

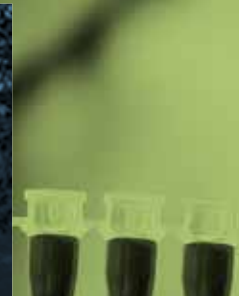


**ANFACO
CECOPESCA**

MEMORIA 2014

20

ANFACO CECOPESCA





Proxecto co-financiado





**D. Jesús M.
Alonso Escurís**
PRESIDENTE

En un entorno altamente competitivo como el actual, la capacidad de liderazgo tecnológico y empresarial es imprescindible para impulsar la actividad económica, la creación de empleo y la penetración en mercados internacionales.

En este ámbito, la generación, absorción y explotación de nuevas ideas y tecnologías a través de la I+D+i ha permitido al sector industrial transformador y comercializador de productos de la pesca y la acuicultura desarrollar capacidades de liderazgo a nivel internacional, comercializando productos de alto valor añadido y competitivos en los mercados globales. Para ello, el que este tejido industrial ligado al complejo Mar-industria se apoye en el soporte tecnológico de organizaciones como ANFACO-CECOPESCA es fundamental para garantizar la incorporación y explotación de nuevas tecnologías y productos con éxito.

Año tras año, la actividad científica y tecnológica desarrollada por ANFACO-CECOPESCA se ve incrementada notablemente. Así, en 2014 se registró un volumen de ingresos de 5,6 M€, un 7,2 % más que el año anterior. Además, el 88% de ingresos proceden de actividades de I+D+i y de la prestación de servicios tecnológicos, no contando para ello con ninguna subvención no competitiva, lo que respalda la gran implicación del sector industrial en las actividades de ANFACO-CECOPESCA.

Debemos continuar en esta senda creciente, apoyando a las empresas en sus procesos de modernización tecnológica y expansión hacia nuevos mercados, conformando así un sector tecnológicamente puntero y vanguardista, dotado de tecnologías y herramientas que le sitúen en una posición de liderazgo en los mercados internacionales.



**D. Juan M.
Vieites Baptista de Sousa**
SECRETARIO GENERAL

Es para mí una gran satisfacción poder presentar a través de esta memoria de actividades los notables resultados obtenidos por ANFACO-CECOPESCA a lo largo del año 2014, que, un año más, lo consolidan como el Centro Tecnológico de referencia para el complejo marino y alimentario.

Contando con un excelente equipo humano formado por 88 profesionales y dotado de los más avanzados medios técnicos, a lo largo del pasado año 2014 se han desarrollado 74 proyectos de I+D+i de los cuales un 79% se ha desarrollado bajo contrato directo con empresas. Se han gestionado, además, cerca de 19.000 muestras para la realización de determinaciones analíticas y se han realizado más de 1.200 actuaciones de asistencia técnica y resuelto más de 2.300 consultas técnicas y normativas de empresas. Todas estas actuaciones se han realizado para un total de 434 clientes de 18 países distintos, lo que nos hace creer firmemente en la acertada orientación de nuestros servicios hacia nuestros clientes.

Bajo esta perspectiva, el pasado año 2014 hemos apostado por la ampliación de las capacidades de investigación a través de la creación del nuevo Centro de Tecnologías Avanzadas de Investigación para el Sector Marino y Alimentario, cuya construcción finalizará este año 2015, suponiendo una inversión total de 8,5 M€. Esta decidida apuesta de futuro supondrá un salto cualitativo y cuantitativo hacia la excelencia investigadora de ANFACO-CECOPESCA, y por consiguiente del sector marino y alimentario, permitiendo el abordaje de nuevas líneas de investigación e innovación y disponiendo del equipamiento más puntero, lo cual permitirá poner a disposición de la industria nuevas soluciones tecnológicas para consolidar su papel de liderazgo mundial.

Por todo ello, nos congratulamos de que nuestra cercanía a la empresa y capacidad de adaptación y anticipación con nuestros asociados y clientes por una parte y el rigor y el saber hacer de nuestro equipo de expertos técnicos por otra, se reflejen, a la luz de los resultados obtenidos, en la máxima confianza del sector industrial al que representamos, por lo que podemos augurar las mejores perspectivas de futuro para ANFACO-CECOPESCA y sus empresas asociadas.

MIEMBROS
DEL CONSEJO RECTOR

- PRESIDENTE

D. JESÚS M. ALONSO ESCURÍS
Jealsa-Rianxeira, S.A.
- SECRETARIO

D. JESÚS ALBO DURO
Hijos de Carlos Albo, S.L.
- VOCALES

D. IVÁN ALONSO-JÁUDENES CURBERA
Conservas Antonio Alonso, S.A.

D. JORGE JORDANA BUTTICAZ 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 Mª VÁZQUEZ ROJAS
Director General de Investigación Científica y Técnica-Ministerio de Economía y Competitividad

D. ANDRÉS HERMIDA TRASTOY
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. IGNACIO RODRÍGUEZ-GRANDJEÁN LÓPEZ-VALCÁRCEL**
Justo López Valcárcel, S.A.
- D. IGNACIO LACHAGA BENGOCHEA**
Salica Industrias Alimentarias, S.A.
- D. JOSE LUIS MORAIS VALLEJO**
Frigolouro. Industrias Frigoríficas del Louro, S.A. (Grupo Coren)
- D. JOSE Mª FONSECA MORETÓN**
Conservas A Rosaleira. Grupo Terras Gaudas
- D. JOSÉ ANTONIO GÓMEZ DÍAZ**
Mascato, S.L.
- D. JOSÉ LUIS LOJO MUÑOZ**
Armadora Vibó, S.L.
- SECRETARIO GENERAL
D. JUAN M. VIEITES BAPTISTA DE SOUSA
ANFACO-CECOPESCA

1. INVERSIONES Y NUEVAS INSTALACIONES

.....

2. INDICADORES ECONÓMICOS

.....

3. RECURSOS HUMANOS

.....

4. REPRESENTATIVIDAD

Clientes y Asociados

.....

5. ÁREA DE I+D+i

Divisiones de Investigación

Ejes de Actuación

Otras Actividades

Indicadores 2014

Actividades de Transferencia

.....

6. ÁREA DE ASISTENCIA TÉCNICA Y CONSULTORÍA

Indicadores 2014

Cooperación Internacional

.....

7. ÁREA DE TECNOLOGÍA ANALÍTICA

Indicadores 2014

INVERSIONES Y NUEVAS INSTALACIONES

2

3

4

5

6

7

Ubicado en el Campus Universitario de Vigo, ANFACO-CECOPECA dispone de una parcela de 6.000 m², en la cual se hallan 2 edificios, uno administrativo y otro de carácter científico-técnico, y un nuevo Centro de Tecnologías Avanzadas de Investigación para la Industria Marina y Alimentaria, en fase en construcción. En sus instalaciones dispone del equipamiento más avanzado y de tecnologías de vanguardia para la investigación marina y alimentaria.



Centro de Tecnologías Avanzadas de Investigación para la Industria Marina y Alimentaria

8,5 M€

de inversión.
2,1 M€ de inversión en 2014 en infraestructuras y equipamiento científico-tecnológico.

5.800 m²

de superficie.

2014/2015

Plazo de ejecución

INDICADORES ECONÓMICOS

1

2

3

4

5

6

7

La constante colaboración de ANFACO-CECOPECA con las empresas y la perfecta alineación de sus líneas de trabajo con las necesidades del tejido industrial asociado al ámbito marino y alimentario, se refleja en el continuo crecimiento que en los últimos años han experimentado los ingresos por servicios tecnológicos y de I+D.

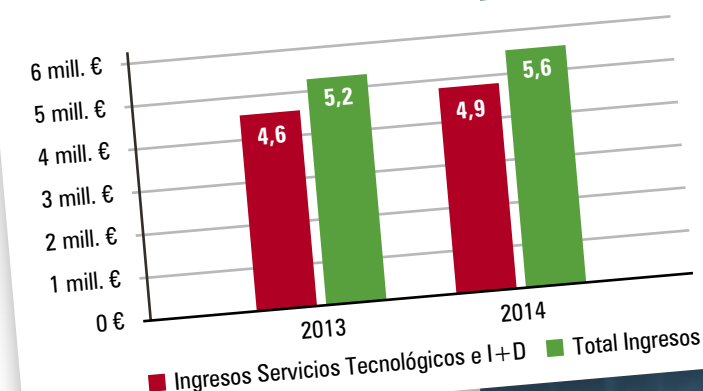
5,6 M€ de ingresos totales y 4,9 M€ de ingresos por servicios tecnológicos y de I+D+i.

Incremento anual del 7,2% de los ingresos totales y del 7,5% de los ingresos por servicios tecnológicos e I+D+i.

El 88% de los ingresos proceden de actividades de I+D+i y de la prestación de servicios tecnológicos.

El 82% de los ingresos proceden de financiación privada.

0% de financiación pública no competitiva.



RECURSOS HUMANOS

Equipo Multidisciplinar

Químicos, biólogos, veterinarios, ciencias del mar, farmacéuticos...

Alta Cualificación

75% titulados universitarios superiores

Excelencia Investigadora

70% investigadores y tecnólogos, con un 25% doctores

Creación de Empleo

Incremento anual del 10% en investigadores y tecnólogos

Estabilidad Laboral

78,4% profesionales con contrato indefinido

Formación

Formación y prácticas profesionales a 39 becarios y estudiantes



88
Profesionales

REPRESENTATIVIDAD CLIENTES Y ASOCIADOS

434 clientes de servicios tecnológicos y de I+D+ pertenecientes a múltiples subsectores de la industria marina y alimentaria y a otros organismos públicos y privados:

400 clientes nacionales de 37 provincias

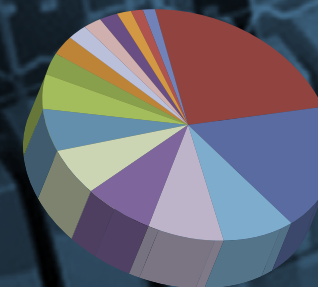
210 clientes en Galicia (48,4%)

34 clientes extranjeros de 18 países

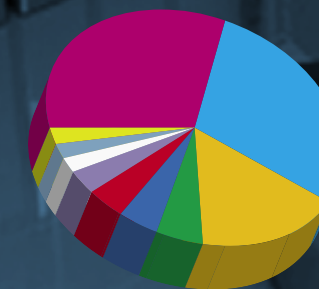
228 empresas asociadas nacionales e internacionales

6.500 M€ de facturación global

Más de **25.000** profesionales empleados



- 1,4% Envases y embalajes
- 1,4% Materias primas
- 1,8% Organizaciones empresariales
- 2,1% Aceites y harinas de pescado
- 2,8% Administraciones públicas
- 2,3% Universidades, Centros de Investigación y Centros Tecnológicos
- 3,2% Maquinaria
- 3,5% Acuicultura
- 4,8% Servicios auxiliares
- 5,1% Productores, cocederos y depuradoras
- 6,0% Laboratorios
- 6,5% Otros productos alimenticios (cárnicos, lácteos, vinos, vegetales)
- 7,4% Otros (consignatarios, mayoristas, cofradía, fundaciones)
- 8,8% Bacalao y salazones
- 19,4% Conservas de pescados y mariscos
- 23,7% Congelados, refrigerados y elaborados de productos del mar



- 2% Productos conservados
- 2% Servicios auxiliares
- 2% Materias primas
- 3% Envases y embalajes
- 4% Maquinaria
- 4% Aceites y harinas de pescado
- 5% Sector mejillonero: productores, cocederos y depuradoras
- 17% Bacalao y Salazones
- 29% Congelados, refrigerados y elaborados de productos del mar
- 32% Conservas de pescados y mariscos

ÁREA DE I+D+i DIVISIONES DE INVESTIGACIÓN

ALIMENTACIÓN Y SALUD

- Investigación encaminada a demostrar el potencial de salud de los alimentos y a desarrollar alimentos saludables y funcionales dirigidos a prevenir o incidir positivamente sobre ciertas patologías.

TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN

- Nuevos productos adaptados a las demandas del consumidor actual, más fáciles de preparar, mínimamente procesados, más sanos y a precio competitivo.
- Nuevas soluciones de envasado alimentario.

INGENIERÍA DE PROCESOS Y EFICIENCIA ENERGÉTICA

- Optimización de los procesos productivos para el abaratamiento de costes y desarrollo de nueva maquinaria específica más eficiente.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Metodologías avanzadas, rápidas y de bajo coste, aplicadas al control y prevención de riesgos emergentes y a la gestión trazable de la cadena alimentaria.

MEDIO AMBIENTE Y VALORIZACIÓN DE PRODUCTOS DEL MAR

- Nuevas soluciones tecnológicas para la optimización del uso de materias primas, agua y energía, así como para la reutilización y valorización de descartes, subproductos y residuos.

RECURSOS VIVOS Y ACUICULTURA Y GESTIÓN DE SU TRAZABILIDAD

- Incremento de la competitividad del sector acuícola.
- Autenticidad y transparencia en el mercado.

ÁREA DE I+D+i EJES DE ACTUACIÓN

ANFACO-CECOPESCA apoya al sector industrial marino y alimentario, a través del desarrollo de actividades de I+D+i, principalmente en los siguientes ámbitos de investigación e innovación:

Desarrollo de nuevos alimentos saludables, seguros y de calidad diferenciada

- Alimentos funcionales y/o con propiedades saludables mejoradas.
- Diseño y desarrollo de alimentos adaptados a personas con necesidades especiales: envejecimiento activo y alergias alimentarias.
- Apoyo en la tramitación de alegaciones de salud.
- Implantación de nuevas tecnologías de procesado y conservación como altas presiones, microondas, pulsos eléctricos...
- Incorporación de soluciones de envasado y etiquetado inteligente y activo que, además, puedan aportar un valor diferencial frente al consumidor.
- Aplicaciones tecnológicas para la prevención de riesgos: altas presiones, pulsos eléctricos, microondas y radiofrecuencia, desarrollo de software para microbiología predictiva.

- Desarrollo de métodos de control avanzados para el estudio de contaminantes bióticos y abióticos, más económicos, rápidos, fáciles de transportar en diferentes condiciones o ambientes y que permitan detectar varios analitos en la misma muestra: PCR-RT, ELISAs, Biosensores, NIR, desarrollo de sistemas para autocontrol.
- Desarrollo de nuevas soluciones para la detección, mitigación y alerta temprana de los afloramientos de toxinas marinas que paralizan la producción de productos derivados de los moluscos bivalvos.
- Gestión de la cadena alimentaria, desde la producción hasta el producto terminado, control de proveedores y procesos.
- Desarrollo de metodologías que permitan garantizar origen, autenticidad, calidad y trazabilidad de materias primas y productos con el fin de dotar de valor añadido a los productos del mar.

Potenciación de la competitividad del sector industrial mediante la incorporación de innovaciones en los procesos productivos

- Aplicación de la eco-innovación:
 - Desarrollo de modelos de producción basados en tecnologías limpias.
 - Desarrollo de nuevas tecnologías que permitan un procesado más eficiente y respetuoso con el medioambiente.
 - Eficiencia en el uso de los recursos - mejora de procesos:
AGUA: mejora de su uso en los procesos de la industria alimentaria. Reutilización en procesos auxiliares. Recuperación de aguas de procesado (aguas de cocción, salmueras, etc.).
ENERGÍA: Desarrollo de tecnologías que permitan minimizar el consumo energético y reducir las emisiones de GEI. Estudio del uso de nuevas fuentes de energía.
MATERIAS PRIMAS: Búsqueda de nuevas fuentes de proteína y nuevos ingredientes.
 - Desarrollo de nuevos materiales de envasado reciclables y/o biodegradables.
- Control de la calidad de los productos en línea de producción mediante la implantación de sistemas TIC, NIR, visión artificial...
- Implantación de soluciones TIC para la automatización de procesos de producción.
- Desarrollo de aplicaciones de gestión de la producción a medida.
- Control de la trazabilidad y control de la producción mediante RFID.
- Implantación de sistemas de gestión (ERP, MES, sistemas Real-Time...).

Valorización de los descartes, subproductos y residuos vinculados al mar y a la industria de transformación de alimentos

- Obtención de componentes aislados o grupos de sustancias que puedan producir bienes de consumo de alto valor añadido para su aplicación a la industria alimentaria, farmacéutica o cosmética.
- Obtención de moléculas bioactivas que puedan emplearse en el tratamiento de diversas enfermedades, fundamentalmente enfermedades neurodegenerativas y cáncer, o como novedosos tratamientos antivíricos y antimicrobianos.
- Estudio de alternativas para el procesado o transformación de los descartes de la pesca que permitan la obtención y comercialización de nuevos alimentos.
- Desarrollo de tecnología para la gestión de residuos y efluentes por medio de la generación de biocombustibles.

Incremento de la competitividad del sector acuícola

- Desarrollo de herramientas basadas en biotecnología para la mejora genética, el desarrollo larvario, la prevención, diagnóstico y control de patógenos y mejora de la producción acuícola.
- Alternativas naturales al uso de químicos en la industria acuícola.
- Desarrollo de nuevas dietas y utilización de probióticos para optimizar la alimentación y la lucha contra las patologías de los peces.
- Optimización de los métodos de sacrificio en pro del bienestar animal y la calidad del producto.

- Revalorización y promoción del producto. Nuevas formas de presentación, innovación en la transformación, conservación y comercialización. Estrategias para mejorar el posicionamiento y la imagen de los productos acuícolas.
- Potenciar la diversificación por medio del cultivo de nuevas especies acuícolas de interés para empresario y consumidor.

- Facilitar la implantación de soluciones TIC para la automatización de los procesos en acuicultura.
- Reducción del impacto de las instalaciones de acuicultura. Gestión de residuos y efluentes de piscifactorías.

ÁREA DE I+D+i OTRAS ACTIVIDADES

Apoyo a las empresas en la participación en programas de financiación a la I+D+i

- Soporte en el planteamiento de proyecto, configuración de consorcio, apoyo administrativo, redacción de memorias técnicas y económicas, en programas nacionales y autonómicos.
- Apoyo a la participación empresarial en programas de I+D+i internacionales, especialmente Horizonte 2020:
 - Orientación y apoyo a las empresas en la preparación y presentación de propuestas de calidad de proyectos de I+D.
 - Búsqueda de socios e identificación de consorcios.
 - Identificación de áreas de investigación en las que las empresas puedan tener una mayor probabilidad de éxito en la UE.
 - Integración de las áreas de interés de las em-

presas en la definición de los programas de trabajo de futuras convocatorias de Horizonte 2020.

- Apoyo en la aplicación de Deducciones Fiscales por I+D+i.

Difusión y transferencia

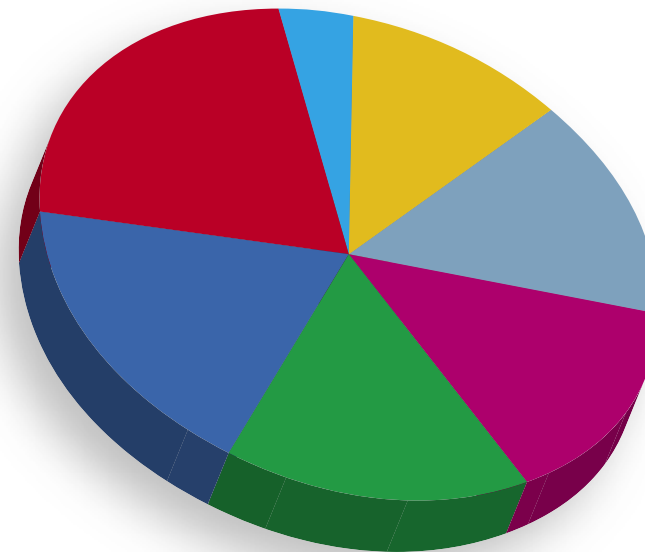
- Organización de jornadas de difusión y sensibilización relacionadas con la I+D+i.
- Participación en Plataformas Tecnológicas nacionales e internacionales, fomentando el contacto de las empresas gallegas con otras empresas y entidades relacionadas con la I+D+i, de cara a la articulación e incorporación en grandes consorcios de investigación.
- Elaboración de publicaciones técnicas especializadas.
- Redacción de acuerdos de explotación, patentes.



ÁREA DE I+D+i

INDICADORES 2014

LÍNEAS DE ACTUACIÓN
DE LOS PROYECTOS DESARROLLADOS



- 4% • Medioambiente
- 11% • Ingeniería de procesos y eficiencia energética
- 14% • Recursos vivos y acuicultura
- 15% • Transferencia
- 16% • Nuevas tecnologías de conservación
- 18% • Alimentación y salud
- 22% • Seguridad alimentaria

Desarrollo de **74** proyectos de I+D+i, el **79%** bajo contrato directo con empresas

7 proyectos internacionales

14 proyectos ININTERCONECTA y CONECTA-PEME:
69 empresas participantes
24 M€ de presupuesto
2,7 M€ en servicios tecnológicos prestados por ANFACO-CECOPESCA

Constitución de una Unidad Mixta de Investigación JEALSA RIANXEIRA-ESCURÍS-ANFACO-CECOPESCA con un presupuesto de **2 M€** para el período 2014-2017



ÁREA DE I+D+i

ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA



Participación en el diseño de la Estrategia de Especialización Inteligente de Galicia – RIS3.

Presidencia de la Alianza Tecnológica Intersectorial de Galicia (ATIGA).

Forma parte de los órganos de gobierno de las principales Plataformas Tecnológicas y Clústeres empresariales (FFL, PTEPA, CLUSAGA, CSG) relacionados con la pesca y la alimentación.

13 publicaciones científicas en revistas internacionales de prestigio.

Participación en **5** congresos científicos nacionales e internacionales.

Cotitular de **14** patentes, 4 de ellas tramitadas en 2014 sobre nuevas tecnologías de procesado.

Realización de **6** jornadas técnicas de transferencia.



ÁREA DE I+D+i

PROYECTOS

p1

UNIDAD MIXTA JEALSA RIANXEIRA-ESCURÍS-ANFACO-CECOPESCA

Objeto: Mejora de la competitividad industrial de JEALSA/ESCURÍS a través de 2 grandes líneas de I+D+i: la innovación en los procesos productivos bajo el concepto de “Fábrica del futuro” y la Modernización de la producción acuícola del mejillón de batea.

.....

Consorcio: Jealsa Rianxeira S.A., Escurís S.L., ANFACO-CECOPESCA.



p2

SELATÚN

Minimización de la problemática del mercurio y valorización del atún como alimento saludable

Objeto: Obtención de evidencias científicas para una adecuada valoración riesgo/beneficio de los productos del atún que redunde en una mejora de la imagen de éste como alimento seguro y saludable. Por una parte se trata de documentar la relación entre el consumo de atún y la mejora de ciertas patologías de elevada incidencia en la actualidad y por otra se trata de recoger la mayor cantidad de información relativa a la problemática del mercurio en el atún que permita realizar estudios de riesgo más adecuados y reales que los realizados hasta el momento, fruto de los cuales el atún ha sido injustamente valorado. Igualmente se plantea el desarrollo de procedimientos para minimizar/neutralizar el riesgo de ingesta de mercurio en los productos del atún.

.....

Consorcio: Conservas Selectas de Galicia S.L. (Líder), Luis Calvo Sanz, S.A., ANFACO-CECOPESCA, Univ. País Vasco.



p3

SENALERGA

Productos alimentarios gallegos de calidad diferenciada adaptados a sectores de la población con alergias e intolerancias. Diversificación de mercados e internacionalización

Objeto: Desarrollo de una línea de alimentos innovadores y 100% naturales elaborados con materias primas tradicionales gallegas o susceptibles de producirse en Galicia, orientados a sectores de la población con intolerancias alimentarias y destinados tanto al consumidor final como a su empleo industrial o en el canal Horeca.

.....

Socios empresariales: Alibós Galicia S.L. (líder), Bioselección S.L., Kiwi Atlántico S.A., Pepe Solla (subcontratado), Lugar Daveiga S.L.L., Biofactory, Queixería Prestes S.L., Ramiro Martínez S.L.

.....

Centros de investigación: ANFACO-CECOPESCA, UDC, CTC.



p4

TROITASOST

Estrategias para la sostenibilidad del cultivo de trucha arco iris en Galicia: productividad y diversificación

Objeto: Mejora de la producción de trucha arco iris e incremento de su rentabilidad actuando sobre tres aspectos claves: mejora de la calidad del agua, desarrollo de suplementos nutricionales y aumento del valor añadido de los productos.

.....

Socios Empresariales: Grupo Tres Mares S.A. (líder), Relento S.L. (Benboa), Aquanor Aguas del Noroeste S.L., Agrobotica Carballo S.L.U., J.J. Chicolino S.L.

.....

Centros de investigación: ANFACO-CECOPESCA, UDC.



p5

NORICOP

Mejora del rendimiento y aprovechamiento integral de los subproductos de la línea de fileteado de sardina y otras especies

Objeto: Desarrollo de un nuevo equipo de fileteado para peces pelágicos, versátil para diferentes especies y tamaños, acoplado a un sistema integrado de conservación para una mejor eficiencia de aprovechamiento de la porción comestible y mayor estabilidad del producto con destino final a su almacenamiento congelado.

Socios Empresariales: Congelados Noribérica S.A. (líder), Ingeniería de Proyectos Marinos S.A., S.C.A. Alimentya S.L.

Centros de investigación: ANFACO-CECOPESCA, UVIGO.



Universidade de Vigo

p6

DIVERSIFY

Exploring the biological and socio-economic potential of new/emerging candidate fish species for the expansion of the European aquaculture industry

Objeto: Expansión de la industria acuícola europea y acceso a nuevos mercados mediante el desarrollo de soluciones para el cultivo, producción y obtención de nuevos productos de especies emergentes con elevado potencial biológico y económico en Europa, como pueden ser la corvina, la seriola, el mero de roca, el fletán, la lisa y la perca.

Socios: Liderado por Grecia y formado por socios de 10 países de la UE (Grecia, Italia, Francia, España, Bélgica, Holanda, Dinamarca, Reino Unido, Alemania y Hungría) y 2 Estados Miembros (Israel y Noruega); 20 Organismos de Investigación (Universidades y Centros Tecnológicos), 9 Pymes, 3 grandes empresas y 6 Asociaciones.



Co-funded by the Seventh Framework Programme of the European Union



p7

INDUFOOD

Reducing GHG emissions in the Food Industry through alternative thermal systems based on induction technology

Objeto: Desarrollo de nuevos sistemas de tratamiento térmico aplicables a la industria alimentaria, basados en la tecnología de inducción, que permitan reducir las emisiones de Gases de Efecto Invernadero y ahorrar en el consumo energético.

Socios: ANFACO-CECOPESCA (líder), Hermanos. Rodríguez. Gómez S.A., GH Electrotermia S.A.



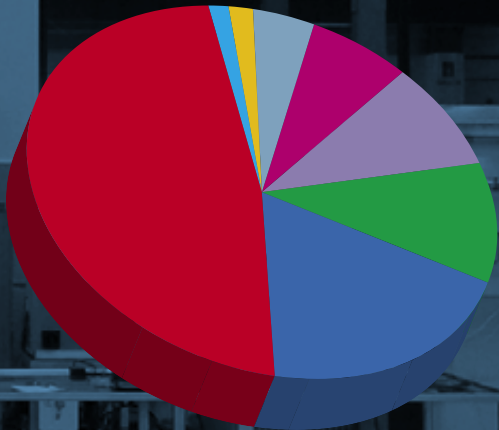
ÁREA DE ASISTENCIA TÉCNICA Y CONSULTORÍA

INDICADORES 2014

Consultoría | Asistencia Técnica | Innovación en producto y optimización de proceso
Seguridad alimentaria y auditoría | Sostenibilidad Ambiental | Servicios Especializados
Formación y Cooperación Exterior

- Resolución de 2.312 consultas de empresas
- 1.245 actividades realizadas con empresas
 - Diseño, puesta a punto y validación de métodos en laboratorios de autocontrol de empresas
 - Asesoramiento Técnico para la exportación de productos a terceros países (China, EEUU,...)
 - Optimización y validación de procesos
 - Asesoramiento en el control de peligros e implantación de normas de calidad
 - Optimización de recursos energéticos y consumos de agua
 - Formación y especialización de operarios y técnicos en empresas
- Coordinación de 2 Programas Nacionales de Formación
 - Programa Plurirregional de Formación del MAGRAMA y Programa EmpleaVerde de la Fundación Bioversidad (Proyecto AQUAFISH)
 - Coordinación del Máster Oficial en Ciencia y Tecnología de Conservación de Productos de la Pesca

Actividades de Asistencia Técnica con Empresas



- 1,50% • Innovación en Productos y Procesos
- 1,69% • Sostenibilidad Ambiental (Energía, Agua y Medio Ambiente)
- 4,14% • Actividades formativas empresas
- 6,77% • Estudio Técnicos Producto-Procesos
- 8,65% • Exportación de productos
- 10,53% • Laboratorio
- 19,74% • Metrología
- 46,99% • Procesos/Instalaciones

TABLA ACTIVIDADES CONSULTORÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Consultoría	2663
Consultas Técnicas y Legislativas	2312
Escritos Técnicos / Documentos apoyo empresas	26
Etiquetas y estudios nutricionales	325
Asesoramiento y servicios de asistencia técnica	1245
Procesos/Instalaciones	250
Manuales de Calidad y Seguridad Alimentaria	5
Auditorías procesos	34
Asesoramiento integral procesos	16
Pruebas de esterilización	195
Metrología	105
Calibración equipos medida	
Laboratorio	56
Evaluación y puesta a punto de métodos analíticos	2
Asesoramiento integral laboratorios autocontrol	8
Peritajes	1
Ejercicios Intercomparativos	45
Estudios Técnicos Producto-Procesos	36
Estudios Técnicos Productos (factor transformación, vida útil, etc)	27
Estudios/Validación procesos	9
Exportación de productos	46
Alta de empresas ante la FDA	43
Alta de productos ante la FDA	
Asesoramiento para el alta de productos en otros países	3
Sostenibilidad Ambiental (Energía, Agua y Medio Ambiente)	9
Innovación en Productos y Procesos	8
Formación	22
Proyectos Formación Sectorial	2
Actividades Formativas con empresas	20
Cooperación exterior	6
Programa BTSF (Better Training for Safer Food) de la UE	1

ÁREA DE ASISTENCIA TÉCNICA Y CONSULTORÍA COOPERACIÓN INTERNACIONAL

Más de **125** actividades de cooperación en más de **36** países en los últimos 15 años

6 actividades de cooperación internacional con **17** países en 2014

LICITACIONES INTERNACIONALES:

- Líderes del módulo "Fishery Products" del **Programa BTFS (DG SANCO)**
- Diseño y puesta en marcha en Kenia de **3 laboratorios** de control oficial y formación en calidad y seguridad alimentaria.



ÁREA DE TECNOLOGÍA ANALÍTICA

INDICADORES 2014

La excelencia en el servicio analítico ofrecido a las empresas es nuestra meta. Ejemplos son la continua inclusión dentro de la cartera de ensayos de análisis de interés para el sector, como metilmercurio o métodos cuantitativos para toxinas lipofílicas, detección y cuantificación de virus, análisis de todo tipo de alérgenos...

Destacar la Lista de Ensayos Bajo Acreditación (LEBA) cubierta por la Acreditación ENAC tanto para ensayos de identificación de especies mediante secuenciación de ADN y análisis filogenético (Técnica FINS) como para la detección de especies y/o grupos taxónomicos que permite a los laboratorios de ANFACO-CECOPESCA posicionarse como laboratorio de referencia en metodologías de Biología Molecular en el sector alimentario.

Composición nutricional

Alérgenos

Aditivos

OGM

Indíces frescura

Contaminantes bióticos

Autenticación de alimentos

Contaminantes abióticos

Control de envases

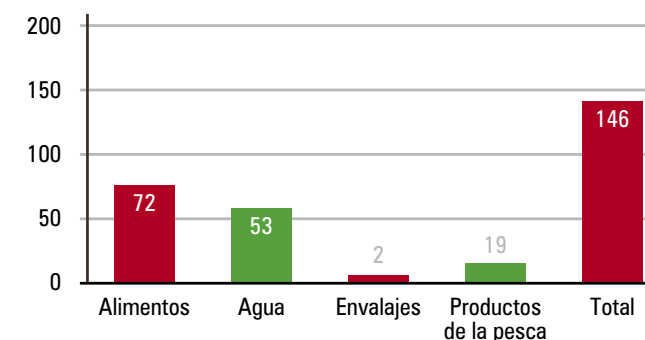
Genuinidad de aceites

Parasitos y Virus

Análisis de aguas
Análisis sensoriales

Aumentan en 22 los procedimientos acreditados para análisis de alimentos, en la línea de dar servicio al sector agroalimentario, además de seguir siendo líderes en el sector pesca.

Número de procedimientos ENAC/Matrix



Laboratorios Acreditados por ENAC conforme a la norma UNE-EN ISO/IEC 17025 para la realización de ensayos físico-químicos, microbiológicos, toxicológicos y biomoleculares en productos agroalimentarios, aguas y envases.

ANFACO-CECOPESCA continúa a la vanguardia de la calidad y seguridad alimentaria ofreciendo un servicio de calidad y rapidez adecuado a las demandas más exigentes de nuestros asociados y clientes.



20.323 muestras gestionadas

277 clientes de laboratorio

105.379 análisis realizados

23% de incremento anual de facturación

396 determinaciones ofertadas de las cuales 146 son acreditadas por ENAC

19.858 informes emitidos, 16.744 cubiertos por el alcance de acreditación



