

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



CECOPESCA

Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca



Del Mar al Consumidor, Garantía y Confianza

CECOPESCA, Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca, con más de 50 años de experiencia, es el laboratorio líder nacional en ensayos acreditados por ENAC en el ámbito de los productos de la pesca y la acuicultura. Su finalidad principal es cubrir las necesidades tecnológicas de las empresas del sector transformador además de dar servicio a diversas empresas de la industria alimentaria en general. Para ello pone a disposición de sus clientes más de 3000 m² de instalaciones dedicadas a servicios tecnológicos, además de un personal altamente cualificado compuesto por cerca de 100 profesionales entre los que se encuentran doctores, titulados de grado superior, técnicos de laboratorio y personal administrativo.

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-ENISO/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-químico y microbiológicos de aguas potables, residuales, continentales y marinas.



Nuestros objetivos fundamentales:

- Prestar un servicio que garantice la confianza de nuestros clientes a través de una atención personalizada: desplazamientos de personal cualificados a las empresas para recogida de muestras, consultoría y asistencia técnica, estudios personalizados de las necesidades analíticas de cada cliente...
- Prestar asesoramiento científico, tecnológico, normativo y legal con el fin último del control y mejora de la calidad y seguridad de los productos de nuestros clientes.

- Promover la investigación, innovación y desarrollo tecnológico en el sector transformador de productos de la pesca y la acuicultura, así como optimizar la transferencia y el aprovechamiento de los resultados de investigación en el tejido empresarial.

- Poner a disposición de las empresas todos aquellos mecanismos que favorezcan la competitividad del sector e impulsen su desarrollo industria

CECOPESCA cuenta actualmente con la confianza de un gran número de empresas y organizaciones dentro del sector de la alimentación entre los que se encuentran pequeñas, medianas y grandes empresas, administraciones públicas, universidades, laboratorios, centros de investigación...



Laboratorio de Calidad y Seguridad Alimentaria

Garantizamos el máximo estándar de seguridad alimentaria poniendo a disposición del cliente las técnicas más avanzadas de investigación y control de contaminantes abióticos. Determinamos los parámetros de frescura y composición nutricional de los productos de la alimentación, así como la presencia de aditivos y de residuos de medicamentos.

Equipamiento disponible:

- Cromatógrafos de gases con detectores Masas/Masas (GC-MS/MS), FID(GC-FID), ECD (GC-ECD).

- Cromatógrafos líquidos con detectores Masas/Masas (HPLC-MS/MS), Ultravioleta visible (HPLC-UV), Fluorescencia (HPLC-FLD).

- Cromatógrafo en capa fina de alta resolución (HPTLC).

- Espectrofotómetros de absorción atómica sin llama, de cámara de grafito y generador de hidruros.

- Espectrofotómetro de emisión atómica con plasma acoplado inductivamente (ICP-OES).

- Espectrofotómetro de infrarrojo cercano (NIR).

- Equipos de extracción y purificación: Power-Prep, Microondas, etc.

Servicios analíticos y tecnológicos ofertados:

- **Composición nutricional de alimentos**
Grasa, proteínas, carbohidratos, valores energéticos, colesterol, vitaminas....

- **Frescura**
Histamina, NBVT, TMA, DMA....

- **Aditivos**
Sulfitos, fosfatos, monóxido de carbono.

- **Contaminantes**
Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAPs), Hidrocarburos Alifáticos (presencia de aceite mineral), metales pesados (Cd, Hg, Pb, Cu, As...), contaminantes orgánicos persistentes (dioxinas y furanos, PBDEs, PCBs)....

- **Residuos de Medicamentos**
Metabolitos de nitrofuranos, cloranfenicol, quinolonas, sulfonamidas, derivados de trifenilmetano: verde malaquita, leucomalaquita, cristal violeta, verde brillante....



Laboratorio de Microbiología y Toxinas

El consumidor requiere información sobre los riesgos microbiológicos y de otros compuestos bióticos asociados a los alimentos, como las biotoxinas marinas; Por tanto, este laboratorio dispone de alta tecnología y equipos punteros que combinan la elevada sensibilidad y especificidad de los ensayos con la automatización y la rapidez.

Equipamiento disponible:

- Cromatografía líquida combinada a espectrometría de Masas/Masas (HPLC-MS/MS).

- Cromatografía líquida con detección de ultravioleta (HPLC-UV).

- Cromatografía líquida con detección de fluorescencia (HPLC-FLD).

- Equipo BIOLOG (Identificador de especies bacterinas).

- LSC (Laser Scanning Citometer).

- Equipo TEMPO cuantificación rápida de microorganismos.

- Sistema MINI-VIDAS para la detección rápida de patógenos.

- Rampa de filtración MILLIPORE.

Servicios analíticos y tecnológicos ofertados:

- **Control microbiológico de materia prima y producto terminado**
· Métodos clásicos (recuento en placa, tubo, NMP) y métodos rápidos (Equipos Tempo y Mini-Vidas).

- **Control, cuantificación y caracterización de toxinas: botulínica, estafilocócica, ASP, PSP (STX y derivados), Lipofílicas (DSP, YTXs, PTXs, AZAs y SPXs)**
Técnicas: HPLC/Masas, bioensayos....

- **Análisis microbiológico de aguas**
Agua potable, agua de mar, aguas de baño, hielo, agua de glaseo,....

- **Control visual de parásitos**
Técnicas: Microscopio óptico y microscopio estereoscópico.

- **Control de desinfección en superficies, manipuladores y ambiente.**

Técnicas: recuento en placa directo e impacto sobre placa

- **Screening de antibióticos**

Control de inhibidores de crecimiento microbiano

- **Estudios de vida útil o consumo preferente de productos**

Conservas, platos preparados, pasteurizados, envasados en atmósferas modificadas....



Laboratorio de Biología Molecular y Biotecnología

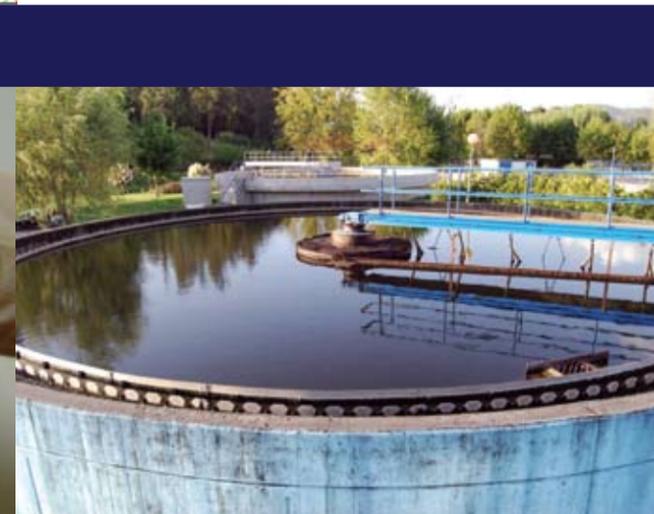
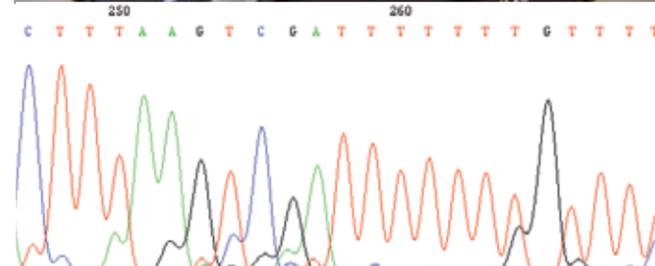
Para garantizar el correcto etiquetado de la materia prima que se utiliza en los diferentes procesos de transformación de la industria alimentaria, este laboratorio aplica las técnicas más novedosas en el ámbito de la Biología Molecular. En este contexto, nuestras técnicas genéticas son las herramientas más eficaces para identificar las especies de manera eficiente e inequívoca, posibilitando conocer la trazabilidad del producto, siendo esto una garantía de seguridad para el consumidor. Del mismo modo, cada día son más demandados los controles para garantizar la genuinidad en harinas y piensos de pescado, así como la detección de organismos modificados genéticamente, alérgenos y parásitos como *Anisakis simplex* en productos procesados.

Equipamiento disponible:

- Robot de automatización y procesamiento simultáneo de un elevado número de muestras.
- Secuenciadores automáticos, uno de ellos multicapilar (secuenciación y el análisis de fragmentos de ADN).
- Termocicladores para amplificación de ADN, entre los que destaca un termociclador a tiempo real.

Servicios analíticos y tecnológicos ofertados:

- **Identificación de especies pesqueras de grupos muy diversos**
Peces (escómbridos, gádidos, sardinas, anchoa, salmónidos, rapés, peces planos...), cefalópodos (calamares, potas, sepias, pulpos), bivalvos (mejillón, almejas, pectínidos, navajas)
- **Identificación de especies del sector cárnico**
Vaca, cerdo, conejo, pollo, pavo, pato, oveja, avestruz, caballo, ...
- **Detección e identificación de parásitos en productos pesqueros**
Especies pertenecientes a los géneros *Anisakis*, *Pseudoterranova*, *Contracaecum*, *Hysterothylacium*, *Microsporidium*, ...
- **Detección de alérgenos en alimentos**
Gluten, proteína vegetal....
- **Detección de restos de animales terrestres y pescado en harinas y piensos compuestos**
- **Detección y cuantificación de organismos modificados genéticamente**
- **Detección de virus en productos pesqueros**
Virus de la Hepatitis A, norovirus, ...
- **Determinación de serotipos bacterianos mediante técnicas moleculares**
- **Detección de aflatoxinas en alimentos**
- **Estudios de la autenticidad de los productos pesqueros en materia de etiquetado**



Laboratorio de Medio Ambiente y Valorización de Productos del Mar

Para garantizar la sostenibilidad de la actividad industrial se hace imprescindible la aplicación de nuevas tecnologías que ayuden a minimizar el impacto ambiental, el consumo de recursos, y la producción de residuos teniendo en cuenta la reducción en el origen, el reciclaje y la valorización.

Conscientes del esfuerzo exigido a los diversos sectores industriales afectados, con nuestra experiencia y conocimientos, ofrecemos una serie de servicios orientados a la sostenibilidad, y a la generación de valor, a partir de los productos asociados a la transformación de productos del mar.

Servicios analíticos y tecnológicos ofertados:

- **Análisis físico-químico de agua de red y de pozo**
- **Análisis físico-químico de agua de mar**
- **Análisis físico-químico de agua de vertido**
- **Análisis físico-químico de lodos de depuración y sedimentos**
- **Análisis reológico de sólidos viscoelásticos**
- **Asesoramiento en aspectos medioambientales**
Legislación aplicable, solicitudes de registro, autorizaciones de carácter ambiental....
- **Valorización de residuos y subproductos generados por la industria transformadora.**
Biometanización de residuos orgánicos, empleo de residuos grasos en la producción de biocombustibles, optimización de procesos para la obtención de hidrolizados proteicos....

Laboratorio de Envases y Embalajes

La innovación constante en los materiales de envases y embalajes está mejorando las propiedades de los productos alimenticios. Asimismo, exigen nuevas tecnologías para el control de su calidad e investigación en la mejora de los productos envasados.

Dentro de este contexto, el laboratorio de envases y embalajes de CECOPESCA pone a disposición de las empresas vinculadas con el sector industrial, recursos humanos y equipamiento especializado para cubrir estas necesidades.



Equipamiento disponible:

· Control de envases:

- . Seamscreen Workstation: Control de cierres.
- . Hermeticidad: presión positiva, presión negativa.
- . Medidor de esfuerzos de incisión y desgarro para tapas de fácil apertura.
- . Torquímetro: Apertura tarros de vidrio.
- . Enamel Rater: Porosidad en barnices.
- . Cámara de niebla salina: Corrosión y envejecimiento.

· Validación térmica:

- . ELLAB Tracksense PRO Tº/Presión.
- . ELLAB 16 canales.

Servicios analíticos y tecnológicos ofertados:

· Control de calidad en envases

Inspección de cierres, hermeticidad, barnices, etc.

· 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 de conservas de baja acidez envasadas en recipientes herméticamente cerrados, y garantizar la pasteurización de los productos. Registro de conservas de baja acidez ante la Food and Drug Administration (FDA).

· Análisis de alteraciones que afectan o pueden afectar a la comercialización o vida útil de los productos tratados térmicamente.

· Asesoramiento para el correcto etiquetado de alimentos envasados de acuerdo a las exigencias legislativas.

Equipamiento disponible:

- . Sala de análisis sensoriales diseñada de acuerdo a las normas UNE.
- . Panel de catadores entrenados.
- . Equipo para análisis reológicos.

Laboratorio de Análisis Sensorial

La calidad organoléptica, es un componente fundamental a tener en cuenta a la hora de introducir un producto en el mercado.

La importancia del análisis sensorial como herramienta de la calidad se centra en los estudios de nuevos productos y los Estudios de Vida Útil de los productos, en los cuales las nuevas tecnologías de conservación (pasteurizados, altas presiones,...), envasado y almacenamiento, están cobrando cada vez más protagonismo.

En este sentido, CECOPESCA cuenta con una sala de análisis sensorial, procedimientos específicos basados en normas UNE para el desarrollo de las pruebas organolépticas así como con un equipo de catadores expertos con elevados standards de entrenamiento.

Servicios analíticos y tecnológicos ofertados:

· Estudios de vida útil de producto

Basándose en las características organolépticas del producto como el sabor, olor, color o textura, entre otros, se puede determinar la vida útil del mismo.

· Análisis sensoriales de producto

Este grupo de análisis incluye, entre otros, la descripción organoléptica del producto, así como pruebas de comparación por parejas, pruebas de ordenación, pruebas por métodos que utilizan escalas, ...

Laboratorio de Metrología y Calibración

En la relación suministrador-cliente, la palabra clave es "confianza" y "garantía". Para atender las necesidades de normalización, existen numerosas normas de calidad que garantizan la gestión adecuada de los equipos de medida y control. Nuestro laboratorio realiza el control metrológico adecuado de los equipos presentes en los procesos.

Servicios analíticos y tecnológicos ofertados:

- 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...
- Resolución de consultas relacionadas con el ámbito metrológico, tanto técnicas como legales
- Elaboración y supervisión de planes de calibración específicos para cada empresa adaptados a la norma UNE-EN ISO 9001 y/o a la UNE-EN ISO/IEC 17025.



Asistencia técnica a empresas



Desde el Área de Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico, CECOPESCA pone a disposición de las empresas del sector transformador y del sector alimentación su personal técnico experimentado y cualificado en asesoramiento, formación y asistencia técnica.

Estos servicios se enmarcan en los siguientes ámbitos:

- Asesoramiento normativo y legal en aspectos higiénico sanitarios, etiquetado y trazabilidad.
- Implantación y verificación de estándares de aseguramiento de calidad, autocontrol y seguridad alimentaria. (ISO 9001, ISO 22000, BRC, IFS,...)
- Optimización e Ingeniería de Procesos.
- Implantación de controles APPCC (Elaboración de manuales, revisión y asistencia periódica para el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios y del sistema de autocontrol e intercambio y revisión de documentación), elaboración de planes de control analítico y servicio de auditorías documentales e higiénico-estructurales.



Investigación, Desarrollo e Innovación

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 en producto y en proceso**
- **Sostenibilidad ambiental**
- **Calidad y seguridad alimentaria**

A través de la Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación (OTRI) y del Departamento de Consultoría y Gestión de proyectos de ANFACO-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.



Atención, Rapidez, Calidad, Garantía

- Asesoría Técnica de Laboratorio (asesorlab@anfaco.es) a disposición del cliente para conocer el estado de sus análisis a tiempo real, o para cualquier otra consulta.
- Presupuestos y planificaciones analíticas ajustados en función del cliente.
- Recogida de muestras en el territorio nacional (gratis dentro de Galicia).
- Envío de informes electrónicos con sistema de confidencialidad y seguridad.
- Asesoramiento en la interpretación de los resultados analíticos.
- Mejora continua de nuestros servicios en función de las necesidades de nuestros clientes.
- Garantía de calidad reconocida por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) y avalada por más de 50 años de experiencia.

