



CECOPESCA

Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca

Con ideas de futuro

I+D+i

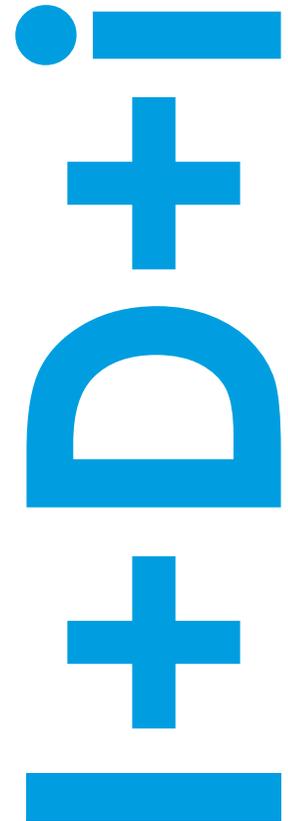
A vertical strip on the left side of the page shows various pieces of laboratory glassware, including beakers and test tubes, some containing liquids. The image is in grayscale, except for a prominent blue-tinted beaker in the middle. A decorative blue wave graphic runs across the bottom of the page, starting from the left and curving towards the right.

Con más de 3000 m² destinados a actividades de carácter científico técnico, ANFACO-CECOPECA se consolida como centro de referencia nacional e internacional en el control de la calidad y la investigación aplicada a los productos de la pesca y acuicultura favoreciendo la innovación y fortaleciendo la competitividad en sus sectores de actuación y aportando soluciones eficaces para atender a la demanda de las Administraciones Públicas y las empresas del sector privado. En la actualidad diversifica además 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.

ANFACO-CECOPECA, que prevé ampliar sus instalaciones próximamente, con un nuevo centro de Tecnologías Avanzadas de Investigación para la industria marina y alimentaria de 5000 m², dispone de los mejores medios tecnológicos y humanos dedicados a la investigación avanzada, contando en la actualidad con cerca de 100 trabajadores altamente cualificados, de los cuales un 80% son doctores y titulados de grado superior.

Estructurado en seis áreas de conocimiento diferenciadas, garantiza una cobertura integral a las necesidades del mercado en las últimas tendencias tecnológicas en investigación, desarrollo e innovación empresarial, adelantándose a las necesidades futuras y dotando al sector de una mayor competitividad.

Nuestra actividad en materia de I+D+i se estructura en cuatro bloques o líneas de actuación prioritarias para el sector: **Calidad y Seguridad Alimentaria, Innovación de producto, Innovación de proceso y Sostenibilidad Ambiental**, que integran actualmente un total de 28 líneas de trabajo.



Calidad y Seguridad Alimentaria

La Calidad de los alimentos, asociada tanto a sus cualidades nutritivas y organolépticas como a sus efectos sobre la salud, constituye una prioridad para el sector de la alimentación. Por su parte la Seguridad pasa a ser el eje principal sobre el que se desarrollan las políticas alimentarias. Con el fin de garantizar el grado más alto de seguridad en los alimentos mediante la reducción efectiva de los riesgos, se prioriza el incremento de la eficacia de los sistemas de control. El desarrollo de metodologías analíticas más rápidas, específicas y fiables que permita la determinación de tóxicos, residuos y contaminantes es un pilar básico para la Seguridad Alimentaria y el ámbito que concentra una parte importante del esfuerzo realizado en este campo y que tiene repercusión directa sobre el sector productivo. A este respecto, las principales líneas de trabajo que se siguen en el campo de la calidad y seguridad Alimentaria son las siguientes:

- **Desarrollo de metodologías analíticas rápidas para el análisis de contaminantes** físicos, químicos, físico-químicos o biológicos en alimentos para el consumo humano y destinados a la alimentación animal.
- **Evaluación de la toxicidad de los contaminantes** físicos, químicos, físico-químicos o biológicos y desarrollo de procedimientos para su reducción o eliminación.
- **Diagnóstico y control de enfermedades en acuicultura.** Desarrollo de técnicas de diagnóstico rápidas. Caracterización fenotípica y genotípica de virus y bacterias.
- **Control y tratamiento de residuos de medicamentos veterinarios.** Métodos rápidos para el screening de antibióticos.
- **Desarrollo de herramientas moleculares que permitan asegurar la calidad de los productos alimentarios;** presencia de alérgenos, parásitos, OMGs, etc; identificación de parásitos en productos de la pesca y la acuicultura.
- **Desarrollo de técnicas in-vitro para la caracterización de xenobióticos** en productos de la pesca y de la acuicultura.
- **Investigación sobre nuevos aditivos** en productos de la pesca y acuicultura.
- **Microbiología predictiva.** Desarrollo de nuevos métodos que aumenten la vida útil de los productos de la pesca; desarrollo de envases activos para el control de microorganismos alterantes o patógenos en alimentos. Estudios de resistencia microbiana.
- **Desarrollo de métodos para garantizar el origen, autenticidad y trazabilidad de las materias primas y productos;** desarrollo de técnicas genéticas para su aplicación a estudios de trazabilidad, estudios de marcadores moleculares para la identificación y autenticación de especies.
- **Etiquetado para la seguridad en la cadena de frío y etiquetado inteligente.**

Innovación de producto

La gran tradición innovadora de las empresas del sector transformador de los productos de la pesca y la acuicultura en el desarrollo de nuevos productos, tiene su respuesta en las áreas de CECOPESCA, a través de las cuales, las empresas pueden desarrollar nuevas líneas de trabajo como por ejemplo:

- **Formulación y obtención de nuevos alimentos y alimentos con valor añadido:**

- Desarrollo de alimentos funcionales saludables y alimentos nutracéuticos.
- Alimentos para segmentos específicos de población: celíacos, diabéticos, étnicos, etc.
- Productos de IV y V gama y productos ecológicos.

- **Nuevos productos y valorización de materias primas y subproductos:**

- Valorización de productos de bajo rendimiento comercial y subproductos de la pesca.
- Aprovechamiento de descartes y subproductos del procesado para la obtención de nuevos productos, nuevos ingredientes y sustancias de interés .

- **Aplicación de la biotecnología para la selección, caracterización y elaboración de nuevos alimentos.**

- **Caracterización de materias primas.** Evaluación reológica de materias primas para el desarrollo de nuevos productos.

- **Desarrollo de nuevas formas de presentación para alimentos** frescos/refrigerados que prolonguen su vida útil.

- **Aplicación de tecnologías emergentes:** atmósferas modificadas, pasteurización, envases activos e inteligentes, envases biodegradables, plásticos flexibles esterilizables, etc.

En lo que se refiere a nuevos productos, ponemos al servicio de las empresas contratos personalizados que cubren protocolos de actuación adecuados al producto desarrollado, garantizando siempre la total confidencialidad.





Innovación de proceso

La optimización de los procesos productivos, el abaratamiento de los costes y el desarrollo de nueva maquinaria específica, son fundamentos básicos para implementar la productividad de las empresas. Nuestra oferta se resume en las siguientes líneas de trabajo:

- **Estudio y optimización de procesos industriales.**
- **Desarrollo de maquinaria específica para el sector.**
- **Estudio de la introducción y aplicación de nuevas tecnologías para la automatización de procesos.**
- **Desarrollo de sistemas de visión artificial y de detección de cuerpos extraños.**
- **Implantación y automatización de sistemas de gestión en los procesos de la industria:**
 - empleo de Tecnologías TIC para garantizar la trazabilidad.
 - automatismos de control avanzado de procesos.
 - sistemas inteligentes de control de calidad.
- **Mejora del control de los procesos a través de la implementación de mejoras en los sistemas de medida.**





Sostenibilidad Ambiental

La búsqueda de valor añadido de los subproductos asociados a la transformación, así como la gestión y minimización de los residuos generados, la valorización de nuevas especies y la pesca responsable, son algunos de nuestros objetivos como apoyo a la empresa en una producción responsable con el medioambiente. Las líneas de trabajo en este contexto son las siguientes:

- **Gestión de recursos pesqueros y evaluación de diversidad genética en poblaciones pesqueras.**
- **Desarrollo de nuevas presentaciones** a partir de especies de bajo valor comercial.
- **Optimización de la gestión y aprovechamiento de residuos y subproductos** procedentes de la industria minimizando el impacto ambiental:
 - Valorización de subproductos del procesado para la obtención de nuevos ingredientes y compuestos de interés nutricional, farmacéutico y cosmético.
 - Utilización de residuos para la obtención de biometano.
- **Optimización y eficiencia energética.**
- **Gestión y tratamiento de efluentes, residuos y emisiones.** Desarrollo de energías renovables: biodiesel...



Servicios de apoyo a la I+D+i empresarial

Nuestra actividad de investigación, desarrollo tecnológico e innovación se orienta a las demandas del tejido empresarial con el objetivo de dar respuesta a las necesidades del sector mar-industria. Desde ANFACO-CECOPESCA colaboramos con la empresa para hacer de la innovación un proceso eficiente. Para cumplir con estos objetivos, ponemos a su disposición los servicios de:

- **Vigilancia tecnológica.**
- **Gestiones con las administraciones.**
- **Búsqueda de convocatorias públicas que mejor encajen con el perfil de los proyectos.**
- **Búsqueda de socios colaboradores.**
- **Redacción de memorias técnicas y económicas e informes de seguimiento de proyectos de I+D.**
- **Explotación y protección de resultados de investigación.**

Ofrecemos la experiencia y capacidad técnica de nuestro personal y los medios tecnológicos más avanzados, asegurando siempre la máxima confidencialidad. Ponemos a la disposición de las empresas acuerdos de investigación adecuados a sus expectativas, cuidando

la colaboración continua con la empresa y dando una respuesta personalizada y profesional, garantizando, en definitiva, la satisfacción y la obtención de los mejores resultados.

Contacto: imasd@anfaco.es





CECOPESCA

UII-ANFACO-CECOPESA

Unidad de Innovación Internacional

ANFACO-CECOPESA cuenta con una Unidad de Innovación Internacional que tiene por misión facilitar la participación de las empresas del sector Mar-Industria a proyectos colaborativos a nivel europeo. Entre los servicios que se prestan en esta Unidad, se encuentran entre otros la búsqueda de socios colaborativos, el desarrollo de un Plan Estratégico Individualizado para cada empresa y el asesoramiento en la búsqueda de financiación y la preparación de propuestas, y en general, un asesoramiento integral a las empresas para implementar su participación en el VII Programa Marco.

Contacto: uii@anfaco.es

OTRI-ANFACO-CECOPESA

Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación

Desde la Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación se asesora a las empresas sobre las mejores oportunidades de financiación, búsqueda de socios tecnológicos y toda la información necesaria para apoyar su participación en proyectos de I+D+i, así como, en colaboración con el Departamento de Consultoría y Gestión de proyectos se podrán realizar todos los trámites administrativos y la relación con las administraciones en los proyectos empresariales.

Contacto: otri@anfaco.es





Secretaría Técnica Mar-Industria

ANFACO-CECOPECA ostenta la Secretaría Técnica de la Plataforma Tecnológica Galega Agroalimentaria (PTGAL).

Numerosas empresas del sector agroalimentario gallego y grupos de investigación, encuentran en la PTGAL el punto de encuentro para la I+D+i en el sector agroalimentario, con un amplio abanico de servicios de asesoramiento, vigilancia tecnológica y búsqueda de socios necesarios para llevar a cabo proyectos colaborativos de I+D+i.

Contacto: info@ptgal.org





Servicios Analíticos

CECOPESCA está compuesto por laboratorios con el más alto nivel científico-técnico para atender las demandas de nuestros clientes, 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:** análisis microbiológicos, toxinas, parásitos, virus, nutricionales, frescura, contaminantes, residuos de medicamentos, sensorial, vida útil y consumo preferente, alérgenos, gluten, proteína de soja, superficies, etc.
- **Control de genuinidad:** identificación biomolecular de especies, OGMs, etc.
- **Control de ingredientes:** aditivos, aceites, vinagres, sal, tomate, especias, etc.

• **Piensos y harinas de pescado:** análisis microbiológicos, nutricionales, contaminantes, restos cárnicos, residuos de medicamentos, 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.



OTROS SERVICIOS

Dichos servicios analíticos, son gestionados y realizados rápida y eficazmente por todo el personal del centro. Póngase en contacto con nuestros asesores a través de la dirección de correo electrónico asesorlab@anfaco.es y les remitiremos una propuesta ajustada a sus necesidades; ofrecemos además agilidad en la recogida de muestras.



Consultoría tecnológica 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.**
- **Consultoría Tecnológica: consultas@anfaco.es**



Nuestro compromiso es la calidad de servicio, especialización, confidencialidad y colaboración con la empresa para ganar los retos de futuro. Contáctenos y descubra nuestra oferta.

I+D+I: imasd@anfaco.es

Unidad de Innovación Internacional: uii@anfaco.es

OTRI: otri@anfaco.es

Secretaría Técnica Mar-Industria de la PTGAL: info@ptgal.org

Servicios analíticos: asesorlab@anfaco.es

Consultoría Tecnológica: consultas@anfaco.es





Reconocimientos y certificaciones



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.



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.



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



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



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



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



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



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



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 ANÁLISIS DE CONTROL DE PRODUCTOS TRANSFORMADOS DE LA PESCA DESTINADOS A LA EXPORTACIÓN HACIA PAÍSES ÁRABES, POR LA SAUDI ARABIAN STANDARDS ORGANIZATION (SASO).



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



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



CENTRO DE INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA (CIT) desde 1997