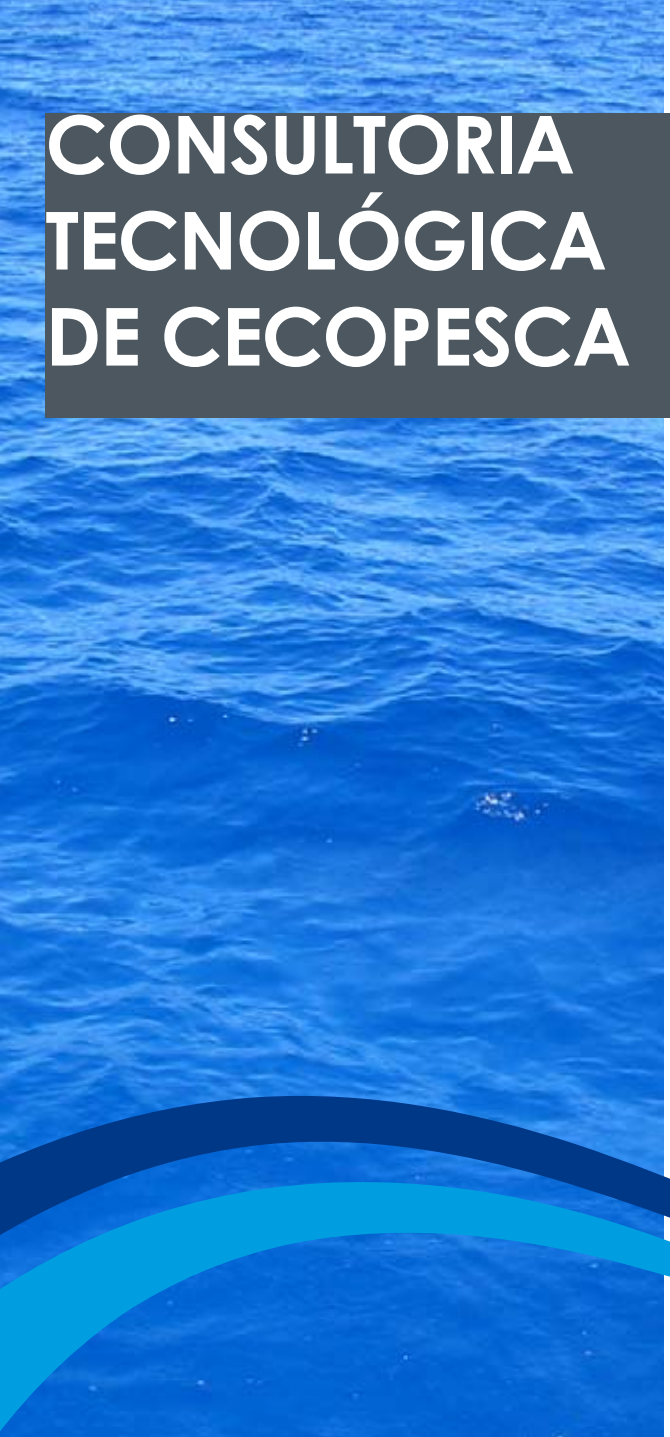
CONSULTORÍA TECNOLÓGICA

Servicio integral en la industria transformadora alimentaria



CONSULTORIA TECNOLÓGICA DE CECOPESCA

El Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca es un Centro de Innovación y Tecnología creado con la misión de prestar un servicio integral a las empresas del Sector transformador de los productos de la pesca y la acuicultura. La consultoría técnica de CECOPESCA, abarca los ámbitos tecnológicos siguientes:

- Tecnología de Productos y Procesos innovadores y seguros.
- Asesoría en la implantación de sistemas de gestión de calidad o seguridad alimentaria.
- Formación e información al asociado.
- Apoyo técnico-normativo para la sostenibilidad ambiental.
- Fomento de la cultura de la innovación.

Compromiso social corporativo:

Nuestro personal reúne experiencia, capacidad para el trabajo en equipo, y compromiso de respuesta, ofreciendo un servicio de calidad integral.

Asesoría Tecnológico-industrial

Unidad de automatización y simulación preindustrial:

- 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.

- Proyectos de Implantación de TICs, automatismos de control avanzado de procesos, sistemas inteligentes de control de calidad.

Unidad de Modelización y Diseño de Procesos

- Servicio Técnico (establecimiento de baremo tiempo-temperatura de los procesos térmicos) y validación de procesos de transformación; (Pruebas F_o, estimación de los tratamientos de pasteurización…y otros).

- Asesoramiento en el desarrollo de alimentos funcionales y nutracéuticos:
    - Alimentos para segmentos específicos de población: celíacos, diabéticos, étnicos, etc.
    - Valorización de especies infrautilizadas.
    - Productos de IV y V gama.

- Asesoramiento en el desarrollo de productos ecológicos.

- Asesoramiento en la aplicación de tecnologías emergentes:
  - Nuevas tecnologías de esterilización y pasteurización: altas presiones, pulsos eléctricos, microondas, etc.
  - Nuevas tecnologías de envasado: envases activos e inteligentes (antioxidantes, bactericidas, incorporación de sustancias activas, etc.).
  - Nuevos materiales de envasado (envases biodegradables, plásticos flexibles esterilizables, etc.).
  - Robótica aplicada a procesos de producción.

Tecnologías para el aseguramiento de la calidad y seguridad alimentaria

- Estudios toxicológicos con contaminantes bióticos y abióticos relacionados con los productos de la pesca. Estudios para la reducción o eliminación de contaminantes abióticos ambientales.
- Diagnóstico y control de las principales enfermedades que afectan a los productos acuícolas.
- Estudio de caracterización fenotípica y genotípica de microorganismos asociados a los productos de la pesca y la acuicultura.
- Asesoramiento en el desarrollo de nuevas formas de presentación para alimentos frescos/refrigerados que mejoren su vida útil y aplicación de estudios de microbiología predictiva.
- Asesoramiento en el desarrollo de envases activos para el control de los microorganismos alterantes o patógenos en productos de la pesca.

Unidad de Normalización y Consultoría

- Consultoría sobre estándares, normas, especificaciones y recomendaciones técnicas (p.e control de superficies, ingredientes).

- Certificados de exportación: Organismo aprobado por la FDA (USA) para la realización de pruebas de establecimiento de procesos térmicos en conservas de baja acidez.

- Análisis sensorial según normas ISO, para distintos productos de la pesca y la acuicultura, para la identificación de caracteres diferenciales.

- Asesoría para la certificación de seguridad alimentaria (engloba proceso y producto), HACCP, BRC, ISO 9000, ISO 22000; ISO 22005.

- Asistencia técnica para la actualización de sistemas de gestión de la Seguridad Alimentaria. (auditoría higiénico-sanitaria, BPF, HACCP), Apoyada por el laboratorio acreditado (ISO 17025) de ANFACO-CECOPESCA y las líneas de investigación y control de riesgos de contaminantes bióticos y abióticos que desarrollan el CIT.

- Desarrollo de nuevos protocolos de inspección; criterios guías y metodologías de aplicación del sistema HACCP/APPCC.

- Calibraciones industriales. Servicio de apoyo a la implantación de normas (ISO 9001, ISO 22000, BRC, IFS, etc.). Gestión adecuada de los equipos de medida y control. Elaboración y supervisión de planes de calibración específicos para cada empresa adaptados a la norma UNE-ISO 9001 y/o la UNE-ISO/IEC 17025 aplicando las nuevas TIC.

Unidad de Formación de CECOPESCA

- Diseño de módulos específicos de formación adaptados a los perfiles profesionales: mecánico de cierres, jefe de fabricación, control de procesos, técnicos analíticos, operadores de estación depuradora, medioambiente, etc.

- Cooperación exterior mediante la formación, y gestión de todo tipo de ayudas y desarrollo de cursos dentro y fuera de nuestras fronteras.

- Seminarios técnicos de alto nivel sobre nuevas tecnologías de análisis, higiene y control, etc.

- Master Postgrado de Ciencia y Tecnología de la Conservación de Productos de la Pesca.

- Apoyo formativo a empresas /administraciones en el exterior, para la conformidad respecto a legislación (higiene, trazabilidad, procesos, medioambiental, técnicas analíticas de control, acreditación de laboratorios).
    - Formación en APPCC, BRC, IFS e ISO 22000. Auditorías higiénico-sanitarias.
    - Formación reglada de manipuladores de alimentos, inspección y control, BPFs para la industria de la transformación de los productos del mar.
    - Procesamiento de productos de la pesca y de la acuicultura con valor añadido.
    - Cursos de formación a medida en temas medioambientales, auditorías medioambientales, etc.

Consultas e información:

A través del Servicio *consultas@anfaco.es* recibimos sus peticiones sobre: consultas "on-line", asistencia a fábricas, gestiones ante diferentes organismos oficiales, etc.

Nuestro servicio se compone de:

- Circulares informatizadas sobre novedades de interés.
- Página Web de ANFACO-CECOPESCA.
- Jornadas sobre temas de actualidad tecnológica.

Sostenibilidad ambiental

La creciente preocupación de las empresas asociadas y empresas clientes en cuestiones relacionadas con la gestión y la formación medioambiental ha llevado a que, desde ANFACO-CECOPESCA, se diseñen líneas de actuación específica, las cuales se indican a continuación:

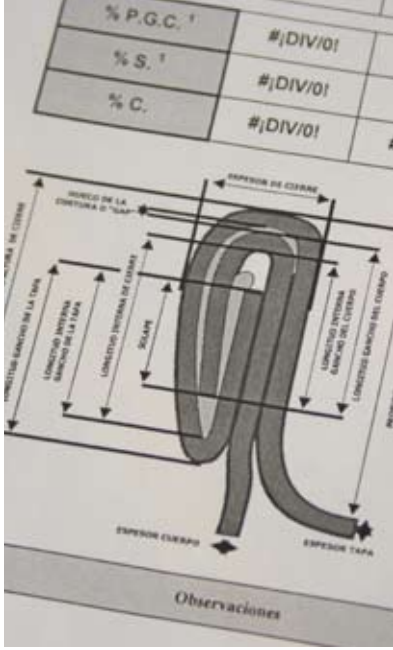
- Servicio de Apoyo Tecnológico Ambiental para la implantación de sistemas de gestión medioambiental (ISO 14001 y Reglamento EMAS).
- Auditoría, supervisión y control de la actividad de la empresa para el cumplimiento de la legislación ambiental (efluentes, residuos, emisiones, etc.).
- Gestión de las mejores técnicas disponibles MTD´s. Autorización Ambiental Integrada.

- Gestión de las autorizaciones ambientales: solicitudes iniciales, renovaciones, controles analíticos periódicos, etc.
- Resolución anual de los expedientes administrativos sancionadores en materia medioambiental.
- Elaboración de informes y dictámenes sobre la legislación medioambiental.
- Tecnología para la valorización de productos asociados a la transformación de los productos del mar.

Apoyo a la innovación en la empresa

CECOPESCA configura el consorcio con los mejores socios para asegurar el éxito del proyecto y ofrece un diagnóstico tecnológico.

- Apoyo a la creación y dinamización de equipos/grupos de trabajo de innovación en la empresa.
- Gestión del conocimiento: vigilancia tecnológica e informes de prospectiva tecnológica; fomento del conocimiento de experiencias de éxito entre empresas.
- Definición de una cartera de proyectos e identificación del proyecto "ganador" según su acomodo a la planificación estratégica, elegibilidad, impacto, etc.
- Búsquedas del socio tecnológico a través de nuestra integración en redes de conocimiento.
- Apoyo a la presentación de proyectos de I+D+i a través de la Unidad de Gestión de Proyectos y de la Unidad de Innovación Internacional.



- Afianzamiento de las redes de colaboración, diseño, aplicación de metodología innovadora, que promueva la integración sectorial y el trabajo en redes europeas de los agentes del sistema de innovación (empresas OPIS , CITs).

- Protección del conocimiento en las empresas, mediante acciones formativas, sobre el manejo o uso de las patentes o proyectos, acciones integradas de identificación de cartera de proyectos y aplicación práctica. Acciones formativas sobre la desgravación de las actividades de I+D+i.

COMPROMISO DE CALIDAD DE NUESTROS SERVICIOS

- *Atención ágil, personalizada e integral de las peticiones de los asociados asesorlab@anfaco.es*

- Disponibilidad constante para sus consultas a través del servicio *consultas@anfaco.es*

- Información puntual y exacta de novedades de interés directo.

- Comisiones consultivas abiertas y participativas sobre temas técnicos.

- Plan Estratégico de CECOPESCA orientado a las necesidades de los asociados.

- Confidencialidad y respeto al secreto profesional.

- Evaluación y mejora constante de la calidad de nuestros servicios a través del buzón de quejas y sugerencias.

SERVICIOS ANALÍTICOS

CECOPESCA está compuesto por laboratorios dotados con el más alto nivel científico-técnico que dan servicio a las demandas de nuestros clientes, los cuales están acreditados según la norma UNE-EN ISO/IEC 17025 por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) para la realización de análisis físico-químicos, microbiológicos, toxicológicos y biomoleculares de productos agroalimentarios y ensayos de envases, así como para análisis físico–químicos y microbiológicos de aguas potables, residuales, continentales y marinas.

- **Alimentos**
  - Calidad y seguridad alimentaria (microbiológicos, nutricionales, frescura, contaminantes, sensorial, alérgenos, gluten , etc.).
  - Control de origen (identificación biomolecular de especies, OGMs, etc.).
- **Piensos y harinas de pescado** (análisis microbiológicos, nutricionales, contaminantes, etc.).
- **Aguas** (ensayos microbiológicos y físico-químicos de aguas potables, de red, pozo, mar y residuales).
- **Envases** (calidad, alteraciones, migraciones, etc.).
- **Calibración de equipos** (cámaras, sondas, termómetros, estufas, balanzas, etc.).

Dichos servicios, incluida la recogida de muestras, son gestionados rápida y eficazmente por todo el personal del centro; póngase en contacto con nuestros asesores vía teléfonica o por e-mail y le remitiremos una propuesta ajustada.

Contacto: asesorlab@anfaco.es

I+D+i

CECOPESCA, como Centro Tecnológico de referencia del sector Mar-Industria, gracias a su experimentado equipo humano y avanzada infraestructura científica, desarrolla proyectos de I+D+i estratégicos para el sector, así como proyectos "a medida" de las empresas, en los siguientes ámbitos:

- **Innovación de producto y envasado.**
- **Innovación de proceso.**
- **Sostenibilidad ambiental.**
- **Calidad y seguridad alimentaria.**

A través de la Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación (OTRI), de la Unidad de Investigación Internacional (UII) y del Departamento de I+D+i de CECOPESCA se asesora a las empresas acerca de las mejores opciones de financiación, así como en la gestión de las subvenciones para el desarrollo de proyectos de I+D+i, siempre contando con la absoluta confidencialidad.

Contacto:

I+D+i: imasd@anfaco.es
Unidad de Innovación Internacional: uii@anfaco.es
OTRI: otri@anfaco.es

Garantía · Atención, Rapidez, Calidad,

CECOPESCA

Financiado con cargo al proyecto OTR050044

PROYECTO COFINANCIADO POR LA UNIÓN EUROPEA

FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA

PLAN NACIONAL DE I+D+I

Reconocimientos y certificaciones

ENAC
ENSAYOS
Nº 96/L230
Nº 96/L1440

LABORATORIO ACREDITADO POR ENAC, CONFORME A LA NORMA UNE-EN ISO/IEC 17025:2005; UN SELLO DE GARANTÍA PARA SU AUTOCONTROL Y PARA SUS EXPORTACIONES DIRIGIDAS A MERCADOS INTERNACIONALES.

XUNTA DE GALICIA

LABORATORIO REGISTRADO Y AUTORIZADO POR LA XUNTA DE GALICIA TANTO PARA EL CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS COMO PARA AUTOCONTROL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA PARA PRODUCTOS DE CONSUMO HUMANO SEGÚN DECRETO 14/2000. REGISTRO 004/GA.

XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DA PRESIDENCIA, RELACIÓNS INSTITUCIONAIS E ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

LABORATORIO DE REFERENCIA DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE GALICIA PARA EL CONTROL OFICIAL DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA.

XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE SANIDADE

RECONOCIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE LOS CONTROLES ANALÍTICOS DE BIOTOXINAS EN MOLUSCOS BIVALVOS.

augasdegalicia

LABORATORIO RECONOCIDO POR PARTE DE AGUAS DE GALICIA PARA LA REALIZACIÓN DE ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS DE AGUAS.

Galicia calidade

ÓRGANO ASESOR DE REFERENCIA PARA EL USO DE LA MARCA DE GARANTÍA "GALICIA CALIDADE".

MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO

RECONOCIMIENTO POR PARTE DEL MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO PARA REALIZAR ANALÍTICAS DE CONTROL .

MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES

LABORATORIO VALIDADO POR LAS AUTORIDADES ESPAÑOLAS EN EL CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ANTE LA UNIÓN EUROPEA.

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE

EMPRESA COLABORADORA DE LOS ORGANISMOS DE CUENCA EN MATERIA DE CONTROL DE VERTIDOS DE AGUAS RESIDUALES EN EL GRUPO 1 POR EL MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE.

LABORATORIO ACEPTADO PARA EL ANÁLSIS DE CONTROL DE PRODUCTOS TRANSFORMADOS DE LA PESCA DESTINADOS A LA EXPORTACIÓN HACIA PAÍSES ÁRABES, POR LA SAUDI ARABIAN STANDARDS ORGANIZATION (SASO).

Fedit

MIEMBRO NUMERARIO DE LA FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ENTIDADES DE INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA (FEDIT).

MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

OFICINA DE TRANSFERENCIA DE RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN (OTRI) desde 1996

COMISIÓN INTERMINISTERIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

CENTRO DE INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA (CIT) desde 1997

Ctra. Colexio Universitario, 16 · Lagoas-Marcosende · 36310 · Vigo (Pontevedra) · España
Telf.: 986 469 303 · Fax: 986 469 269 · consultas@anfaco.es · www.anfaco.es