

ANFACO-CECOPESCA



- ⇒ SERVICIOS ANALÍTICOS
- ⇒ ESTUDIOS CIENTÍFICO-TÉCNICOS
- ⇒ ASISTENCIA TÉCNICA A LABORATORIOS
- ⇒ ASISTENCIA TÉCNICA A PRODUCTORES
- ⇒ OTROS SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA
- ⇒ SERVICIOS DE I+D+i
- ⇒ SERVICIOS DE ASESORÍA JURÍDICA
- ⇒ SERVICIOS DE COMERCIO EXTERIOR



CALIDAD

SEGURIDAD



PROXECTO COFINANCIADO



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE
ECONOMÍA E INDUSTRIA



FONDO EUROPEO DE
DESENVOLVEMENTO
REXIONAL
'Unha maneira de facer Europa

UNIÓN EUROPEA

1. SERVICIOS ANALÍTICOS



Los laboratorios de **ANFACO-CECOPESCA** están dotados con el más alto nivel científico-técnico para dar servicio a las demandas más exigentes de nuestros clientes. Nuestros laboratorios están acreditados desde 1996 según la norma UNE-EN ISO/IEC 17025 por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) para la realización de ensayos físico-químicos, microbiológicos, toxicológicos y biomoleculares en productos agroalimentarios, aguas y envases, (Anexo técnico nº 96/LE230 para ensayos en productos agroalimentarios y ensayos de envases, y anexo técnico nº 96/LE1440 para ensayos en el sector medioambiental).

1.1. ANÁLISIS DE LABORATORIO

ANFACO-CECOPESCA es el laboratorio privado que ofrece el alcance de acreditación más amplio en el sector de la pesca y la acuicultura.

Los servicios analíticos que oferta se resumen a continuación

ALIMENTOS Y PIENSOS:

- **Composición nutricional** de alimentos: grasa, proteínas, carbohidratos, valores energéticos, colesterol, vitaminas, minerales....
- Parámetros de **frescura**: histamina, NBVT, TMA, DMA....
- **Aditivos** (sulfitos, polifosfatos, monóxido de carbono,...)
- **Alérgenos** (gluten, leche, huevo, proteína vegetal, soja, crustáceos, pescado, moluscos, apio...)
- **Contaminantes abióticos**: Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAPs), Hidrocarburos Alifáticos, metales pesados (Cd, Hg, Pb, Cu, As...), contaminantes orgánicos persistentes (dioxinas y furanos, PBDEs, PCBs), compuestos organoestánicos, residuos de medicamentos veterinarios (nitrofuranos, cloranfenicol,...), aflatoxinas, 3-MCPD, canfecloro ...
- **Contaminantes bióticos**:
 - Control microbiológico por métodos clásicos (recuento en placa, tubo, NMP) y métodos rápidos (Equipos Tempo, Mini-Vidas y RT-PCR). Serotipado.
 - Control, cuantificación y caracterización de toxinas: botulínica, estafilocócica, ASP, PSP (STX y derivados), Lipofílicas (DSP, YTXs, PTXs, AZAs y SPXs).
- **Parásitos**: Control visual. Detección e identificación genética de parásitos en productos pesqueros y cárnicos: especies de los géneros Anisakis, Pseudoterranova, Contraecaecum, Hysterothylacium, Microsporidium, trichina,...
- **Virus en alimentos**: virus de la Hepatitis A, norovirus, virus de la mancha blanca, virus de la cabeza amarilla...
- **Detección y cuantificación de OGM** (Organismos Genéticamente Modificados). **Análisis sensoriales** de producto.





⇒ ACEITE, VINAGRE, TOMATE, SAL Y ESPECIAS:

- Ensayos de genuinidad en aceites y otros parámetros incluidos en la legislación específica....

⇒ AGUAS, LODOS DE DEPURACIÓN Y SEDIMENTOS:

- Análisis microbiológico de aguas: agua potable, agua de mar, aguas de baño, hielo, agua de glaseo....
- Análisis físico-químico de aguas: red, pozo, mar, vertido, lodos y sedimentos

⇒ ENVASES:

- Control de calidad en envases: Inspección de cierres, hermeticidad, barnices, composición de la atmósfera modificada, etc.

⇒ SUPERFICIES, MANIPULADORES Y AMBIENTE: CONTROL DE DESINFECCIÓN

⇒ EMISIÓN DE CERTIFICADOS QUÍMICOS, VETERINARIOS Y DE EXPORTACIÓN.

PIONEROS EN IDENTIFICACIÓN DE ESPECIES

Como reconocimiento a la calidad de nuestro servicios analíticos, somos el único laboratorio **acreditado por ENAC según NT-18**, para categoría de ensayo en **Detección de especies y/o grupos taxonómicos** mediante PCR a tiempo real o final con confirmación por secuenciación y para categoría de ensayo de **identificación de especies o géneros de pescados, cefalópodos, mejillones y carnes** mediante secuenciación de ADN y análisis filogenético, ambas con una **Lista de Ensayos Bajo Acreditación (LEBA)**. La LEBA es una lista abierta con una continua ampliación de especies, y está apoyada en la implementación de la técnica PCR a tiempo real y/o secuenciación que, junto con la utilización de una amplia base de datos propia de secuencias especie-específicas conforman una potente herramienta genética que permite el análisis de los grupos de productos indicados, entre otros, presentes en el mercado y cubiertos por una acreditación que aporta su validez técnica e internacional.

- **Análisis de Identificación de Especies:** identificación genética de especies de pescados, cefalópodos, mejillones y carnes, ofrecemos análisis acreditados para la identificación o autenticación de productos alimenticios dentro de estas categorías.
- **Detección de mezclas de especies** en productos pesqueros, cárnicos y lácteos: procesados cárnicos, quesos...(Verificación del correcto etiquetado).
- **Detección de especies:** entre los análisis incluidos en este nuevo alcance de acreditación flexible, destacan los alérgenos como crustáceos, pescado, moluscos..., ensayos cada vez más importantes en los procesos de autocontrol de las empresas, o análisis que representan herramientas de control de contaminaciones como la detección de caballo en productos cárnicos.

1.2. ASESORAMIENTO Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS DE MUESTRAS ANALIZADAS

Para las empresas que trabajan con el laboratorio de ANFACO-CECOPESCA para el control de calidad, ofrecemos:

- **Estudio de tendencias** en el control de calidad de la empresa según los resultados analíticos obtenidos, y
- Asesoramiento para la **gestión de los resultados incorrectos:** estudio de causas y recomendaciones para la implantación de acciones correctoras y medidas preventivas.

Este servicio es gratuito a partir de un determinado volumen analítico (consultar condiciones).

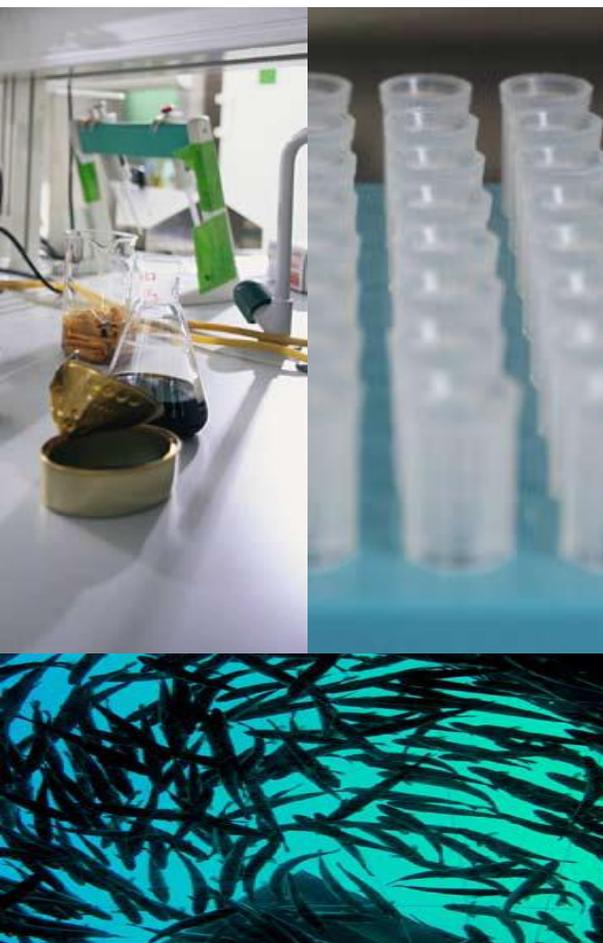
ADEMÁS...

- ✓ **Servicio de Recogida de Muestras** (consultar condiciones)
- ✓ **Servicio Gratuito de Consulta de Resultados on-line**
- ✓ **Atención, Rapidez, Garantía de Calidad**
- ✓ **Más de 50 años de experiencia**



2. ELABORACIÓN DE ESTUDIOS CIENTÍFICO-TÉCNICOS

- ⇒ **ESTUDIOS DE ETIQUETADO** Verificación de la correcta disposición de las menciones que obligatoriamente deben figurar en el etiquetado de cara al consumidor de acuerdo al tipo de producto y presentación (primera venta, venta a granel, envasados (conserva, semiconserva, congelados, etc). Elaboración de Guías de referencia
- ⇒ **ESTUDIOS DE FACTOR DE TRANSFORMACIÓN** de contaminantes en productos elaborados, según artículo 2 del Reglamento 1881/2006.
- ⇒ **ESTUDIOS DE MERCADO** con el fin de contar con información veraz, previo a cualquier proyecto empresarial, que permita saber en qué medio habrá de moverse, pero sobre todo si las posibilidades de venta son reales y si los bienes o servicios podrán colocarse en las cantidades pensadas, de modo tal que se cumplan los propósitos del empresario.
- ⇒ **ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL Y ESTABILIDAD** Determinación del punto máximo en el cual el producto mantiene aproximadamente el 80% de sus propiedades sensoriales (HQP.- High Quality Point), así como máximo tiempo de aptitud para el consumo del producto, de acuerdo a su naturaleza (refrigerado, congelado, conserva, plato preparado, pasteurizado, envasado en atmósferas modificadas....).



- ⇒ **ESTUDIOS DE MADURACIÓN DE CONSERVAS** de pescados y mariscos
- ⇒ **ESTUDIOS DE CONSUMIDORES** Dentro de estos se destacan los estudios de aceptación de nuevos productos por parte de los consumidores (nivel nacional), así como los estudios de valoración de un producto frente a otros (competidores directos).
- ⇒ **GUÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS** específicas para agrupaciones, embarcaciones, etc.
- ⇒ **ESTUDIOS DE IDENTIFICACIÓN Y AUTENTIFICACIÓN** de los productos alimenticios pesqueros y cárnicos en materia de etiquetado
- ⇒ **ESTUDIOS DE VALIDACIÓN DE SISTEMAS DE LIMPIEZA** en las plantas de producción.
- ⇒ **ESTUDIOS PARA DETERMINAR COEFICIENTES DE VERTIDO** según la Ley 9/2010, de 4 de noviembre, de aguas de Galicia, y el Decreto 136/2012, de 31 de mayo.
- ⇒ **ESTUDIOS DE ALÉRGENOS** Validación de ausencia de contaminación cruzada por alérgenos en la industria alimentaria durante cambio de producción en la cadena alimentaria.
- ⇒ **ESTUDIOS DE EVALUACIÓN Y DISEÑO DE PROCESOS TÉRMICOS** Realización de pruebas de penetración-distribución de calor para la adecuación de procesos de cocción, pasteurización y esterilización.
- ⇒ **OTROS ESTUDIOS ADAPTADOS A LOS INTERESES DEL CLIENTE** (por ejemplo, Anisakis)

3. SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA A LABORATORIOS



- ⇒ **Asesoramiento en métodos analíticos:** Puesta a punto y/o validación de métodos analíticos en laboratorios de empresas.
- ⇒ **Gestión documental, diseño y organización** de laboratorios.
- ⇒ **Puesta a punto de nuevos métodos analíticos** de interés para nuestros clientes en los laboratorios de ANFACO-CECOPECA. Desarrollo de técnicas moleculares para garantizar la seguridad alimentaria: Alérgenos, OMG, control de la contaminación de superficies...
- ⇒ **Desarrollo de técnicas moleculares para garantizar la seguridad alimentaria:** alérgenos, OGM, contaminación superficie,
- ⇒ **Calibraciones de equipos analíticos** (cromatografía, absorción atómica, etc.), incluyendo calibraciones adaptadas a la norma UNE-EN ISO/IEC 17025.
- ⇒ **Organización de ejercicios intercomparativos** a medida para empresas y laboratorios.
- ⇒ **Peritajes analíticos y muestreos de control oficial.**
- ⇒ **Formación específica de laboratorio:** implantación de la ISO 17.025, validación, control de calidad de los ensayos, cálculo de incertidumbres, calibración de equipos de laboratorio, normativa aplicada a laboratorios....
- ⇒ **Asesoramiento integral a laboratorios** de autocontrol y control oficial.

4. SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA PARA PRODUCTORES

4.1. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AUDITORÍA

- ⇒ **Asesoría en el desarrollo e implantación de sistemas de gestión** de calidad y seguridad alimentaria:
 - Desarrollo, implantación y verificación de estándares aseguramiento de calidad, autocontrol y seguridad alimentaria (ISO 9001, ISO 22000, BRC, IFS,...).
 - Desarrollo, implantación y verificación de sistemas de gestión para el control de puntos críticos (APPCC).
- ⇒ **Asesoramiento para la planificación analítica** para las plantas de producción: selección de parámetros de control en función del riesgo/gravedad de ocurrencia asociado a los procesos, frecuencias mínimas de control, autocontrol en planta.





- ⇒ **Asesoramiento en Sostenibilidad de Recursos.** Desarrollo e implantación de sistemas de certificación de recursos marinos y acuícolas.
- ⇒ **Auditoría de sistemas y procesos.**
- ⇒ **Auditorías de proveedores** (nacional, UE y terceros países).
- ⇒ Gestión y asesoramiento para la **resolución de incidencias en planta** relacionadas con la seguridad alimentaria.
- ⇒ **Auditorías verticales de trazabilidad en toda la cadena.**

4.2. CONSULTORÍA Y SERVICIOS ESPECIALIZADOS

Consultoría

- ⇒ Asesoramiento técnico para la **resolución de incidencias** en las empresas, en cuanto al cumplimiento de la normativa relacionada con los productos y procesos.
- ⇒ **Documentos Guía personalizados** sobre la legislación aplicable a la empresa.
- ⇒ Informes personalizados de **novedades legislativas.**
- ⇒ Revisión de la **adecuación a la normativa de información al consumidor** de los aspectos de etiquetado, presentación y publicidad incluidos en el packaging y/o otros elementos promocionales.
- ⇒ **Tramitación de licencias y autorizaciones** ante las Administraciones en materia de medio ambiente: aguas, vertidos, residuos y emisiones,...
- ⇒ **Dictámenes jurídico-técnicos** sobre asuntos técnicos particulares de empresas.
- ⇒ **Consultoría, asesoramiento y gestión de ayudas y subvenciones para empresas.**
- ⇒ Asesoramiento a las empresas en **otros temas** específicos de interés.



Servicios especializados: Calibraciones

- ⇒ **Elaboración y supervisión de planes de calibración** específicos para cada empresa adaptados a la norma UNE-EN ISO 9001.
- ⇒ **Realización de calibraciones y emisión de certificados** de calibración con trazabilidad reconocida según indica la norma UNE-EN ISO 9001: cámaras y túneles de congelación y refrigeración, estufas, termómetros, manómetros, cámaras isobáricas, balanzas, masas, calibres...

4.3. OPTIMIZACIÓN DE PRODUCTOS Y PROCESOS

- ➔ Apoyo para la **optimización en la gestión y control de procesos**, bien mediante la aplicación de sistemas informatizados (apoyados, si fuera el caso, por tecnologías TIC's) de gestión y determinación de desviaciones o bien mediante la aplicación de filosofías de trabajo tipo Lean Manufacturing, 5S u otras alternativas.
- ➔ **Asesoramiento para el diseño y puesta en marcha de plantas industriales** (acuicultura, extractivo y transformador), embarcaciones, zonas de descarga y empresas auxiliares (almacenes frigoríficos, plantas de hielo, etc).
- ➔ Servicio de apoyo al **diseño de plantas conforme a la normativa de seguridad** alimentaria y a la prevención de riesgos, gestión ambiental, ergonomía, etc
- ➔ Apoyo a los proyectos de **automatización de líneas**, y mejora de la eficacia y eficiencia de procesos.
- ➔ **Control y optimización de procesos térmicos**: realización de pruebas de distribución y penetración de calor. Establecimiento de las condiciones más adecuadas para garantizar la esterilidad comercial.
- ➔ **Asesoramiento para el rediseño de productos y desarrollo de productos ecológicos**.



5. OTROS SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA



5.2. Sostenibilidad Ambiental

- ➔ Estudio e implantación de herramientas para el control y optimización energética de procesos.
- ➔ Optimización de los consumos de agua en los procesos productivos.
- ➔ Determinación de la Huella Ecológica (Huella de Carbono más Huella Hídrica). Establecimientos de metodología común por producto. Análisis y propuesta de mejoras.
- ➔ Consultoría medioambiental y peritajes medioambientales

5.1. Cooperación Exterior:

- ➔ Asesoramiento a la Autoridad Competente para cumplir con los requisitos de la normativa europea aplicable.
- ➔ Formación en aspectos de inspección y muestreo.
- ➔ Revisión y establecimiento de necesidades de mejora de los Planes Nacionales de Control para el cumplimiento de los objetivos marcados por la UE.
- ➔ Asesoramiento a empresas para el cumplimiento de las especificaciones, bien del cliente, bien de la UE. Establecimiento de pautas operacionales según situación del país y necesidades de las empresas.

5.3. Formación

- ➔ Organización e Impartición de seminarios, jornadas y cursos especializados y adaptados a las características y necesidades de las empresas participantes en los campos de servicios detallados en los apartados anteriores: calidad, control procesos, energía, medioambiente, métodos analíticos, muestreo, comercialización de productos en la UE, información sobre el mercado de la UE



6. SERVICIOS DE I+D+i

6.1. Servicios de I+D+i en las siguientes líneas de investigación

ANFACO-CECOPESCA es centro tecnológico de referencia para el desarrollo de proyectos de I+D+i en el sector pesquero y transformador de los productos de la pesca y la acuicultura y está inscrito en el registro de centros del Ministerio de Economía y Competitividad (RD 2083/2009 – nº11).

ANFACO-CECOPESCA promueve el desarrollo de proyectos de I+D+i a nivel estatal e internacional para la generación de conocimiento que posteriormente pueda ser transferido al sector de cara a la mejora de su competitividad. Ejerce un papel fundamental como agente dinamizador de la innovación empresarial del sector marino y alimentario hacia la I+D+i, proporcionando a las empresas las herramientas necesarias para poder afrontar la ejecución de proyectos de I+D+i desarrollados por las propias empresas, apoyándolas tanto en el desarrollo de la investigación como en la gestión de los mismos.

En la actualidad, ANFACO-CECOPESCA diversifica su actividad de I+D+i hacia otros segmentos del sector de la alimentación innovando en tecnologías emergentes y prestando servicios de investigación a la industria alimentaria en general.

La actividad investigadora de ANFACO-CECOPESCA, se estructura en seis líneas de actuación prioritarias para la industria marina y alimentaria: **Alimentación y Salud, Recursos Vivos, Acuicultura y Gestión de su Trazabilidad, Seguridad Alimentaria, Nuevas Tecnologías de Conservación, Ingeniería de Procesos y Eficiencia Energética y Medioambiente y Valorización de los productos del Mar**, que integran actualmente una gran diversidad de líneas de trabajo.



a. Alimentación y Salud

Salud, nutrición y bienestar.

Investigación encaminada a demostrar el potencial de salud de los productos pesqueros y al desarrollo de alegaciones.



- ➔ Obtención y caracterización química y funcional de moléculas bioactivas.
- ➔ Investigación en alimentos funcionales y nutracéuticos.
- ➔ Base científica para alegaciones nutricionales y de salud. Evaluación in vitro de la biodisponibilidad de ingredientes funcionales: Cultivo de células y tejidos humanos.
- ➔ Base científica para alegaciones nutricionales y de salud. Evaluación in vitro de la actividad biológica de ingredientes y alimentos funcionales: Métodos bioquímicos y cultivos celulares.
- ➔ Aplicación de nuevos ingredientes y aditivos.
- ➔ Aplicación de extractos de origen natural como sustitutos de ingredientes y aditivos menos saludables o para mejorar la calidad nutritiva, organoléptica y de conservación.
- ➔ Aplicación de la biotecnología para la obtención de alimentos mejorados.
- ➔ Obtención de microorganismos y enzimas para la producción de ingredientes funcionales.

b. Recursos Vivos, Acuicultura y Gestión de su Trazabilidad

Mejora de la producción acuícola mediante el desarrollo de metodologías para diagnóstico y control de enfermedades.

Autenticidad y transparencia en el mercado.

- ➔ Evaluación de la diversidad genética de poblaciones marinas y terrestres.
- ➔ Gestión de los recursos pesqueros y marisqueros.
- ➔ Desarrollo de técnicas moleculares para garantizar el origen, autenticidad, calidad y trazabilidad de materias primas y productos.
- ➔ Desarrollo de técnicas moleculares para garantizar la seguridad alimentaria: alérgenos, OMG, control de la contaminación de superficies...
- ➔ Desarrollo de herramientas moleculares rápidas para la prevención, diagnóstico, control de patógenos y mejora de la producción.
- ➔ Desarrollo de técnicas moleculares para el estudio, control y regulación de la expresión genética, para la mejora de la producción animal.
- ➔ Control y tratamiento de residuos de medicamentos veterinarios. Determinación de tiempos de supresión de antibióticos y otros medicamentos. Alternativas naturales al uso de químicos en la industria acuícola.



- ➔ Nuevos ingredientes para piensos y formulación.
- ➔ Elección de nuevas dietas en base a parámetros genéticos, proteómicos y bioquímicos.
- ➔ Utilización de probióticos en acuicultura.
- ➔ Optimización de protocolos de cultivo y alimentación.
- ➔ Estudio de la regulación génica de procesos biológicos (reproducción, desarrollo larvario, nutrición e inmunidad).
- ➔ Optimización de métodos de sacrificio en pro del bienestar animal y la calidad del producto.
- ➔ Calidad del agua. Desarrollo de sistemas de alerta temprana de patógenos.
- ➔ Reducción del impacto de las instalaciones de acuicultura. Gestión de residuos y efluentes de piscifactorías.
- ➔ Apoyo técnico para la mejora de instalaciones de acuicultura (microalgas, alimento vivo, moluscos).

c. Seguridad Alimentaria

Tecnologías avanzadas y de última generación aplicadas al análisis de riesgos emergentes.

Capacidad de respuesta rápida y autónoma, al servicio de la empresa.

- ➔ Sistemas de detección avanzados para el estudio de contaminantes bióticos y abióticos, patógenos emergentes, residuos de antibióticos y toxinas en alimentación humana y animal.
- ➔ Métodos bioquímicos, físico-químicos, moleculares, microbiológicos e inmunológicos para controlar y prevenir riesgos alimentarios.
- ➔ Microbiología predictiva de alimentos. Modelos matemáticos.
- ➔ Toxicología y seguridad alimentaria. Efectos de contaminantes bióticos y abióticos en cultivos celulares.
- ➔ Estrategias para la reducción o eliminación de contaminantes bióticos y abióticos y patógenos emergentes en alimentos.
- ➔ Biotoxinas marinas: nuevos métodos de detección, toxicología, dianas bioquímicas y descontaminación de moluscos.
- ➔ Sistemas de alerta temprana de episodios tóxicos.
- ➔ Efectos sinérgicos de contaminantes bióticos y otros compuestos tóxicos.



d. Nuevas tecnologías de conservación

Adaptándose a las demandas del consumidor actual.

Nuevos productos más fáciles de preparar, mínimamente procesados, más sanos y a precio competitivo.

- ➔ Esterilización y pasteurización por altas presiones, microondas, pulsos eléctricos,...
- ➔ Etiquetas y sistemas de envasado activo e inteligente para controlar la calidad y seguridad de los alimentos.
- ➔ Nuevos materiales de envasado (envases biodegradables, plástico flexible esterilizable,...) y materiales de envasado reciclados en la industria alimentaria.
- ➔ Desarrollo de películas y nuevos materiales de recubrimiento comestibles para la conservación.
- ➔ Aplicación de nuevos procesos y tecnologías emergentes. Productos de IV y V Gama.
- ➔ Desarrollo de nuevas formas de presentación para alimentos frescos/refrigerados que mejoren su vida útil.



e. Ingeniería de Procesos y Eficiencia Energética

Optimización de los procesos productivos, abaratamiento de costes y el desarrollo de nueva maquinaria específica.

Eficiencia como medio para una producción más sostenible desde el punto de vista medioambiental y económico.

- ➔ Desarrollo de prototipos industriales y automatización de procesos.
- ➔ Robótica aplicada a procesos de producción.
- ➔ Nuevas tecnologías TIC aplicadas a la mejora de procesos. Tecnología y aplicación en la cadena de procesado, distribución y comercialización.
- ➔ Desarrollo de sistemas de detección de cuerpos extraños mediante ultrasonidos y radiofrecuencia, campos eléctricos de alto voltaje e infrarrojos (visión artificial).
- ➔ Desarrollo de tecnologías ultrarrápidas de última generación basadas en la espectroscopía de infrarrojo cercano (NIR) para el control on-line de la materia prima y producto elaborado.
- ➔ Gestión y optimización de recursos energéticos.
- ➔ Estudio de energías alternativas.
- ➔ Huella de Carbono y huella Hídrica.
- ➔ Investigación en nuevos combustibles.



f. Medioambiente y Valorización de los Productos del Mar

Apoyo a la empresa en una producción responsable con el medioambiente.

Búsqueda de nuevas soluciones de negocio que reviertan en la sostenibilidad del sector, desde un punto de vista medioambiental y económico.



- ➔ Obtención de sustancias bioactivas a partir de organismos marinos, cultivos celulares o animal entero.
- ➔ Aprovechamiento de subproductos. Obtención de compuestos de alto valor añadido para su utilización en la industria farmacéutica, cosmética y alimentaria.
- ➔ Valorización de residuos de algas para industria farmacéutica y cosmética.
- ➔ Gestión de efluentes y tratamiento de residuos. Investigación en el desarrollo de biocombustibles.

6.2. Servicios relacionados con la gestión de la I+D+i

➔ Asesoramiento a las empresas en la búsqueda de soluciones a sus demandas tecnológicas e información sobre subvenciones para la ejecución de proyectos de I+D en España y en Europa.

➔ Revisión del estado de la tecnología y/o producto.

➔ Detección, planificación y canalización de proyectos de I+D de interés empresarial. Elaboración de propuestas para convocatorias de ayudas públicas y tramitación con las administraciones.

➔ Búsqueda de entidades colaboradoras a nivel nacional e internacional.



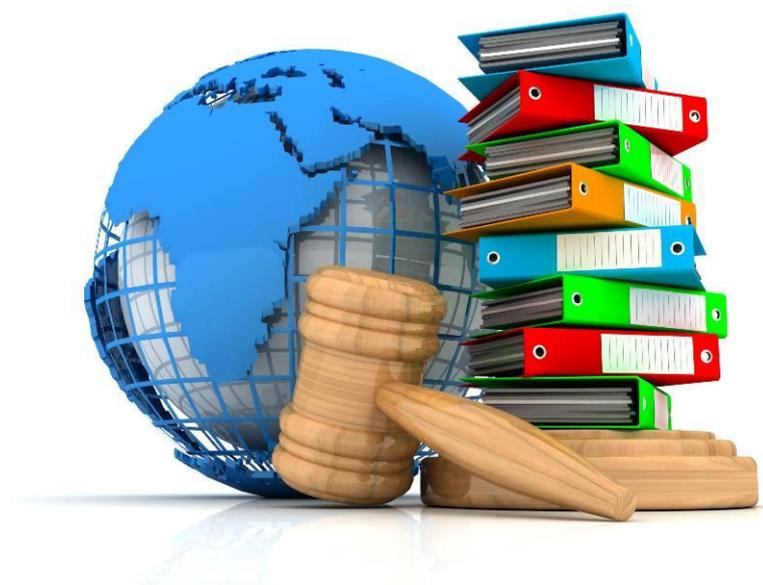
➔ Redacción de memorias técnicas y económicas e informes de seguimiento de proyectos de I+D+i.

➔ Asesoramiento en la explotación y protección de resultados de investigación.

➔ Apoyo a la financiación de actividades de I+D+i: la consecución de informes motivados de cara a la deducción fiscal en el impuesto de sociedades

7. Asesoría Jurídica

- ➔ **Derecho Alimentario:** Asesoramiento jurídico específico (dictámenes, informes...), defensa en expedientes administrativos sancionadores e intervención procesal en cualquier asunto relativo a la aplicación de la legislación alimentaria autonómica, estatal o comunitaria: producción de alimentos, requisitos de higiene, ingredientes, etiquetado, publicidad, aspectos legales de la comercialización, calidad, nutrición, etc.
- ➔ **Derecho Medioambiental:** Asesoramiento jurídico especializado e intervención administrativa y procesal en asuntos relativos al vertido de aguas, canon del agua, coeficiente de vertido, autorizaciones de vertido, gestión de residuos, emisiones a la atmósfera y suelos contaminados, así como entre otros asuntos relacionados como concesiones y autorizaciones.



- ➔ **Otras áreas del Derecho Administrativo:** Asesoramiento jurídico especializado e intervención procesal en procedimientos administrativos y contencioso-administrativos, especialmente en materia de urbanismo, costas, concesiones, contratación pública, protección de datos, defensa de la competencia y propiedad industrial.
- ➔ **Derecho Laboral:** Asesoramiento jurídico especializado en materia laboral, seguridad social y prevención de riesgos laborales, así como en la aplicación e interpretación del Convenio Colectivo del sector, negociación colectiva en el ámbito empresarial, políticas de igualdad y no discriminación. Defensa y asesoramiento ante Inspección de Trabajo y en sede jurisdiccional.
- ➔ **Asesoramiento en otras áreas legales** (civil, mercantil y penal) en materia de procedimientos monitorios, plazos de pago, reclamaciones y acciones de responsabilidad civil, responsabilidad penal de las personas jurídicas, redacción de contratos, actos de competencia desleal..., entre otros asuntos.

8. Servicios de Comercio Exterior

A través de los Servicios de Comercio Exterior la máxima es facilitar el comercio internacional de las empresas, buscando siempre el dar respuesta a las necesidades que tienen las empresas. Dentro de los servicios que se ofrecen se pueden destacar:

- ➔ Asistencia en temas de Comercio Internacional y Política Comercial: aranceles, restricciones en el comercio, política aplicable a los productos,...
- ➔ Importación y exportación a terceros países: Asesoramiento en el proceso de importación y exportación de productos de terceros países, asesorando en la normativa aplicable necesaria así como la documentación requerida en el proceso de comercio internacional.
- ➔ Elaboración de estudios de mercado de terceros países específicos para empresas: estudios donde se analice el país objetivo, con datos de consumo, cuotas de mercado de las compañías, datos de comercio exterior,...
- ➔ Elaboración de estadísticas de carácter sectorial.
- ➔ Elaboración de informes estadísticos adaptados a las necesidades de las empresas.
- ➔ Elaboración de fichas sobre países de la UE y terceros.
- ➔ Elaboración de listados de importadores en mercados objetivo
- ➔ Resolución de consultas sobre el comercio internacional y gestión de problemas ante las administraciones correspondientes
- ➔ Organización y gestión de misiones comerciales (directas e inversas) para empresas para la comercialización de productos
- ➔ Asistencia a Ferias



MÁS INFORMACIÓN:

Teléfonos (+34) 986 469 301(+34) 986 469 303

Correo electrónico: cecopesc@anfaco.es

PROXECTO COFINANCIADO



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE
ECONOMÍA E INDUSTRIA



FONDO EUROPEO DE
DESENVOLVEMENTO
REXIONAL
"Unha maneira de facer Europa"