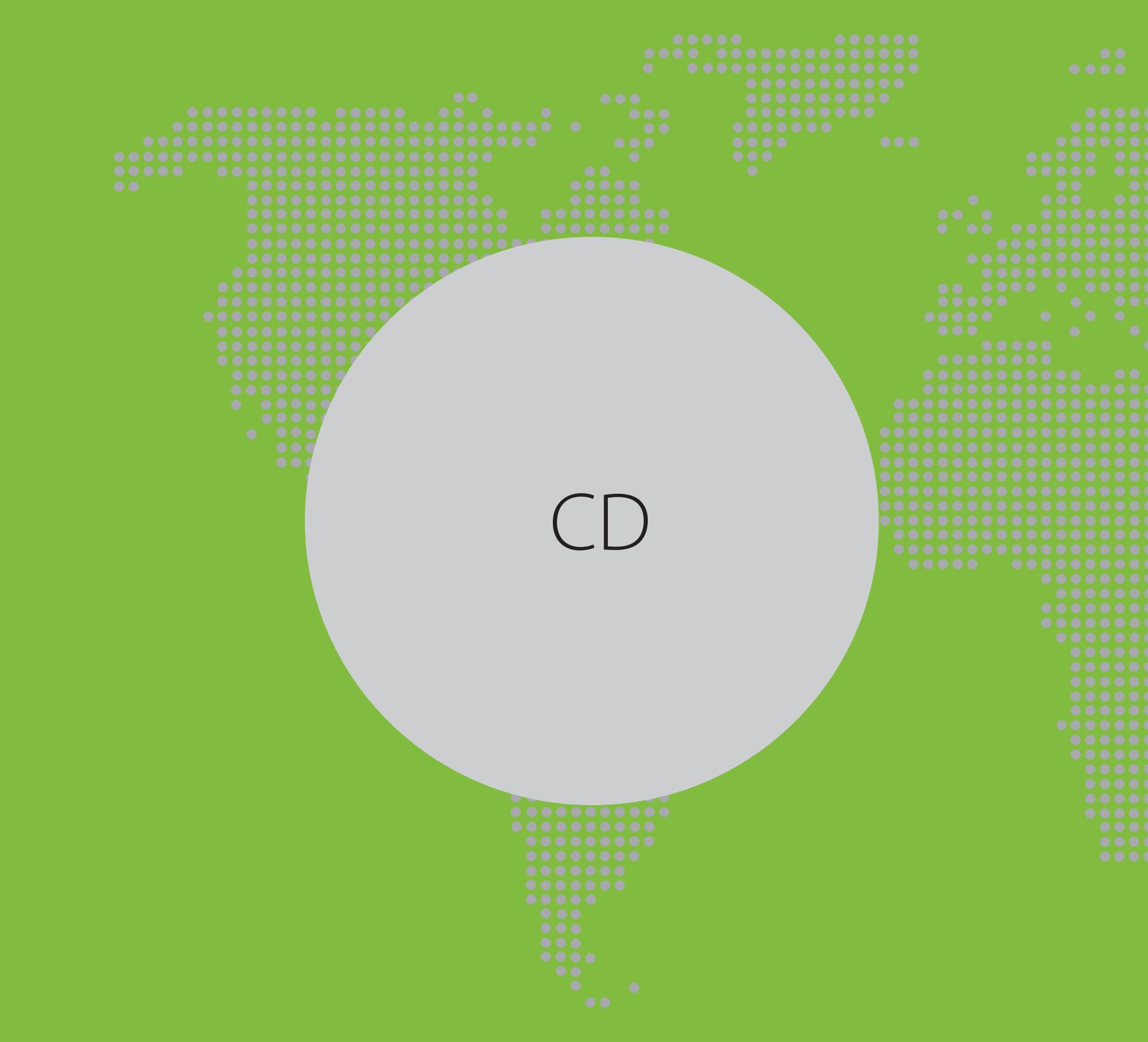


memoria

2012





CD







# memoria 2012

---

D. Álvaro Pérez-Lafuente Bóveda

## Presidente de ANFACO-CECOPESCA



Actualmente, todos sectores del tejido industrial, dadas las actuales circunstancias de los mercados, deben reinventarse para poder consolidar sus servicios y apostar por nuevas líneas de negocio, especialmente a nivel internacional. Esta situación implica una profunda reflexión y una decidida apuesta por la innovación como clave de consolidación en los mercados y la apertura hacia nuevas líneas de negocio.

El sector transformador de los productos de la pesca ha desarrollado en los últimos años una intensa línea de trabajo en este sentido, que pasa indiscutiblemente por la apuesta por la calidad y especialmente innovación como elemento de cambio, de dinamismo empresarial, de internacionalización y en definitiva como clave fundamental del presente y futuro de las empresas. El desarrollo de nuevos productos, la decidida apuesta por la calidad y seguridad alimentaria, la optimización de la eficiencia de los procesos productivos y la apertura hacia nuevos mercados internacionales son algunas de las principales claves que permiten impulsar la competitividad de las empresas.

La importante labor desarrollada por ANFACO-CECOPESCA en el apoyo decidido al sector empresarial, el pilar fundamental de su razón de ser, tiene su reflejo en los indicadores alcanzados este año 2012 que se presentan en esta memoria. Estos resultados son indicativos de la correcta orientación del centro tecnológico y la gran valoración de los servicios prestados al tejido industrial.

De cara a los próximos años, se plantea un importante reto que no es otro que acompañar a las empresas es esa constante renovación, dotándolas de nuevos conocimientos, tecnologías y procesos que permitan mantener al sector en la vanguardia de los mercados mundiales.

## D. Juan Manuel Vieites Baptista de Sousa

# Secretario General de ANFACO-CECOPESCA

El tejido empresarial asociado a ANFACO-CECOPESCA demanda de la adaptación constante de la oferta de los servicios prestados en base a la continua mejora tecnológica que experimenta el sector para adaptarse a la actual situación global de los mercados, cada vez más competitivos y exigentes. Es por ello, que los resultados que se plasman en la actual memoria nos llenan de satisfacción, al comprobar como la oferta generada se encuentra perfectamente alineada con las necesidades del tejido productivo, contando con un incremento de los ingresos del centro tecnológico del 3,96 %, en consonancia con la tendencia de los últimos años y consolidando la posición preferencial de ANFACO-CECOPESCA como centro tecnológico de referencia para el sector.

Así, el Área de Tecnología Analítica de ANFACO-CECOPESCA continúa ocupando una posición de vanguardia en lo referente a la garantía de la calidad y seguridad alimentaria, habiendo incrementando la facturación en un 3,92%.

En relación al Área de I+D+i, este año ha experimentado un crecimiento del 6,23 % en la prestación de servicios de I+D+i bajo contratación directa con empresas. En este sentido, cabe reseñar que en los dos últimos años se ha incrementado en un 13,58 % la facturación por prestación de servicios de I+D+i bajo contratación directa con empresas, siendo notablemente elevado este año el número de contratos para el desarrollo de actividades de I+D+i con empresas de carácter internacional, un 29% del total. De esta forma, podemos afirmar que la transferencia de los resultados de investigación hacia la industria continúa siendo uno de los pilares básicos de apoyo al sector. Así mismo, en línea con la tendencia de años anteriores, destaca la participación en proyectos de I+D+i, principalmente de forma colaborativa con partners internacionales del máximo nivel tecnológico.

La asistencia técnica y normativa, la formación, la mejora de los procesos productivos y la cooperación con terceros países, constituyen uno de los mejores indicadores de la cercanía con el sector y de nuestra

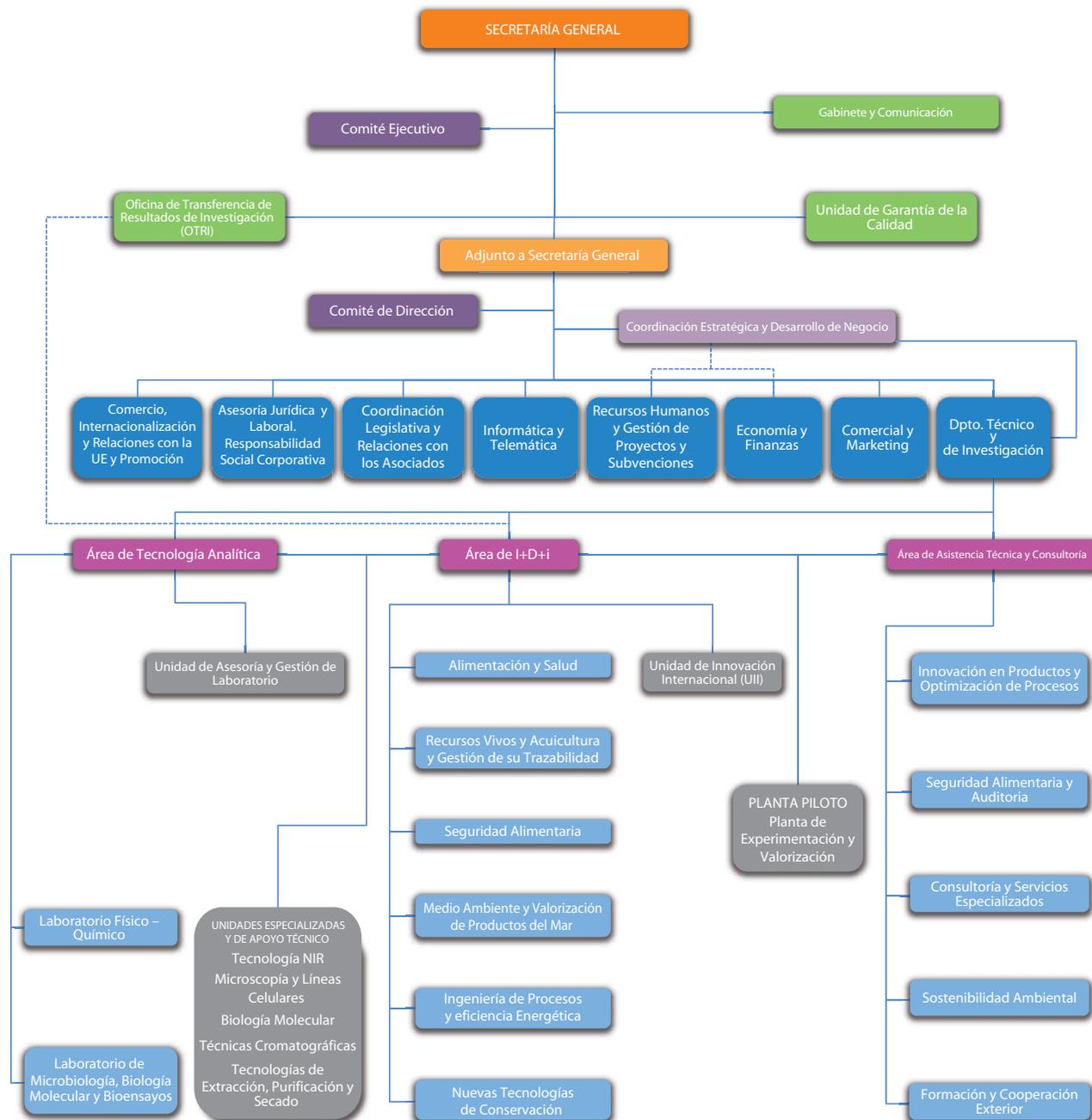
orientación estratégica hacia la internacionalización de los servicios. Así, este año, el Área de Asistencia Técnica ha hemos experimentado un crecimiento del 63,5%, lo que avala nuestro profundo conocimiento del "día a día" de la empresa, desarrollando, gracias al know-how acumulado, estas actividades en todas aquellas regiones del mundo donde tiene presencia el sector.

Contar con unos recursos humanos de gran talento y amplia experiencia, así como con un equipamiento tecnológico en constante renovación, nos permite continuar a la vanguardia científico-tecnológica, lo cual redundará en un beneficio común para todo el tejido industrial.

De cara al año 2013 continuaremos en esta constante renovación de servicios, conocimientos y tecnología que, unido a la cercanía de ANFACO-CECOPESCA con el entorno empresarial, permitirá realizar un trabajo colaborativo en pro de la mejora de la competitividad del tejido industrial agroalimentario.



# Organigrama ANFACO-CECOPESCA



# Componentes

## Consejo Rector

### **PRESIDENTE**

**D. Alvaro Pérez-Lafuente Bóveda**  
CONSERVAS ANTONIO PÉREZ LAFUENTE, S.A.

### **VICEPRESIDENTE**

**D. Jesús M. Alonso Escurís**  
JEALSA – RIANXEIRA, S.A.

### **SECRETARIO**

**D. Jesús Albo Duro**  
HIJOS DE CARLOS ALBO, S.A.

### **VOCALES**

**D. Guillermo Alonso Jáudenes** CONSERVAS ANTONIO ALONSO, S.A.

**D. Jorge Jordana Buttica De Pozas** FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE INDUSTRIAS DE LA ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS (FIAB)

**Dña. Rosa Quintana Carballo** CONSELLEIRA DO MEDIO RURAL E DO MAR

**D. Juan M<sup>a</sup> Vázquez Rojas** DIRECTOR GENERAL DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA Y TÉCNICA-MINISTERIO DE ECONOMÍA Y COMPETITIVIDAD

**D. Carlos Domínguez Díaz** SECRETARIO GENERAL DE PESCA-MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

**D. Juan José de la Cerda López-Baspino** PESCANOVA, S.A.

**D. Pablo García Rodríguez** STOLT SEA FARM, S.A.

**D. José M. Blanco Cid** CONSERVAS SELECTAS DE GALICIA, S.L.

**D. Manuel Calvo García-Benavides** GRUPO CALVO

**D. Carlos López-Valcárcel Cerqueira** JUSTO LÓPEZ VALCÁRCCEL, S.A.

**D. Ignacio Lachaga Bengoechea** SALICA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, S.A.

**D. Jose Luis Morais Vallejo** FRIGOLOURO -INDUSTRIAS FRIGORÍFICAS DEL LOURO, S.A. (GRUPO COREN)

**D. Jose M<sup>a</sup> Fonseca Moreton** CONSERVAS A ROSALEIRA-GRUPO TERRAS GAUDAS

**D. José Antonio Gómez Díaz** MASCATO, S.L.

**D. José Luis Lojo** ARMADORA VIBÓ, S.L.

### **SECRETARIO GENERAL**

**D. Juan M. Vieites Baptista De Sousa**

## Indicadores Económicos

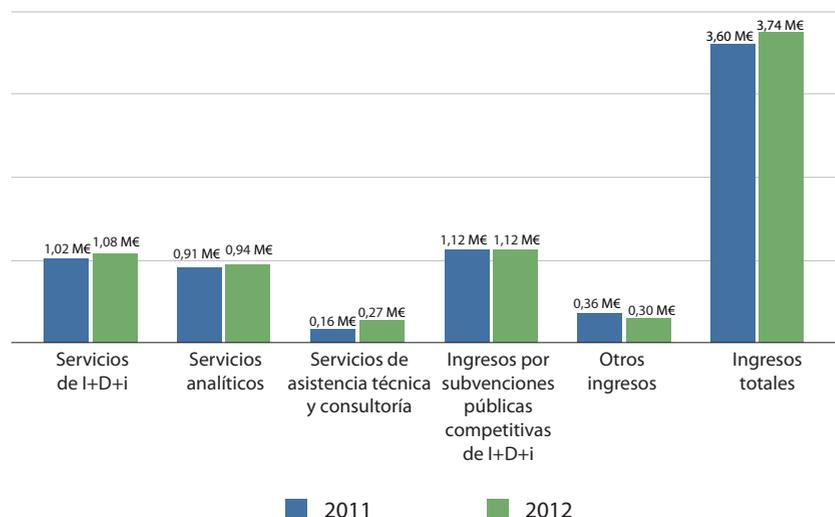
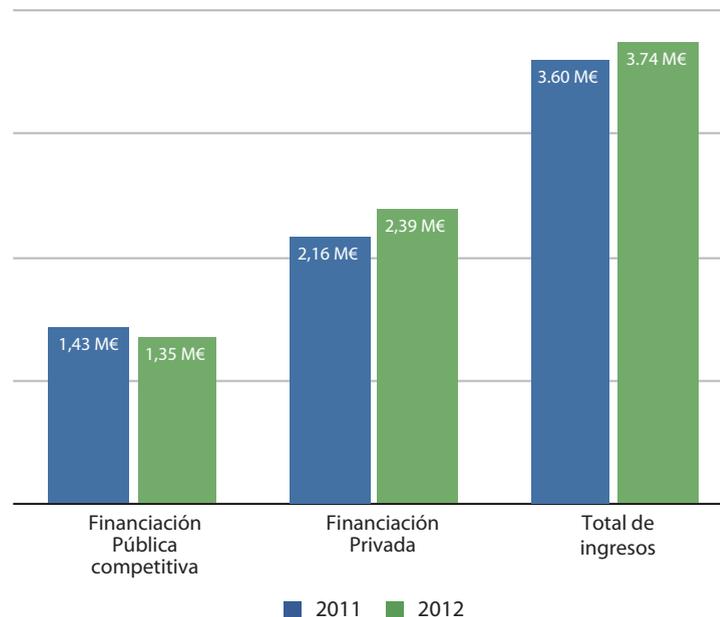
La calidad de los servicios prestados, la orientación hacia las necesidades del tejido industrial y la excelencia de la investigación desarrollada son la base del crecimiento experimentado en el año 2012.

**63,88 % de ingresos procedentes de financiación privada para la prestación de servicios tecnológicos y de I+D+i**

**0% de financiación pública no competitiva**

**Incremento global del 6,28% en ingresos por el desarrollo de proyectos de I+D+i y la prestación de servicios tecnológicos.**

La cercanía de ANFACO-CECOPECA hacia las necesidades del tejido productivo, se reflejan en el crecimiento que en los últimos años han experimentado los ingresos por prestación de servicios tecnológicos y de I+D+i hacia la totalidad del tejido agroalimentario. Asimismo, la investigación de excelencia y vanguardia realizada a través de programas de financiación pública competitiva, fundamentalmente a nivel internacional, permiten generar nuevo conocimiento de aplicación directa al tejido industrial.



## Recursos humanos



La apuesta del centro tecnológico por la constante renovación del conocimiento y su transferencia hacia el sector productivo, asociado a la gran experiencia acumulada, permite, por una parte, situar la investigación desarrollada en los más altos niveles de vanguardia y competitividad internacional y, por otra parte, aportar soluciones y constante apoyo al tejido industrial.



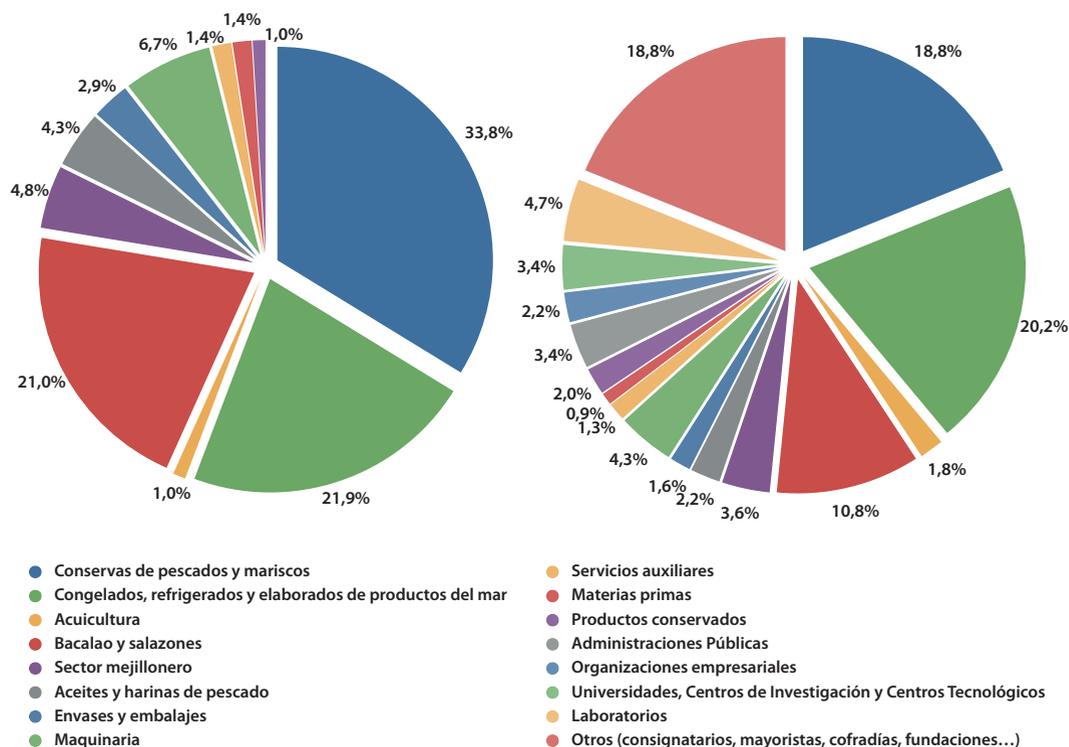
## Talento y excelencia al servicio del tejido empresarial

Recursos humanos	Doctores	Titulados Universitarios de Grado Superior	Técnicos de laboratorio	Técnicos informáticos	Administrativos	Total	%
Servicios Tecnológicos e I+D+i	12	37	9	—	—	58	75,32%
Personal de administración	1	8	—	2	8	19	24,68%
<b>TOTAL ANFACO-CECOPECA</b>	<b>13</b>	<b>45</b>	<b>9</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>77</b>	<b>100%</b>

## Indicadores

# Representatividad. Clientes y asociados

ANFACO-CECOPECA ha prestado servicios tecnológicos y de I+D+i a 446 clientes del sector alimentario y los subsectores auxiliares, dato que se incrementa en un 8,25% con respecto al año anterior. Por otra parte, ANFACO-CECOPECA aglutina a 210 empresas asociadas a nivel nacional e internacional de todo el sector de la transformación de los productos de la pesca.



Tipología de empresas	Clientes	%	Asociadas	%
Conservas de pescados y mariscos	84	18,8%	71	33,8%
Congelados, refrigerados y elaborados de productos del mar	90	20,2%	46	21,9%
Acuicultura	8	1,8%	2	1,0%
Bacalao y salazones	48	10,8%	44	21,0%
Sector mejillonero	16	3,6%	10	4,8%
Aceites y harinas de pescado	10	2,2%	9	4,3%
Envases y embalajes	7	1,6%	6	2,9%
Maquinaria	19	4,3%	14	6,7%
Servicios auxiliares	6	1,3%	3	1,4%
Materias primas	4	0,9%	3	1,4%
Productos conservados	9	2,0%	2	1,0%
Administraciones públicas	15	3,4%	0	0,0%
Organizaciones empresariales	10	2,2%	0	0,0%
Universidades, Centros de Investigación y Centros Tecnológicos	15	3,4%	0	0,0%
Laboratorios	21	4,7%	0	0,0%
Otros (consignatarios, mayoristas, cofradías, fundaciones...)	84	18,8%	0	0,0%
<b>TOTAL CLIENTES</b>	<b>446</b>	<b>100%</b>	<b>210</b>	<b>100%</b>



# Áreas Tecnológicas

## Área de I+D+i

# Líneas de I+D+i

### 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. Evaluación in vitro de la actividad biológica de ingredientes y alimentos funcionales: Métodos bioquímicos y cultivos celulares.
- 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. 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.
- Microbiología predictiva de alimentos. .
- 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.

### C. RECURSOS VIVOS Y 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. Alternativas naturales al uso de químicos en la industria acuícola.
- 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.
- Nuevos ingredientes para piensos y formulación.
- 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).

### D. 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.
- 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 revertan 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.

### OTROS SERVICIOS

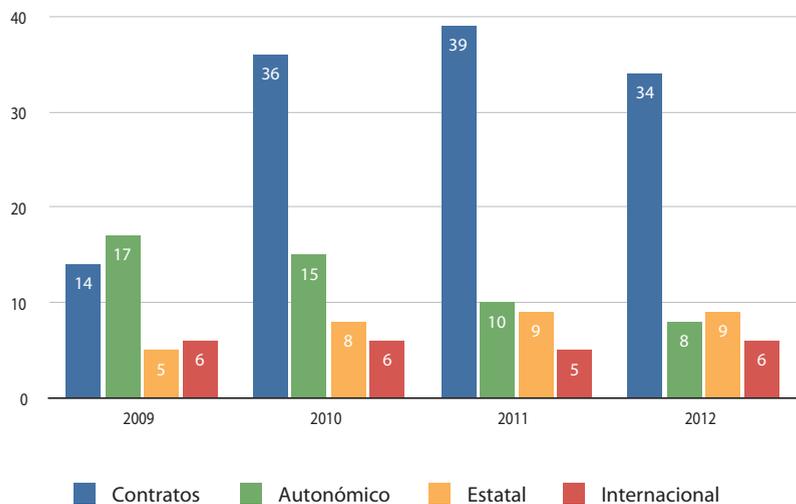
- Asesoramiento a las empresas en la búsqueda de soluciones a sus demandas tecnológicas e información sobre subvenciones para la ejecución de proyectos de I+D en España y en Europa.
- Revisión del estado de la tecnología y/o producto.
- Detección, planificación y canalización de proyectos de I+D de interés 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

## Área de I+D+i

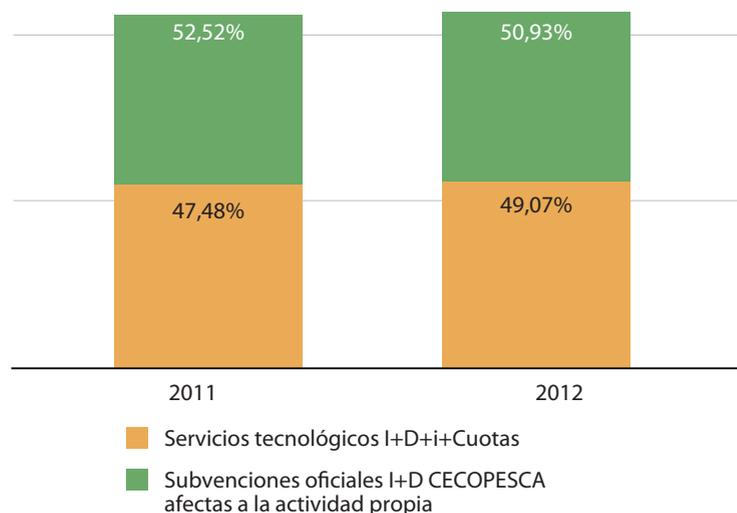
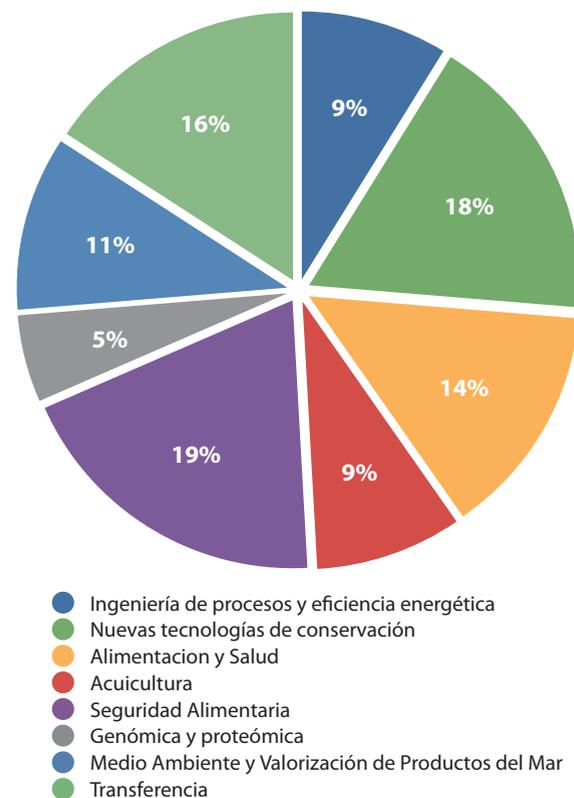
# Actividad en 2012

Durante el año 2012 se han realizado actividades de I+D+i en un total de 57 proyectos, de los cuales 23 fueron financiados mediante convocatorias públicas competitivas y los otros 34 restantes correspondieron a contratos específicos con empresas. Cabe destacar que el 29 % de los contratos para el desarrollo de actividades de I+D+i son de carácter internacional. Esta dinámica refuerza el papel de apoyo de ANFACO-CECOPESCA en los dos ejes fundamentales de desarrollo empresarial: innovación e internacionalización.

### Se ha incrementado en un 13,5 % la facturación por proyectos de I+D+i bajo contrato en los dos últimos años.

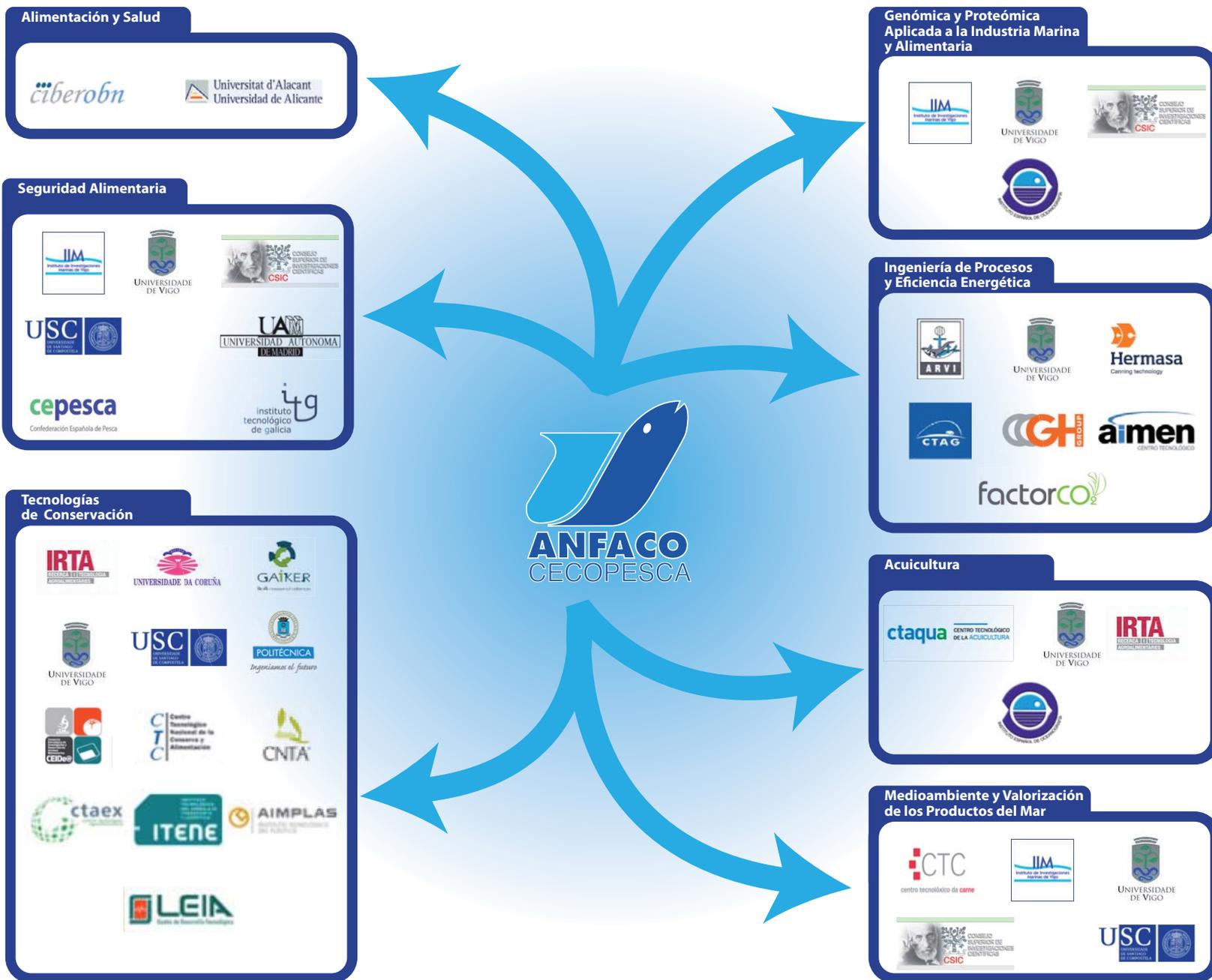


Temáticas de los proyectos desarrollados



# Área de I+D+i

## Mapa de colaboraciones



---

Área de I+D+i

## Proyectos destacados



### ECOSON

**Título: Diseño y desarrollo de un sistema de conservación por ultrasonidos para productos de la pesca y la acuicultura.**

Objetivos: Diseño y desarrollo de un nuevo sistema de procesado y conservación basado en la tecnología de ultrasonidos como complemento o alternativa a los tratamientos de pasteurización y esterilización tradicionales, que, siendo mucho más eficiente desde el punto de vista energético, tenga un impacto reducido sobre el contenido nutricional y la calidad de los organoléptica de los alimentos.

Socios: ANFACO-CECOPESCA

Presupuesto: 160.000 €



### MIPFOOD

**Título: Desarrollo de polímeros de impronta molecular (molecularly imprinted polymers) para su aplicación en el campo alimentario**

Objetivo: Desarrollo de etiquetas inteligentes, envases activos y sistemas de concentración para control, basados en polímeros de impronta molecular (MIPs), sensibles, robustos y económicos. Los sistemas desarrollados serán incorporados al mercado para garantizar la calidad y la seguridad de los productos de la industria alimentaria.

Socios: GAIKER, UCM, IRTA, USC, UDC, UVIGO, ANFACO-CECOPESCA, ULMA Packaging, INKOA, GRUPO AMCOR FLEXIBLES, FEIRACO, NUTRECO ESPAÑA, S.A., COVAP, MAHOU y FIAB

Presupuesto: 5,4 M€



## BEADS

**Título: Bio-engineered micro Encapsulation of Active agents Delivered to Shellfish.**

Objetivos: El proyecto aborda el desarrollo de estrategias para una detoxificación activa, y por tanto una depuración más efectiva de los moluscos mediante el uso de probióticos. La estrategia diseñada se basa en la identificación de microorganismos inocuos propios del animal que ayuden a los mecanismos de defensa de los bivalvos favoreciendo su depuración. Los resultados de este proyecto permitirán, entre otras cosas, luchar contra problemas bien conocidos por el sector como son las pérdidas económicas generadas por las toxinas.

Socios: ANFACO-CECOPECA, Orkney Fisheries Association; Coastal Zone Services Ltd; Biosense Ltd; Applied Enzyme Technology; Mariscos Ria de Vigo S.L.; Association of Scottish Shellfish Growers; Marine Scotland Science; University College Cork; Food and Environment Research Agency; University of Santiago de Compostela

Presupuesto: 1,2 M€



## CIGUATOOLS

**Título: Development of a Rapid Test Kit and supporting Reference Standards Capable Detecting the Emerging Fish toxin.**

Objetivo: Desarrollo de herramientas específicas de uso industrial para la identificación de ciguatoxinas.

Socios: Research Relay Ltd, EuroProxima, Laboratorios CIFGA, ANFACO-CECOPECA, Universidad de Santiago de Compostela, Queens University of Belfast.

Presupuesto: 1,5 M€

## Proyectos destacados



### PHARMATLANTIC

**Título: Knowledge Transfer Network for Prevention of Mental Diseases and Cancer in Atlantic Area.**

Objetivo: Desarrollo de un método común para el uso y explotación de los recursos marinos a través de la investigación, a fin de transferir a las empresas farmacéuticas, conocimiento acerca de compuestos químicos de origen marino con posibles aplicaciones en el tratamiento de diversas enfermedades, fundamentalmente enfermedades neurodegenerativas y cáncer.

Socios: ANFACO-CECOPESCA, Universidad de Santiago de Compostela (USC), Centro Interdisciplinar de Investigação Marinha e Ambiental (CIIMAR), Queen's University Belfast (QUB), Institut Fédératif de Neurobiologie (CNRS), Cork Institute Of Technology (CIT), Universidade Algarve (UDA), Dublin City University (DCU), The Agri-Food and Biosciences Institute (AFBI), University of Aberdeen (UNIABDN).

Presupuesto: 2,2 M€



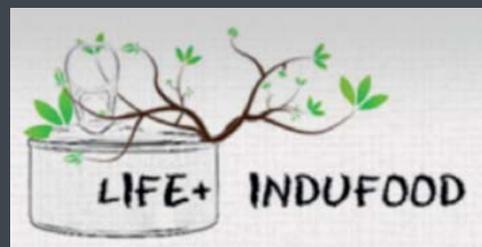
### THINFISH

**Título: Desarrollo y validación de un nuevo envase para productos no sometidos a tratamientos térmicos.**

Objetivo: Industrializar y optimizar una nueva tecnología cuyo resultado será un innovador envase para pescado fabricado en polipropileno y almidón de trigo, el cual será reciclable y biodegradable. El innovador envase tendrá una estructura tipo sándwich de tres capas. Las dos exteriores serán de polipropileno y en su interior se alojará una tercera capa de almidón obtenido del trigo. Esta tercera capa resulta clave en la composición del envase ya que por una parte constituye una eficaz barrera a los gases, de forma que garantiza una mayor duración del producto que contenga, y por otra es completamente biodegradable al disolverse en su totalidad en agua.

Socios: CRIIMPLA, SIVEL, ANFACO-CECOPESCA, AIMPLAS

Presupuesto: 1,0 M€



## INDUFOOD

**Título: Reducing GHG emissions in the Food Industry through alternative thermal systems based on induction technology.**

Objetivo: Desarrollar nuevos sistemas de tratamiento térmico alimentario alternativos a los procesos tradicionales de cocción y esterilización, basados en la tecnología de inducción, con el reto medioambiental de reducir las emisiones de gases de efecto invernadero, además de contribuir con el Plan 20-20-20 de la Unión Europea reduciendo el consumo energético.

Socios: ANFACO-CECOPECA, HERMASA S.A. y GH Electrotermia S.L.

Presupuesto: 1,1 M€



## AFRESH

**Título: Countering diet related diseases through competitive regional food and physical activities clusters.**

Objetivo: Proyecto del ámbito de la alimentación saludable, tiene por objeto el de definir el camino para alcanzar un estilo de vida saludable combinando una alimentación saludable con la actividad física. El proyecto aglutina agentes económicos y de investigación de 8 regiones europeas con capacidades en economía de la alimentación, tanto en actividad física como en la industria de la salud (clusters de alimentación y salud) que unen fuerzas para desarrollar innovaciones con base científica en la economía de la salud, para el desarrollo de una agenda de investigación conjunta que fomente el desarrollo de proyectos e inversiones y para el desarrollo de conceptos innovadores de productos y servicios.

Socios: ANFACO-CECOPECA, Stuttgart Region Economic Development Corporation, Ghent University, RESOC Meetjesland-Leiestreek, RESOC Midden-West-Vlaanderen, Mensana NV, Agropolis International, Research Institute for Sports and Exercise Sciences; Radboud University, Nijmegen Medical Centre, Warsaw University of Life Sciences, SANTE, Mazovian Agricultural Advisory Centre, INNOVA Észak-alföld Regional Development and Innovation Agency Nonprofit LTD, University of Debrecen, Katker 2005 Ltd., Innovative Food Industry Cluster.

Presupuesto: 3,3 M€.

# Área de Asistencia técnica

## Servicios

- **Asesoría en el desarrollo e implantación de sistemas de gestión** de calidad y seguridad alimentaria (APPCC, IFS, BRC, etc):
- **Asesoramiento para la planificación analítica (evaluación riesgo/gravedad)**
- **Asesoramiento en Sostenibilidad de Recursos.** Desarrollo e implantación de sistemas de certificación de recursos marinos y acuícolas.
- **Auditoría de sistemas y procesos y Auditorías de proveedores** (nacional, UE y terceros países).
- **Inspección** para revisión del **cumplimiento de la normativa para exportación a la UE.**
- **Elaboración de sistemas de gestión de riesgos e implantación de programas de control.**
- Gestión y asesoramiento para la **resolución de incidencias en planta.**
- **Formación integral.**

## 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.
- Servicio personalizado de **novedades legislativas.**
- Etiquetado y presentación. Revisión de la **adecuación a la normativa de información al consumidor.**
- **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 sobre **aranceles, acuerdos de la UE con terceros países, requisitos de la UE para comercializar terceros países** sus productos.

## Procesos/instalaciones

- **Realización de calibraciones y emisión de certificados**
- Apoyo para la **optimización en la gestión y control de procesos**
- **Asesoramiento para el diseño y puesta en marcha de plantas industriales**
- **Control y optimización de procesos térmicos:** realización de pruebas de distribución y penetración de calor.
- **Alta de instalaciones y productos ante la FDA.**

## Servicios de asistencia técnica a laboratorios

- **Formación específica de laboratorio:** implantación de la ISO 17.025 validación, control de calidad de los ensayos, cálculo de incertidumbres, ...
- **Asesoramiento en métodos analíticos:** Puesta a punto y/o validación de métodos analíticos. Desarrollo de técnicas moleculares para garantizar la seguridad alimentaria: Alérgenos, OMG, control de la contaminación de superficies...
- **Organización de ejercicios intercomparativos**
- **Peritajes analíticos y muestreos de control oficial.**
- **Gestión documental, diseño y organización de laboratorios.**

## Elaboración de estudios científico-técnicos

- **Estudios de etiquetado**
- **Certificados microbiológicos y físico químicos**
- **Certificados: libre de OMG, ausencia de alérgenos,...**
- **Certificados de autenticidad de especies y ausencia de trazas de otras especies.**
- **Estudios de factor de transformación** de contaminantes.

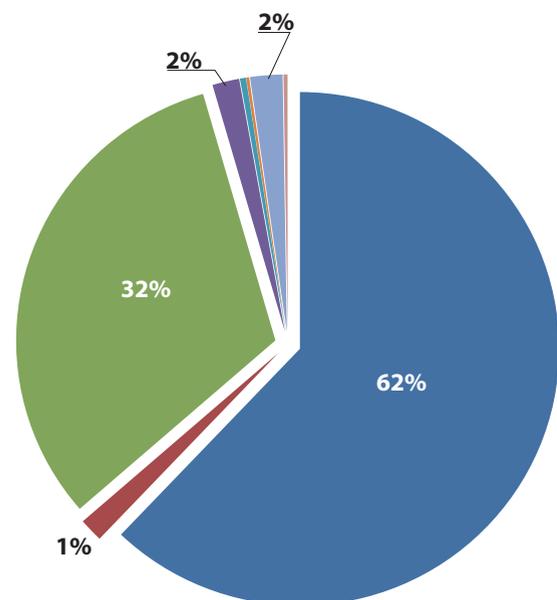
- **Estudios de mercado.**
- **Estudios de vida útil y estabilidad**
- **Estudios de maduración de conservas** de pescados y mariscos
- **Estudios de consumidores.**
- **Guías de buenas prácticas** específicas para agrupaciones, embarcaciones, etc.
- **Estudios de identificación y autenticación** de 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.
- **Estudios de evaluación y diseño de procesos térmicos**

## Otros servicios de asistencia técnica

- Estudio e implantación de herramientas para el control y optimización energética.
- Gestión Energética. Implantación de la norma ISO 50001.
- Optimización de los consumos de agua en los procesos productivos.
- Estudio e implantación de herramientas para el control y optimización de los consumos de agua del procesos.
- Sistema de Gestión Ambiental. Implantación de la norma 14001.
- Determinación de la Huella Ecológica (Huella de Carbono más Huella Hídrica). Consultoría medioambiental y peritajes medioambientales.

# Área de Asistencia técnica

## Actividad 2012

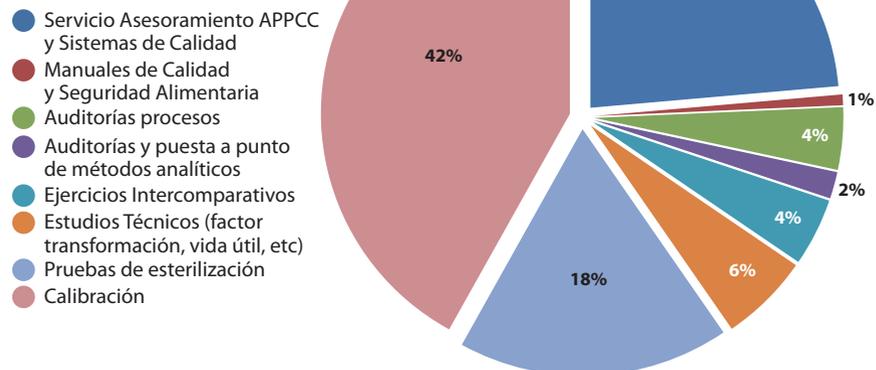


- Consultas Técnicas y Legislativas
- Escritos Técnicos
- Asesoramiento y servicios de asistencia técnica
- Exportación de productos
- Innovación en Productos y Procesos
- Sostenibilidad Ambiental (Energía, Agua y Medio Ambiente)
- Formación
- Cooperación exterior
- Plan de Acción de la Calidad de los Productos Pesqueros



### INDICADORES

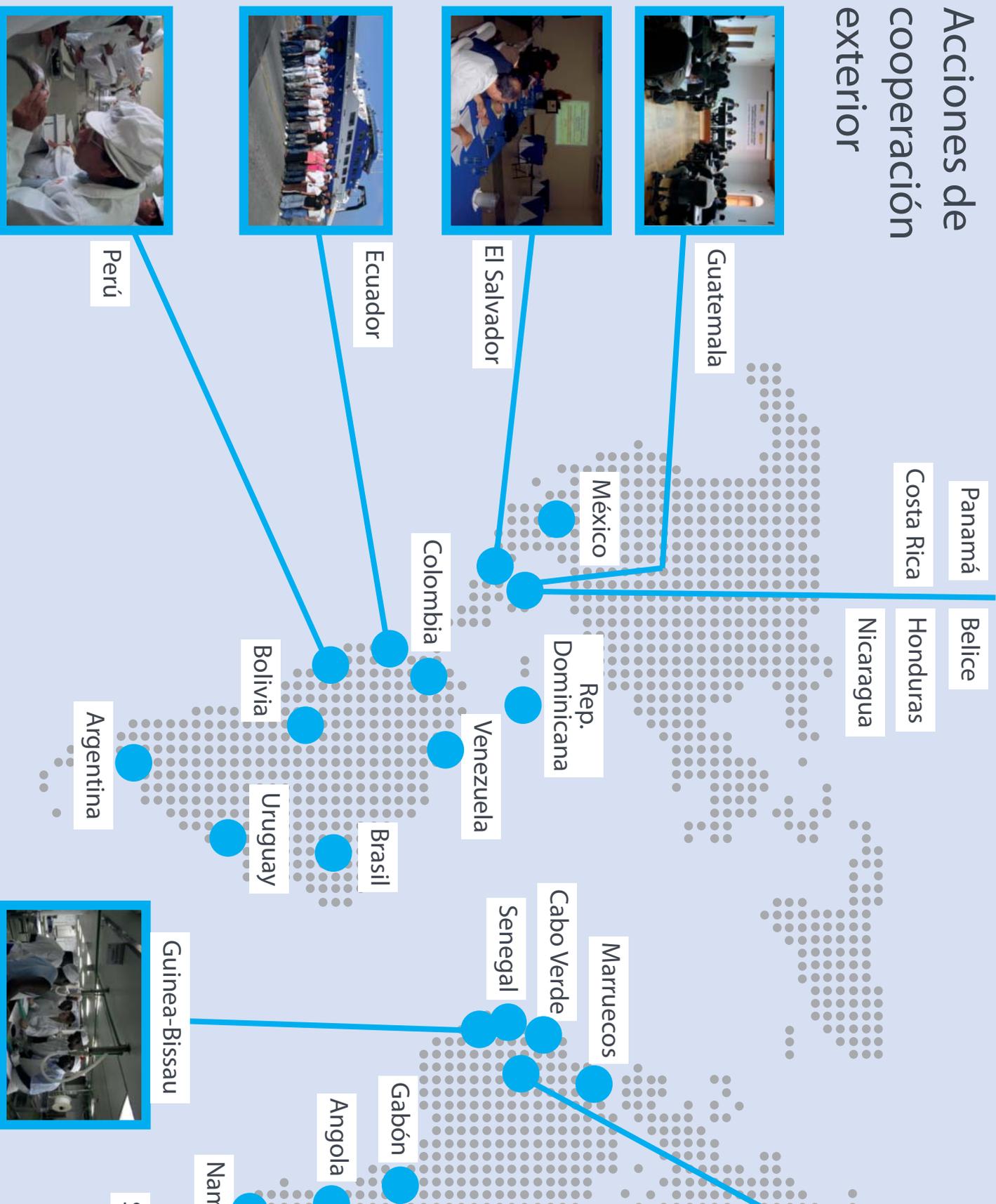
<b>Consultas Técnicas y Legislativas</b>	<b>1668</b>
<b>Escritos Técnicos</b>	<b>40</b>
<b>Asesoramiento y servicios de asistencia técnica</b>	<b>856</b>
Servicio Asesoramiento APPCC y Sistemas de Calidad	202
Manuales de Calidad y Seguridad Alimentaria	6
Auditorías procesos	35
Auditorías y puesta a punto de métodos analíticos	15
Ejercicios Intercomparativos	38
Estudios Técnicos (factor transformación, vida útil, etc)	50
Pruebas de esterilización	151
Calibración	359
<b>Exportación de productos</b>	<b>45</b>
Alta de empresas ante la FDA	3
Alta de productos ante la FDA	40
Asesoramiento para el alta de productos en otros países	2
<b>Innovación en Productos y Procesos</b>	<b>10</b>
<b>Sostenibilidad Ambiental (Energía, Agua y Medio Ambiente)</b>	<b>5</b>
<b>Formación</b>	<b>54</b>
<b>Cooperación exterior</b>	<b>6</b>
<b>Plan de Acción de la Calidad de los Productos Pesqueros</b>	<b>1</b>



- Servicio Asesoramiento APPCC y Sistemas de Calidad
- Manuales de Calidad y Seguridad Alimentaria
- Auditorías procesos
- Auditorías y puesta a punto de métodos analíticos
- Ejercicios Intercomparativos
- Estudios Técnicos (factor transformación, vida útil, etc)
- Pruebas de esterilización
- Calibración

# Área de Asistencia técnica

## Acciones de cooperación exterior



## 115 Acciones de Cooperación en 34 países

Más de 14 años trabajando en acciones de cooperación exterior con el objetivo de promover el desarrollo social, económico, científico, tecnológico y / o comercial del sector pesquero y acuícola.



Mauritania

Turquía

India

Vietnam

Kenia

Tanzania

Chibia

Mozambique

Sudáfrica

Sri Lanka



- Impartición de 20 cursos a bordo del Buque de Cooperación Pesquera "Intermares"
- Desarrollo de 11 actividades de cooperación en 17 países con la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID)
- Ejecución de 8 proyectos de cooperación al desarrollo en el exterior con la Xunta de Galicia
- 34 actuaciones para 28 países dentro de los Planes de Acción de la Calidad de Productos Pesqueros (MAGRAMA)
- 42 actividades de asistencia técnica a empresas, asociaciones y autoridad competente de terceros países de apoyo al desarrollo pesquero.

# Área de tecnología analítica

## Servicios analíticos

Los servicios analíticos que ofertan por el Área de Tecnología Analítica 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...
- **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, Contraecum, 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). Detección de terrestres y pescado en piensos
- **Análisis sensoriales** de producto.

### IDENTIFICACIÓN DE ESPECIES DE ALIMENTOS

- **Análisis de Identificación de Especies**: con un alcance de acreditación flexible para 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).

### 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

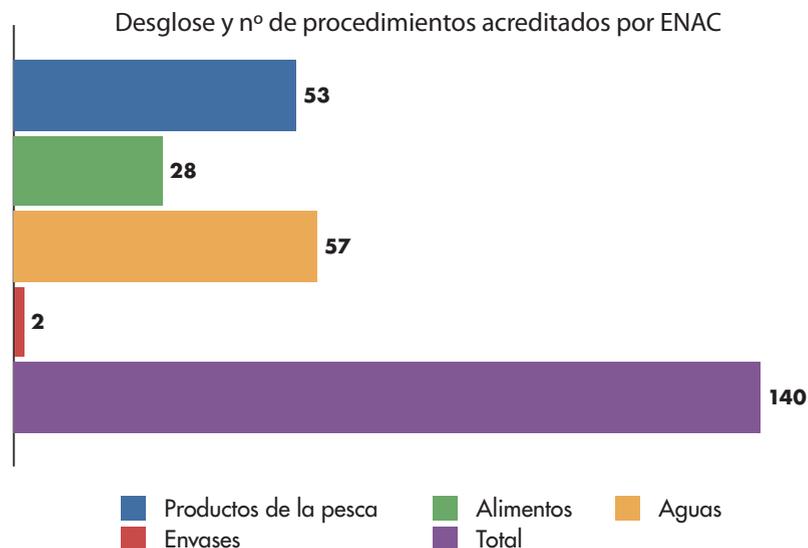
- Control de calidad en envases: Inspección de cierres, hermeticidad, barnices, composición de la atmósfera modificada, etc.

### SUPERFICIES, MANIPULADORES Y AMBIENTE: CONTROL DE DESINFECCIÓN EMISIÓN DE CERTIFICADOS QUÍMICOS, VETERINARIOS Y DE EXPORTACIÓN.

## Área de tecnología analítica

### Actividad 2012

Los laboratorios de ANFACO-CECOPECA 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).



## Incremento en la facturación del 3,92% con respecto a 2011

### Pioneros en identificación de especies

Como reconocimiento a la calidad de nuestros servicios analíticos, somos el único laboratorio acreditado por ENAC según NT-18, para la categoría de ensayo en identificación de especies mediante secuenciación de ADN y análisis filogenético (Técnica FINS) 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 analítica FINS (Forensically Identification by Nucleotide Sequencing) 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.

Indicadores analíticos	2012
Procedimientos acreditados por ENAC	140
Determinaciones ofertadas	557
Determinaciones acreditadas	172
Muestras analizadas	17.474
Número de análisis realizados	69.663
Informes emitidos	18.061
• Informes ENAC	14.599
• Informes no ENAC	3.462
Clientes de laboratorio	247

