadmiel Filiane Muthhemba**, y el presidente de la empresa viguesa Teaxul, Xulio González, firmaron hoy un protocolo por el que Mozambique se convertirá en el primer país africano en exportar pescado congelado con el certificado de calidad de la Unión Europea (UE).

En rueda de prensa, Xulio Gonzalez explicó que Teaxul pondrá en Mozambique la tecnología y la formación necesarias para que el pescado congelado de ese país africano pueda exportarse de acuerdo con la normativa europea.

Foto con el **Presidente de la República de Mozambique Sr. Emilio Armando Guebuza**.



Información de prensa

TEAXUL IMPLEMENTARÁ UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD EN MOZAMBIQUE PARA PRODUCTOS PESQUEROS

Estará operativo en 2009 y facilitará las exportaciones de productos pesqueros del país africano a Europa

La empresa viguesa **TEAXUL** implantará en Mozambique un sistema de trazabilidad de productos pesqueros que estará operativo en 2009, según han informado esta mañana el Ministro de Pesca del país africano, Cadmiel Filiane Muthemba, y el presidente e Investigador Principal de **TEAXUL**, Xulio César González.

La intención de este acuerdo es promover el acceso de los productos pesqueros Mozambiqueños al mercado europeo, así como poner en marcha el mencionado proceso de trazabilidad y desarrollar la acuicultura en ese país.

2008 JORNADA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA organizada por el Colegio de Veterinarios de Pontevedra. TÍTULO: Nuevos Sistemas de Pesaje y Control en la Trazabilidad de los productos pesqueros.



2008 PROYECTO DE INVESTIGACIÓN. Título: Desarrollo de un sistema de propulsión basado en el movimiento de un barco a través de las olas y la fuerza del viento para la producción de energía eléctrica 22, presentado a la Dirección General de Investigación de la Xunta de Galicia. Código EN 830 B.

2009 PROYECTO DE INVESTIGACIÓN. Encargado por: Cooperativa de Armadores de Pesca del Puerto de Vigo (ARVI) Título: Sistema de control de ciclo de vida, trazabilidad y etiquetado optimizado del sapo fresco (Rape) de la costa "GRAN SOL". Se aplicó a la Dirección General de Investigación y Desarrollo de la Xunta de Galicia. Código EN 830 B.

2009 PROYECTO DE INVESTIGACIÓN. Título: Sistema de Corte y Limpieza para Manejo de Mariscos. Este sistema está diseñado principalmente para el procesamiento de atún en la industria conservera.
(PATENTADO)

2010 PRUEBA DE CAMPO E INSTALACIÓN DE UN SISTEMA PARA INERTIZAR EL ANISAKIS antes de tirarlo al mar. Instalación en el Barco Mugardos de la Sociedad "Plana y Cía.", con sede en la ciudad de "A Coruña".



2010 PROYECTO DE INVESTIGACIÓN de un sistema de control estadístico de la explotación sostenible de la pesca en Galicia, presentado a la Dirección General de Investigación y Desarrollo de la Xunta de Galicia. Código EN 830 B.

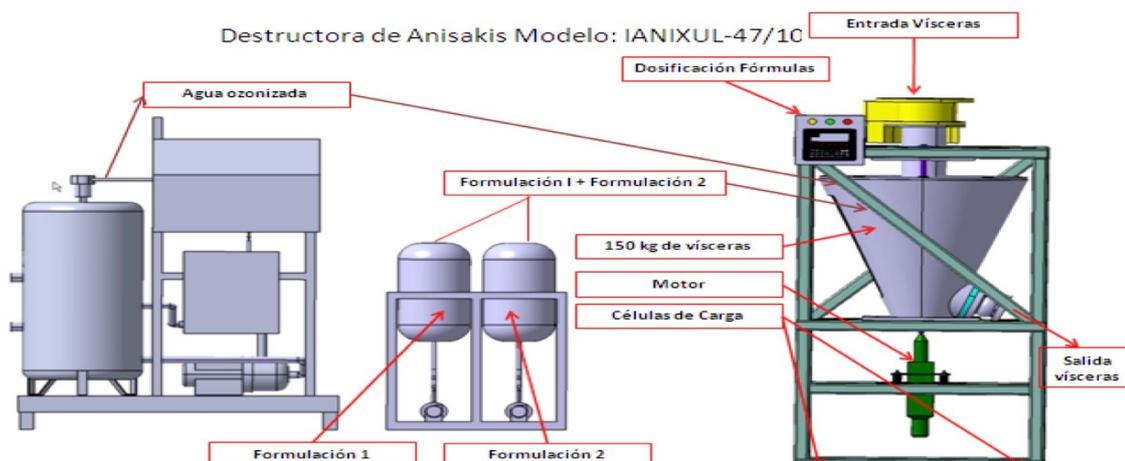
2010 PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: Solicitud de la Cooperativa de Armadores Pesqueros del Puerto de Vigo (ARVI) Título. Determinación del pez sapo de GRAN SOL. Proyecto solicitado a la Dirección General de Investigación y Desarrollo de la Xunta de Galicia. Código EN 830 L.

2010 JORNADA PRESENTACIÓN DEL PROTOTIPO PARA LA INERTIZACIÓN DEL ANISAKIS , A LA PLATAFORMA TECNOLÓGICA "TECNOPEIXE" EN LAS INSTALACIONES DE CETMAR EN VIGO.



2010 PROYECTO DE INNOVACIÓN SOSTENIBLE: implementación comercial y estrategia productiva de la producción acuícola continental de Tilapia.

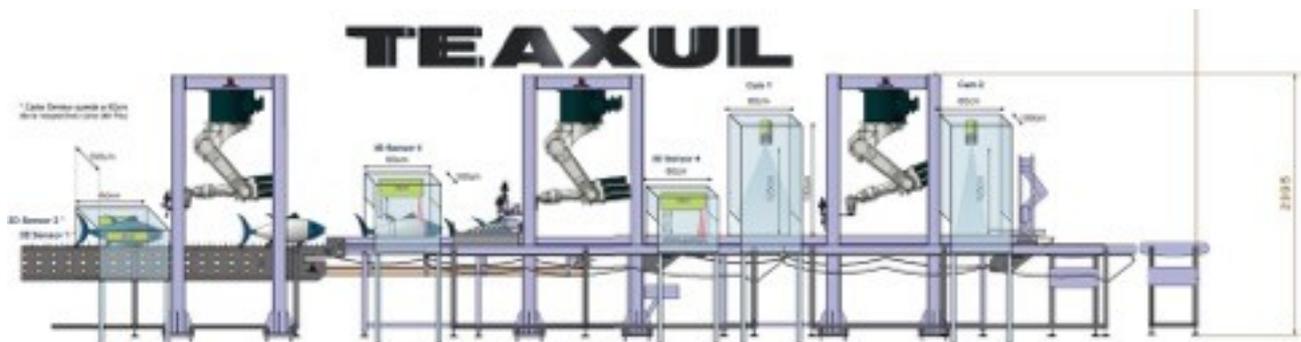
2011 PRIMER PREMIO DE MEDIO AMBIENTE DE LA FUNDACIÓN "BIODIVERSIDAD" (BIODIVERSIDAD). TÍTULO: SISTEMA DE INERTIZACIÓN PARA LA LIMPIEZA DE RESIDUOS DE PESCADO PREVIO A SU ENVÍO AL MAR.





2011 PROYECTO DE GASIFICACIÓN POR PLASMA PARA EL TRATAMIENTO DE RESIDUOS (Basuras) , Solicitado para **MOSCÚ (RUSIA)**.

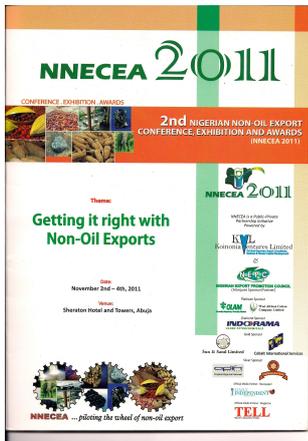
2011 ENTREGA XUNTA DE GALICIA EN LA SECCIÓN GALLEGA DOS PREMIOS EUROPEOS EN LA EMPRESA POR EL MEDIO AMBIENTE: Contribuir al cumplimiento de los principios del desarrollo sostenible. SISTEMA INTELIGENTE AUTOMATIZADO DE ÚLTIMA GENERACIÓN PARA EL PROCESADO DE ATÚN SANXU-2113-S



2011 PROYECTO DE GASIFICACIÓN POR PLASMA PARA EL TRATAMIENTO DE RESIDUOS (Basuras) Solicitado para **CAIRO (EGIPTO)**

2011 ESTUDIO DE PROYECTO DE UN CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL SECTOR ALIMENTARIO , Solicitado para **(CROACIA)**.

2011 CONFERENCIA Y PRESENTACIÓN NNECEA 2011 EN NIGERIA DE LOS PROYECTOS PRESENTADOS POR TEAXUL EN EL ÁMBITO DE LA ACUICULTURA MARINA E INTERCONTINENTAL.



2012 JORNADA DE CONFERENCIA
en Santiago de Compostela el 23
de ENERO de 2012, en
colaboración con la **FACULTAD**
DE MATEMÁTICAS



2012 PREMIOS EUROPEOS A LAS EMPRESAS DEL MEDIO AMBIENTE:

SECCIÓN GALLEGA (XUNTA DE GALICIA) CONVOCATORIA 2011-2012

EL CENTRO CIENTÍFICO "TEAXUL" OBTIENE EL PRIMER PUESTO PARA E
DESARROLLO SOSTENIBLE.

2012 PRESENTACIÓN de las nuevas básculas
para pasaje en Barcos totalmente estancas IP-68
para trabajar ambientes extremos.



EL CENTRO CIENTÍFICO "TEAXUL" OBTIENE EL PRIMER PUESTO PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE



2012 Fundación Entorno – BCSD España (Fundación medioambiental – BCSD España, el miembro español del Consejo Empresarial Mundial para el Desarrollo Sostenible) entrega los Premios Europeos de Medio Ambiente a 12 empresas españolas.

SAR los Príncipes de Asturias presidieron en Madrid el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) de España en la entrega de los Premios Europeos de Medio Ambiente a la Empresa que la Fundación Entorno – BCSD España proporciona cada año dos años en su Sección Española y que sólo reciben aquellas empresas que demuestran un fuerte compromiso con el desarrollo sostenible.



ACTOS OFICIALES

Los Príncipes Felipe y Letizia entregan los Premios Europeos de Medio Ambiente a la Empresa. (PRÍNCIPE FELIPE VI - HOY REY DE ESPAÑA)

SAR el Príncipe Felipe pide un desarrollo sostenible

En el acto presidido por los Príncipes de Asturias, 12 empresas han sido premiadas en las categorías de 'Gestión para el Desarrollo Sostenible'; por el Proceso de Desarrollo Sostenible, Teaxul (PYME)

Sección PYME: TEAXUL Inc., por su proyecto “Sistema de limpieza de Atun SANXU-2113-SX”





PREMIOS EUROPEOS DE MEDIO AMBIENTE A LA EMPRESA
Sección Española Convocatoria 2011-2012

Premio al Proceso para el Desarrollo Sostenible
Teaxul, S.A.

Proyecto galardonado:
Sistema SANXU-2113-SX de limpieza de acón

Madrid, 9 de marzo de 2012

Fundación Enxoro
Comisión Organizadora Española de Medio Ambiente

EUROPEAN ENVIRONMENTAL AWARDS
EUROPEAN ENVIRONMENTAL AWARDS

OC | EMPRESAS | **OPINIÓN**

PROTAGONISTAS

Andrés García Yebra es el nuevo gerente de la empresa de limpieza de acón que gana el Premio al Proceso para el Desarrollo Sostenible en la categoría de Limpieza de Acón. García Yebra es el fundador de Teaxul, una empresa que ha revolucionado el sector conservero con su sistema inteligente para procesado de tándanos.

EN CONTO

El Style Outlets expone diseñes de los nuevos profesionales formados en Guggenheim

Teaxul, alta tecnología para proteger valores y sabores naturales

La firma viguesa ha revolucionado el sector conservero con su sistema inteligente para procesado de tándanos

Teaxul, alta tecnología para proteger valores y sabores naturales

La firma viguesa ha revolucionado el sector conservero con su sistema inteligente para procesado de tándanos

CATEGORÍA
C Proceso para el Desarrollo Sostenible

SENER Ingeniería y Sistemas
Comunicación, la conexión del siglo.

ACCENT **Compañía Española de Petróleos, S.A. (CEPSA)**
Proceso innovador de conversión de aceites vegetales, nuevos y sostenibles, en biocombustible ecológico de altas prestaciones.

TEAXUL, S.A.
Sistema SANXU-2113-SX de limpieza de acón.

SAUTON, S.A.
Mechanizado en seco, una apuesta ganadora frente al reciclado de residuos.

europapress.es

CANAL IFEMA

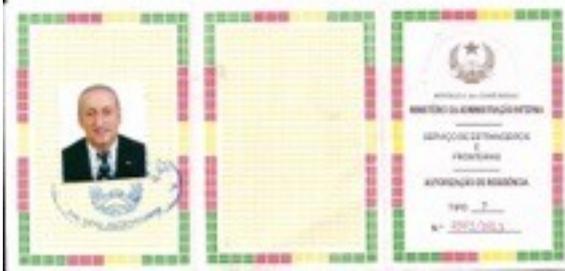
El Príncipe destaca que "en los tiempos que corren" le alegra el empeño de la sociedad en buscar la sostenibilidad

OPINIÓN

Teaxul, alta tecnología para proteger valores y sabores naturales

El Príncipe de Asturias ha destacado que "en los tiempos que corren" le alegra el empeño de la sociedad en buscar la sostenibilidad y la calidad. El Príncipe ha felicitado a los ganadores de los Premios Europeos de Medio Ambiente a la Empresa, destacando que "en los tiempos que corren" le alegra el empeño de la sociedad en buscar la sostenibilidad y la calidad.

2013 REPÚBLICA BISSAU GUINEA PROYECTO DE PESCA Y ACUICULTURA INTERCONTINENTAL Y MARINA



AUTORIZACIÓN DE RESIDENCIA

Firma de acuerdos con el GOBIERNO DE GUINEA



2013 SENEGAL, PROYECTO DE PESCA ARTESANAL PRESENTADO EN CONFERENCIAS CON EL EMBAJADOR DE SENEGAL ANDIA ASEPEX.



2013 TOBRUK LIBIA Proyecto para la Fabricación de embarcaciones de fibra adaptadas a la pesca artesanal.

Visita a la región, para ver los barcos de pesca con los que están trabajando.
PROYECTO DE PESCA Y ACUICULTURA INTERCONTINENTAL Y MARINA



2015 ALGERIA, FÁBRICA DE CONSERVAS, solicitud de ampliación de la Fábrica con las nuevas tecnologías y la incorporación de nuevas líneas de productos la Acuicultura , de Mejillón, ostras. etc



2016 ESPAÑA, FÁBRICA DE CONSERVAS,
Ampliación de la Fábrica y nuevas líneas
de fabricación artesana multi producto
(Fabrica Conservas en Santa Eugenia de
Riveira)

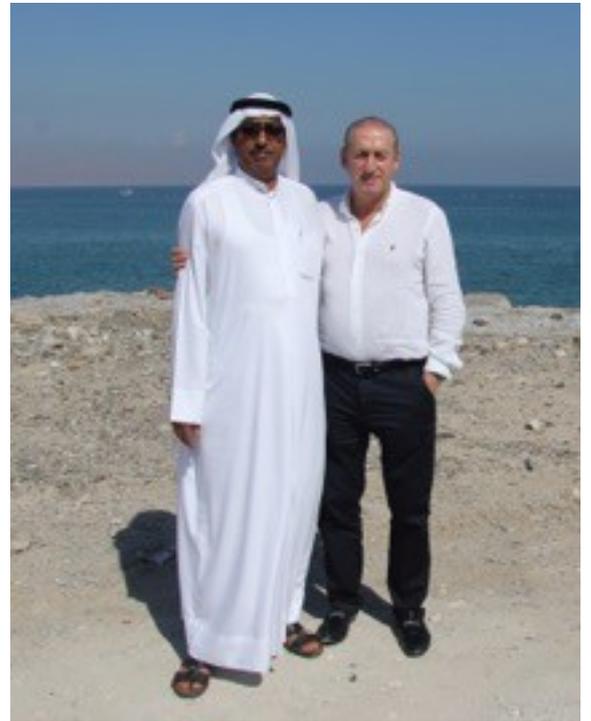


2016 DUBAI: PROYECTO DE PESCA Y ACUICULTURA
MARINA

ACUICULTURA MARINA EN TIERRA



ACUICULTURA MARINA EN EL MAR

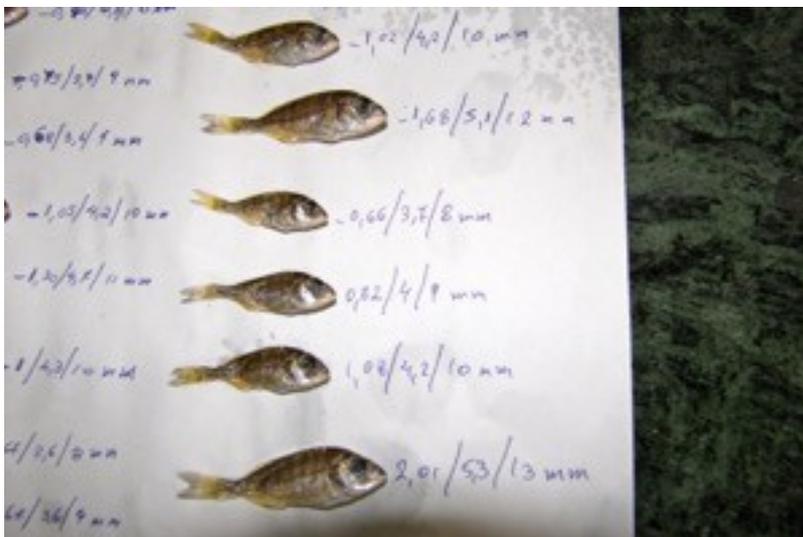


Empresa : Mubarak Fisheries L.L.C.





**LABORATORIO ACUÍCOLA DE CULTIVO LARVARIO
"HATCHERY"** (en las Instalaciones de las Granja Marina
revisando los tamaños validos en el crecimiento y desarrollo)





Fotos: en residencia de los propietarios de las Granjas de Acuicultura



2016 MARRUECOS: PROYECTO CON LA AGENCIA NACIONAL DE ACUICULTURA



2017 TUNEZ: PROYECTO DE EXTENSIÓN:
Acuicultura Marina, para Lubina,
Dorada, Atún (Fotos con el
propietario de las Granjas)



2017 PORTUGAL Jornada sobre la importancia del agua en el Medio Ambiente. (CONFERENCIA)



2017 TURQUÍA - CONFERENCIA DE COOPERACIÓN ECONÓMICA AFRICANA

XULIO CESAR GONZALEZALVAREZ
 La Confederación de Mujeres y Empresarios de Empresarios Turcos (SANKON), en asociación con los Embajadores del Cuerpo Diplomático Africano en Ankara, se complacen en informarle que planean organizar la "Conferencia de Cooperación Económica Turquía-Africa" que tendrá lugar del 16 al 18 de octubre de 2017 Hotel GREEN PARK en Ankara.



TURKEY - AFRICAN ECONOMIC COOPERATION CONFERENCE

H. E. XULIO CESAR GONZALEZ ALVAREZ

Turkish Industrialists Businesswomen and Businessmen Confederation (SANKON), in association with the Ambassadors of the African Diplomatic Corps in Ankara, are pleased to inform you that they are planning to organize " Turkey-African Economic Cooperation Conference " which will take place from 16th to 18th October 2017 GREEN PARK Hotel in Ankara. The conference intends to bring together investment and placement agencies, chambers of commerce and industry, businesswomen, businessmen, investors, innovative entrepreneurs from different African states and Turkey. This conference aims to contribute to the strengthening of economic, commercial relations and export and import relations between Turkey and Africa.

You are therefore requested to invite companies and business chambers from your respective country (as per attached list if sectors) to participate in this important event and also your presence will be highly valued.

All the conference attendance and guests accommodations and transportation in Turkey charges will be covered by our confederation except for their flight tickets costs.

Nuzhat Emine ATASOY
 Turkish Industrialists Businesswomen
 and Businessmen Confederation
 General President

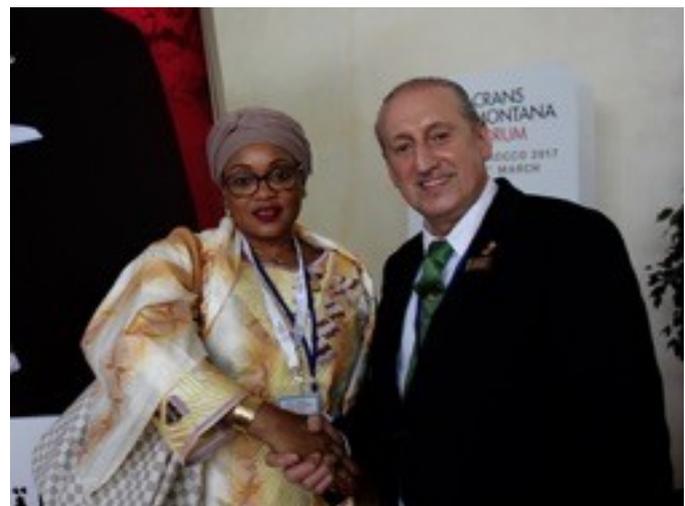
ADDRESS - CONTACTS
 Hotel address:
 THE GREEN PARK HOTEL
 Address: Kizilirmak Mah,
 1463 Street, Çankaya-Ankara
 Tel: (0312) 258 00 00

SANKON CONTACTS
 Tel: +90 (312) 212 06 00
 Fax: +90 (312) 212 06 00
 Organizers Contacts:
 Gsm: +90 507 246 08 84
 Gsm: +90 532 268 16 96
 Gsm: +90 545 486 33 88
 Email: info@sankon.org.tr

2018 ESPAÑA: IGAFA "Centro Nacional de Formación Profesional Ocupacional en el ámbito de la **ACUICULTURA**)". IGAFA tiene la certificación ISO 9001: 2000 (Foto : con los alumnos del Centro)



2018 GUINEA ECUATORIAL,
PROYECTO DE PESCA Y
ACUICULTURA MARINA Y
CONTINENTAL PARA:
Acuicultura Marina para: Atún,
Lubina, Dorada,
Acuicultura continental para: Tilapia,
Bagre , Solicitado por el Ministerio
de Pesca.
Foto :con la actual Ministra de Pesca
de Guinea Ecuatorial.



2018 DAKHLA (Marruecos)

Conferencias sobre la Pesca y la Acuicultura en la **región de Dakhla**



2018 DAKHLA (Marruecos)

Visita a Fabrica de Conservas y Entrevista de TV



2018 GHANA: Proyecto de Medio Ambiente Marino solicitado por el Ministerio de Desarrollo de la Pesca y la Acuicultura hon. Fracis kingsly Ato Codjoe Viceministro (Mofad)



2022 ESPAÑA: Presentación de proyecto de impresión 3D de alimentos para comida con probióticos. En las imágenes recortes de prensa cubriendo la presentación del prototipo.

La Voz de Galicia • Martes, 4 de enero del 2022 • VIGO • L3

Pizzas probióticas a la carta en Vigo con una impresora de 3D

La empresa Omanxus ha desarrollado el prototipo con apoyo financiero del Icxex

LUIS CARLOS LLERA
VIGO / LA VOZ

El investigador Xulio González ha creado en Vigo un prototipo de impresora de alimentos probióticos en tres dimensiones de manera que la máquina produce un alimento sano y funcional. González, que cuenta en su haber con varias patentes en el mundo de la electrónica, es el responsable de un equipo de investigadores dirigidos desde Omanxus, Tecnologías del Conocimiento Aplicado. La empresa está ubicada en la calle Aragón y su objetivo es inventar e innovar desarrollando y patentando nuevos equipos.

El prototipo se está evaluando en Santiago para aquilatar los costes de su producción industrial en serie, lo cual podría producirse a mediados de este año. La máquina elabora pizzas de varios sabores con probióticos (combate las bacterias malas) y probióticos (potencia las bacterias buenas) destinados a mejorar la flora intestinal. La empresa productora trabaja con mate-

rias primas de origen vegetal procedentes de patatas, microalgas, levaduras, kale y también arándanos, cacao, jengibre y quinoa. El proyecto ha sido cofinanciado por el Icxex, a través del programa Invest in Spain y apoyado por la Unión Europea a través del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (Feder).

La tecnología, similar a la que ha usada la Nasa para alimentar a astronautas en el espacio, tiene aplicaciones diversas e incluir en ellos moléculas funcionales. Los investigadores consiguieron demostrar los efectos probióticos del alimento impreso midiendo la supervivencia de las bacterias lactobacillus después del paso por un intestino artificial después de una digestión simulada.

González señala que el objetivo es que la máquina se pueda producir con un coste para el público inferior a 500 euros y que ocupe el tamaño de un microondas con el objetivo de que cada persona pueda diseñar una dieta sana con comida caliente sin tener que ponerse a cocinar al llegar a casa.

El investigador explica que, aunque han desarrollado un primer prototipo para fabricar pizzas personalizadas, se puede adaptar para producir otro tipo de alimentos con diferentes formas. Por ejemplo, una hamburguesa de buey con ingredientes que la hagan más digestiva. Están investigando en el área de alimentación y salud porque cada vez es un tema más importante y las nuevas tecnologías permiten un sinfín de posibilidades que antes no existían y que repercuten directamente en el bienestar.

Xulio González, que se formó en Mecatrónica en Stuttgart, trabaja en una empresa cuyos tres socios son Eladio Díaz, Paulo Gonsalves y Ana González. Lleva 39 años en el mundo de la investigación y tecnológica aplicada, aportando desde sus comienzos la primera báscula en el mundo para pesar a bordo de barcos en duras condiciones, patentada en el año 1985.

A LAXE
Hosteleros y comerciantes piden más parking

Los comerciantes y hosteleros de la zona del Náutico y de Montero Ríos reclaman que en este ámbito, que acoge una gran cantidad de eventos navideños se habiliten más plazas de aparcamiento. Por ello piden que se renueve el convenio del Puerto con Zona Franca para que el parking robotizado de A Laxe se pueda abrir pronto al público como aparcamiento renovado después de varios años cerrado por reformas. Las obras llevan retraso por la pandemia.

RECUPERACIÓN
Más de un millón de euros de ayuda para dinamizar el comercio

Vigo se beneficiará de una ayuda del Gobierno de España de 671.728 euros para la modernización del mercado de Teis y de 369.960 euros para la dinamización del comercio en el eje Bouzas-Teis. En el mercado de Teis habrá una remodelación y se apostará por la digitalización y la eficiencia energética. Para el comercio, habrá una nueva señalización, red de mupis digitales interactivos y accesibles, una plataforma para el comercio electrónico y asesoramiento para tiendas virtuales.

MALOS TRATOS
Detenido por pasear de la mano con su víctima en el mercado navideño



Xulio González ha inventado la impresora de comida sana. CEDIDA

Un inventor ovetense diseña la primera impresora doméstica de comida probiótica

Xulio González, afincado en Vigo, lanza un sistema para imprimir pizzas 3D ajustadas a las necesidades de la flora intestinal de cada uno

Elena G. Díez

Imagine que está sentado en el sofá y le entra antojo de pizza. Ahora, imagine que se acerca a una impresora 3D, inserta un cartucho semejante a los de la tinta y en unos minutos tiene hecha la comida, que, además, es probiótica. Suenan a ciencia ficción, pero no lo es. Xulio González, un inventor asturiano afincado en Vigo desde hace cuatro décadas, acaba de patentar esta ingeniosa idea. Lo tiene muy claro, "el futuro es para los que se adaptan al cambio", y por eso propone una dieta alternativa a quienes padecen problemas intestinales, aunque puede disfrutarla cualquiera que desee comer sano. "Esto no es como en el pasado, dos más dos ya no son cuatro, la evolución no tiene reglas para salir adelante. Ya no se trata de dinero o capacidad intelectual, sino de adaptación a los nuevos entornos relacionados con el día a día", afirma este visionario.

Xulio nació en Oviedo, aunque no dice el año exacto, porque según asegura casi ni sus hijas conocen su edad. "No crezco porque estoy todo el día investigando", bromea. Comenzó a idear inventos a una edad muy temprana, cuando la falta de sueño le permitió tener 22 horas de vigilia, asegura, que invirtió en dejar volar la imaginación y formarse en diferentes áreas. Es licenciado en ingeniería electrónica y mecánica. Se mudó a Vigo para iniciar un proyecto, que tras resultar un éxito le obligó a asentarse de forma permanente: una báscula que funcionaba con exactitud a bordo de los barcos. Este mecanismo para pesar objetos en la inestabilidad de alta mar le catapultó a la fama en 1985 y sirvió como



Xulio González, en el laboratorio con los prototipos

motivación para seguir adelante. "Me decían que aquello estaba a años luz, nadie creía en ello. Hablamos de una época en la que no había Internet y los experimentos se hacían a machete", cuenta Xulio. A pesar de este éxito y su nueva vida en tierras gallegas, insiste varias veces durante su conversación con LA

NUEVA ESPAÑA, en que su corazón sigue siendo carbayón y que allá donde va promociona la sidra y las buenas costumbres asturianas.

Gracias al foco mediático que consiguió con su instrumento marino, fundó el grupo Teaxul y continuó patente tras patente, proyecto tras proyecto, hasta llegar a la dietética

del futuro. Se enfrascó en este proyecto en 2019 junto a Oanxus, un centro de investigación multidisciplinar de nueva creación ubicado en Vigo, y por fin puede presentar los frutos obtenidos, que han recibido financiación del ICEX. La idea es que en casi todos los hogares, al igual que hay una Thermomix, las familias dispongan de su propia impresora

Los ingredientes son naturales y la microbiótica ha sido testada previamente en el laboratorio

La idea es que en las familias dispongan de su propia impresora 3D de preparados alimenticios

3D a un precio razonable, donde puedan introducir estos preparados alimenticios y cuidar su flora intestinal. "Comes y a la vez te estás curando", asegura Xulio. Y explica: "Esta tecnología permite desarrollar la personalización de alimentos e incluir en ellos moléculas funcionales". En este caso prebióticos y probióticos, aunque es solo el principio. El científico quiere apostar por la iniciativa con calma, para no ver "las cosas como un negocio antes de tiempo", pero asegura que de aquí se

puede avanzar a un método de alimentación diferente, adaptado a las necesidades de cada usuario.

Para quienes duden de lo natural de estos productos, que constan de diferentes ingredientes para poder seleccionar entre una cuatro quesos o una pepperoni, asegura que están homologados y provienen del campo. Se considera un gran defensor de la comida sana y el primer preocupado por esta materia, y explica que todos los componentes se han testado en un laboratorio mediante una minuciosa labor para conocer qué cantidad de microbiota intestinal es necesaria según los gramos que se pone a cada cocinado.

A su vez, el ingeniero aclara que no busca hacer ningún tipo de competencias a las pizzerías o establecimientos de comida rápida, el primer proyecto ha seguido esta línea pero solo se trata de la forma que ha tomado, ya que era necesario empezar por alguna gama de productos específica: "Es un nivel diferente, lo llamamos pizza porque es lo que se va a 'dibujar', pero ni el proceso para obtener el resultado ni los componentes son lo mismo. Comenzamos con esto porque necesitábamos algo concreto para hacer las pruebas definitivas, para calcular cantidades...". E insiste: "Hay gente que necesita por narices una alimentación determinada debido a sufrir alguna patología o afección, eso queremos darle. Aunque se trata de algo que puede disfrutar todo el mundo y resulta beneficioso". Tal y como él lo imagina, dentro de unos años las sociedades podrán programar estas impresoras para que les haga una hamburguesa o un pescado, tecnología punta a la carta.

Aunque no lo parezca, el asturiano no es un gran amante de la inteligencia artificial ni de las nuevas tecnologías, de hecho cree que el ser humano es imprescindible y las máquinas carecen de sabiduría o intuición. "Creo en la autosuficiencia de la gente, eso es lo que planteo en mis ideas", dice el ovetense, que apuesta fuerte por la implantación de sistemas que doten a la sociedad de herramientas hacia el desarrollo global. Por ahora, la autonomía no se patenta, pero las pizzas probióticas para imprimir al más puro estilo casero sí.

Atentamente.



**TEAXUL
ESPAÑA**

Xulio Cesar Gonzalez
Presidente e Investigador Principal



años
years

Xulio Cesar



1983 - 2022

investigando e innovando
researching and innovating