



ANFACO
CECOPESCA

Memoria

2009

Edita:

ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS
CENTRO TÉCNICO NACIONAL DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA
(ANFACO-CECOPECA)

Diseño y Maquetación:

PUBLYCOM

Telf.: 886 135 094

Fax: 886 135 094

e-mail: publycom@publycom.com

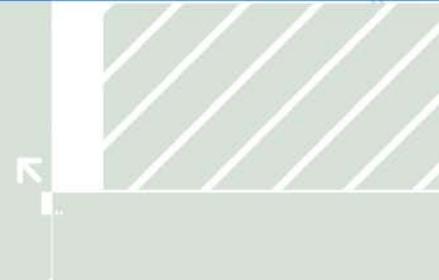
Dep. Legal: VG-xxx/09

Índice

1. INTRODUCCIÓN	5
1.1 Saludo del presidente	7
1.2 Introducción a la memoria de actividades 2009	9
2. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DE ANFACO-CECOPESCA	11
3. RECURSOS HUMANOS DESTINADOS A ACTIVIDADES CIENTÍFICAS	15
4. ÁREAS TECNOLÓGICAS DE ANFACO-CECOPESCA	19
4.1 Área de Calidad y Seguridad Alimentaria.	21
4.2 Área de Microbiología y Toxinas.	22
4.3 Área de Biología Molecular y Biotecnología.	23
4.4 Área de Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico	24
4.5 Área de Medio Ambiente y Valorización de Productos del Mar.....	26
4.6 Área de Metrología y Calibración.	27
5. RESUMEN DE ACTIVIDADES DESARROLLADAS EN EL AÑO 2009	28
5.1 Actividades de I+D+i.	31
5.2 Actividades Analíticas en 2009	38
5.3 Actividades de Asistencia Técnica.	42
5.4 Actividades de Formación y Cooperación Exterior.	44
6. ANEXO I RESUMEN ECONÓMICO	51
7. ANEXO II ACREDITACIONES DE ANFACO-CECOPESCA	57
8. ANEXO III LISTADO DE ASOCIADOS Y NÚMERO DE CLIENTES	63
9. ANEXO IV ACTIVIDADES DESTACADAS	73
• Inclusión de ANFACO-CECOPESCA en el Food Cluster	
• Participación en la 3ª Conferencia del VII Programa Marco de I+D de la Unión Europea en España	
• Jornada de transferencia en envases activos	
• Presentación de la Unidad de Innovación Internacional de ANFACO-CECOPESCA	



Introducción



1.1 Saludo del presidente



La presente Memoria de Actividades 2009, supone el resumen de un año en el que ANFACO-CECOPESCA ha consolidado su actividad como centro tecnológico de referencia para los productos de la Pesca.

La actividad científico-técnica de ANFACO-CECOPESCA supone la continuidad de la larga tradición heredada del Departamento Técnico y de Investigación en el ámbito de la garantía en la calidad y seguridad de los productos pesqueros, el asesoramiento técnico, la I+D+i, la formación y, en definitiva, el apoyo integral al sector transformador de productos de la pesca y la acuicultura, en la consolidación de su competitividad, en un mercado cada vez más competitivo e internacionalizado.

Dada la actual coyuntura en la que se hayan los mercados, la firme apuesta por la innovación y la diferenciación en los mercados supone una de las principales apuestas de futuro de las empresas del sector transformador. Es por ello que ANFACO-CECOPESCA desarrolla nuevas líneas de investigación, apostando por el desarrollo

de nuevos envases, nuevas gamas de productos, nuevas investigaciones relacionadas con la alimentación y la salud, siempre en consonancia con el máximo respeto al medio ambiente.

Por ello, más que nunca, el año 2009 supone la consolidación de la creciente confianza que las empresas del sector depositan en las actividades desarrolladas por ANFACO-CECOPESCA, apoyadas en el más puntero equipamiento y el experto equipo humano disponible en nuestro centro, lo cual nos enorgullece y avalan nuestra actuaciones, animándonos a la constante mejora en nuestras prestaciones.

D. ÁLVARO PÉREZ-LAFUENTE BÓVEDA
PRESIDENTE de ANFACO-CECOPESCA

1.2 Introducción a la Memoria de Actividades 2009



La principal misión de ANFACO-CECOPESCA como centro tecnológico de referencia para el sector transformador de los productos de la pesca y la acuicultura, es la del apoyo integral a la empresa en materia de calidad y seguridad alimentaria, formación, asistencia técnica e I+D+i, en pro de una mejora constante en su competitividad. Fieles a estos principios, los resultados reflejados en esta memoria, plasman la confianza creciente que las empresas depositan en nuestras líneas de actuación, con una facturación de 3.4 M€, un incremento del personal investigador del 7%, contando con un 21% de doctores en plantilla, y un crecimiento en el número de procedimientos de ensayo acreditados del 21%, contando con una valoración global de nuestros clientes del 92%, lo que avala la gran satisfacción de nuestras empresas.

Los laboratorios de ANFACO-CECOPESCA han consolidado otro año más su posición de líder a nivel estatal, siendo los laboratorios que mayor número de procedimientos acreditados posee en la matriz pesca, 115, ofertando un total de 520 determinaciones analíticas para todo el sector alimentario, especialmente para el sector industrial transformador y comercializador de los productos de la pesca y la acuicultura.

La excelencia en los servicios tecnológicos y la investigación realizadas en ANFACO-CECOPESCA, queda reflejada al haber sido incluida por el Ministerio de Ciencia e Innovación en el registro de Centros Tecnológicos, regulado por el Real Decreto 2093/2008, de 19 de diciembre, siendo por tanto uno de los Centros tecnológicos de alimentación más importantes de España.

Ante las actuales dificultades que atraviesan los mercados internacionales, las empresas precisan, para asegurar su competitividad, apostar por la I+D+i como palanca de cambio. Ahora más que nunca, las empresas deben anticiparse al futuro, trabajando para consolidar su ubicación en los mercados incorporando las nuevas tendencias de los consumidores a sus productos y procesos. Nuestra contrastada trayectoria en el apoyo a las empresas en sus actividades de I+D+i, se ha visto reforzada en este último año con la creación de la Unidad de Innovación internacional de ANFACO-CECOPESCA, destinada a potenciar su presencia en los distintos programas internacionales de apoyo a la Innovación, movilizando este año más de 1,2 M€ en programas internacionales.

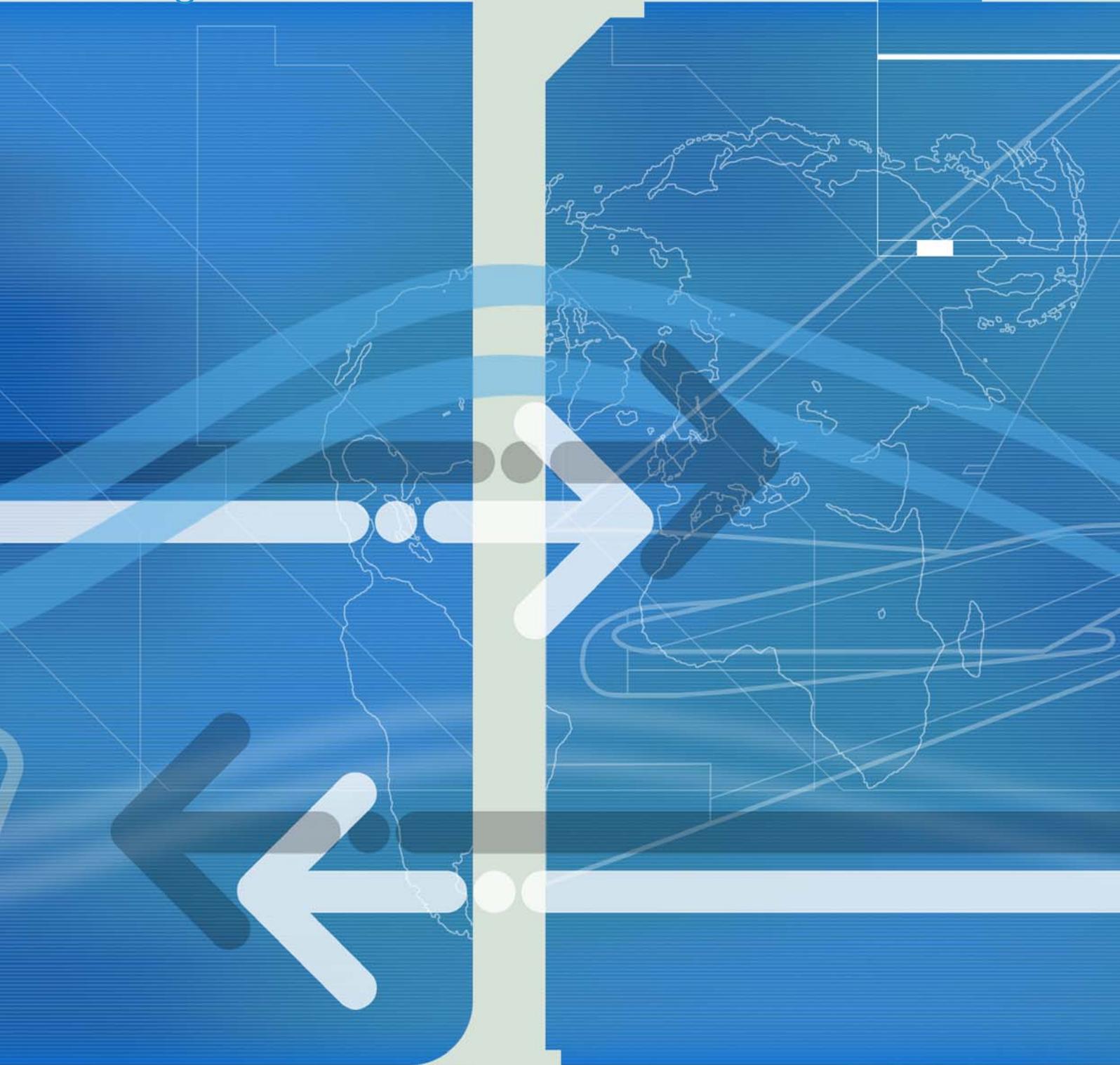
Por tanto, dado el gran apoyo que nos muestran las empresas y su confianza en nuestras actividades científico-técnicas, continuaremos trabajando en pro de la competitividad del sector industrial,; buena muestra de ello es el futuro proyecto de ampliación de nuestras instalaciones a través de la creación del nuevo Centro de Tecnologías avanzadas de Investigación para la Industria Marina y Alimentaria, gracias al cual pondremos a disposición del sector, los más avanzados servicios científico-técnicos, abriendo nuevas líneas de investigación punteras que consolidará nuestra posición de centro tecnológico de referencia para el sector alimentario y del complejo mar-industria.

D. JUAN M. VIEITES BAPTISTA DE SOUSA
SECRETARIO GENERAL de ANFACO-CECOPESCA



Estructura organizativa

2



Consejo Rector de ANFACO-CECOPESCA

MIEMBROS del 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

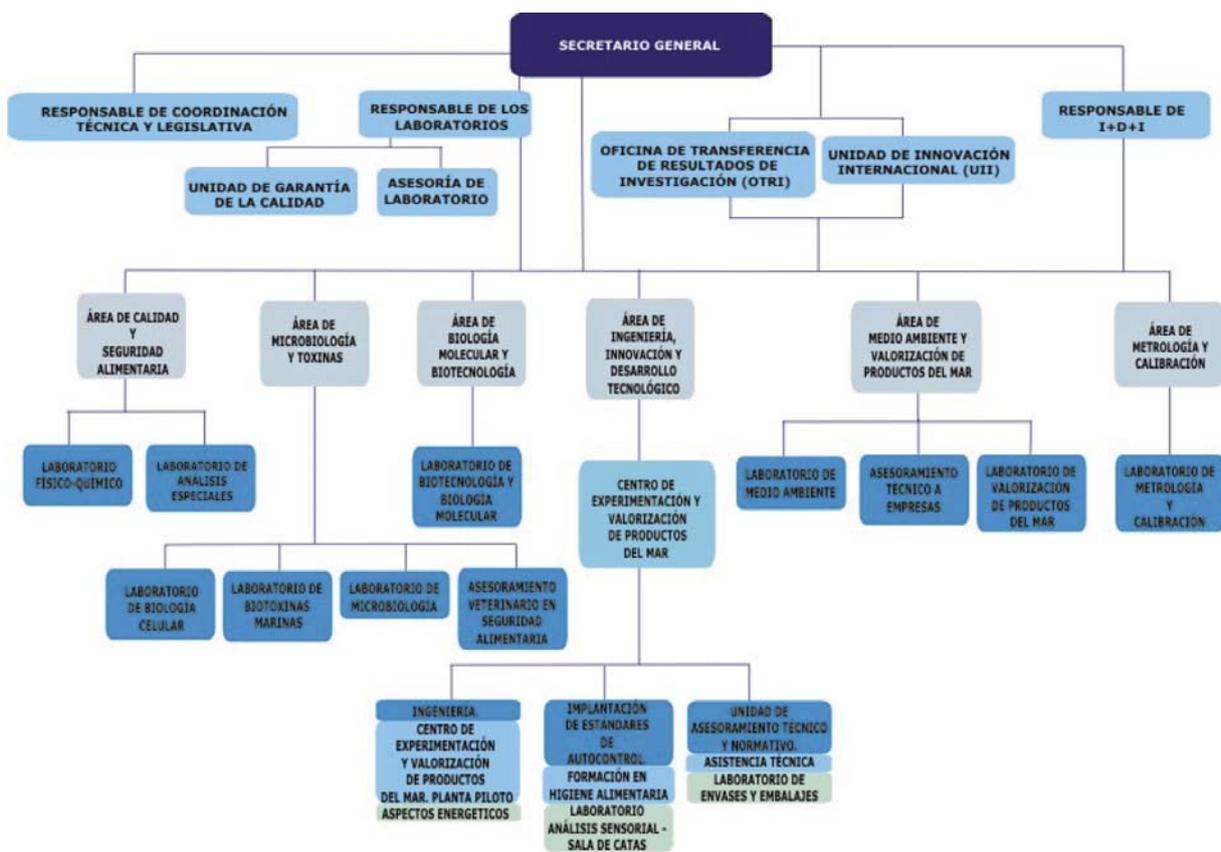
D. Guillermo Alonso Jáudenes	Conservas Antonio Alonso, S.A.
D. Jorge Jordana Buttica De Pozas	Secretario General FIAB
D. Luis Enrique Martín Garrido	Bernardo Alfageme, S.A.
Dña. Rosa Quintana Carballo	Conselleira do Mar
D. José Manuel Fernández de Labastida	Director General MICINN
D. Juan Carlos Martín Fragueiro	Secretario General del Mar-MARM
D. Jesús C. García García	Pescanova, S.A.
D. Pablo García Rodríguez	Stolt Sea Farm, S.A.
D. Jorge Eugui Martínez De Azagra	Vensy España, S.A.
D. José M. Blanco Cid	Conservas Isabel de Galicia, S.L.
D. Manuel Calvo García – Benavides	Grupo Calvo
D. Gaspar Barreras Rodríguez	Pita Hermanos, S.A.

SECRETARIO GENERAL

D. Juan M. Vieites Baptista De Sousa



Organigrama Funcional





Recursos
humanos
destinados
a actividades
científicas

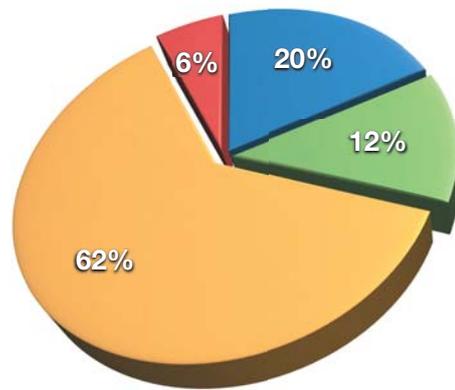
3





Para la consecución de las más altas cotas de excelencia en la investigación y el desarrollo de actividades tecnológicas, ANFACO-CECOPESCA, cuenta con un equipo humano multidisciplinar que combina la experiencia con la incorporación de nuevos perfiles complementan sus capacidades científico-técnicas.

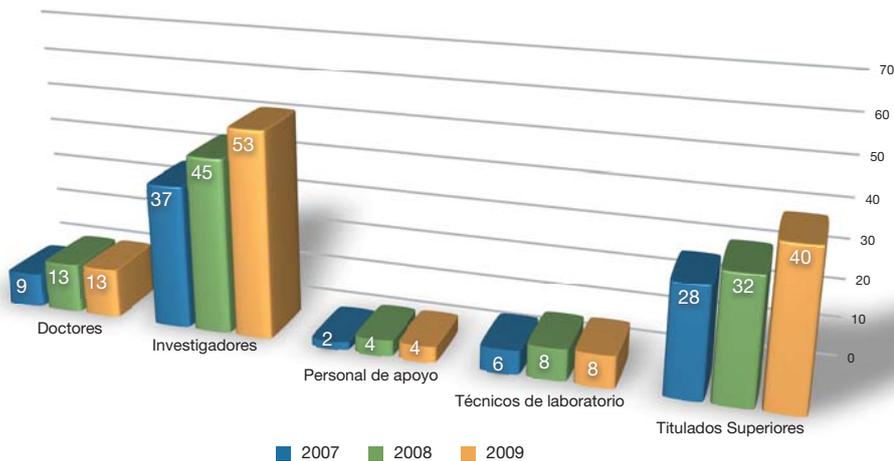
Recursos Humanos I+D+i



● Titulados Superiores ● Doctores
● Técnicos de laboratorio ● Personal de Apoyo

Recursos Humanos de I+D+i	2007	2008	2009
Investigadores	37	45	53
Doctores	9	13	13
Titulados superiores	28	32	40
Técnicos de laboratorio	6	8	8
Personal de apoyo	2	4	4
TOTAL	45	57	65

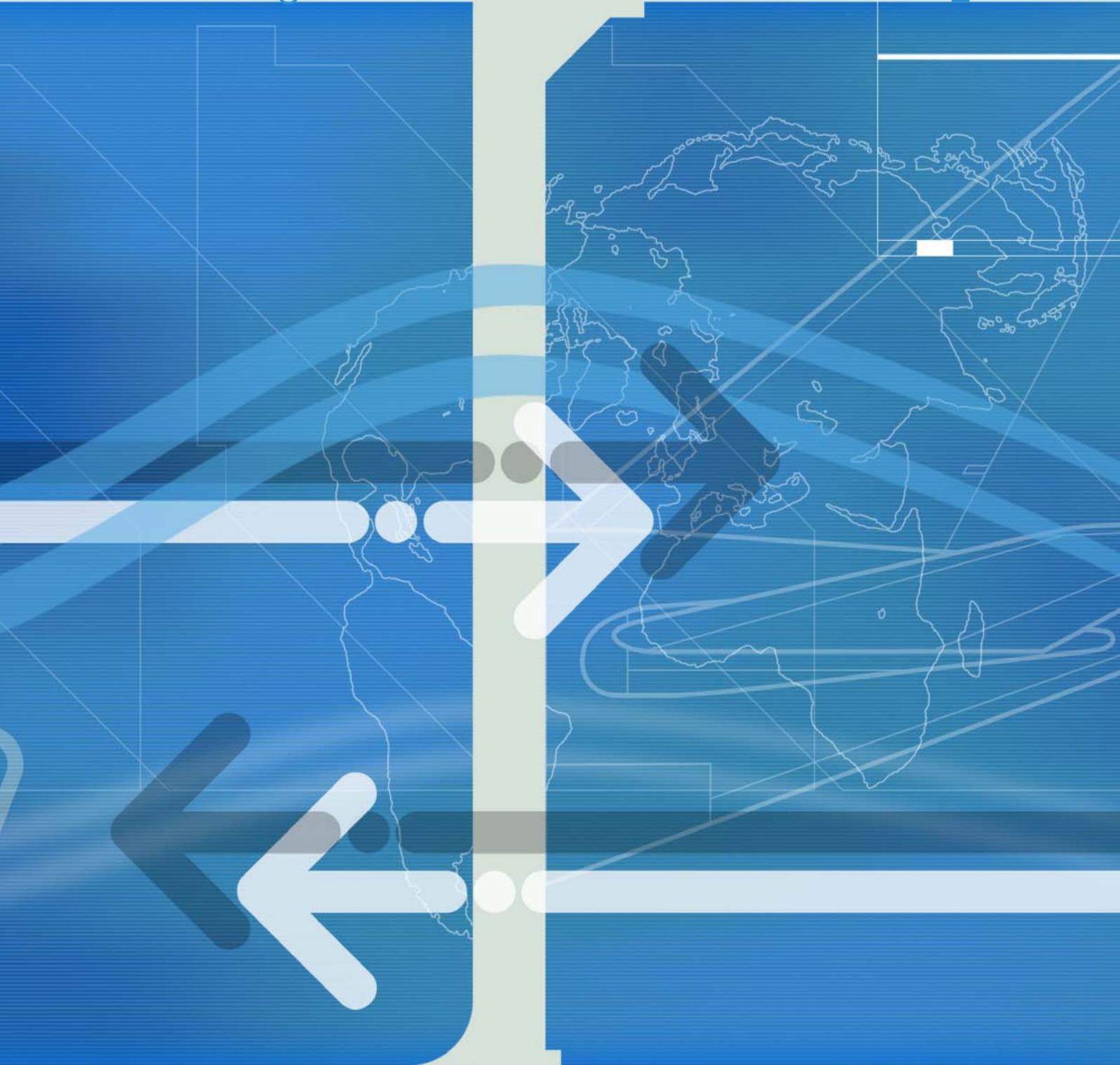
Evolución de la media anual





Áreas
tecnológicas

4



Para la prestación de un servicio de apoyo integral a las empresas del sector transformador de los productos de la pesca y la acuicultura (e industrias afines) en lo relativo a servicios analíticos, asistencia técnica y el desarrollo de actividades de I+D+i, ANFACO-CECOPESCA conforma su estructura en seis áreas tecnológicas diferenciadas dotadas del más avanzado equipamiento científico-tecnológico y con un personal técnico de gran experiencia. Con esta estructuración se logra una mayor eficiencia y especialización en el servicio prestado a la empresa, para poder satisfacer todas sus demandas y mejorar su competitividad.



4.1 Área de Calidad y Seguridad Alimentaria

El Área de Calidad y Seguridad Alimentaria de ANFACO-CECOPESCA tiene como objetivo potenciar la mejora de la calidad y seguridad sanitaria de los alimentos del sector industrial transformador y comercializador de productos del mar, mediante el control de las materias primas, los procesos de transformación y los productos finales.

Concretamente el Área desempeña un papel primordial en el control de calidad y salubridad de las materias primas, productos terminados y otros ingredientes afines a la elaboración de conservas y semiconservas (aceites, vinagres, especias, etc.), controlando parámetros de composición nutricional, contaminantes abióticos, aditivos alimentarios y los parámetros de frescura de las materias primas. En el campo de la investigación, el Área se ha volcado en diversas líneas, como son el estudio de residuos de medicamentos veterinarios en peces de acuicultura, el estudio de diversos contaminantes abióticos, tanto los contaminantes orgánicos persistentes (dioxinas, PCNs, PCBs, HAPs,...), como los metales pesados o componentes de barnices.

Las principales líneas que desarrolla el área son:

- Estudio de residuos de medicamentos veterinarios en peces de acuicultura.
- Empleo de técnicas NIR para la determinación rápida de diferentes parámetros de calidad.
- Estudio de técnicas de determinación de contaminantes abióticos, tanto los contaminantes orgánicos persistentes (dioxinas, PCNs, PCBs, HAPs,...), como los metales pesados o componentes de barnices.
- Investigación sobre nuevos aditivos en productos de la pesca y la acuicultura.

- Evaluación reológica de materias primas para el desarrollo de nuevos productos.
- Mejora de la calidad de las materias primas.
- Optimización de procesos térmicos de elaboración de conservas.

La estructura interna del área consta de dos laboratorios diferenciados:

- Laboratorio Físico-Químico.
- Laboratorio de Análisis Especiales

Para el desarrollo de los ensayos analíticos cuenta con unas instalaciones completamente equipadas, destacando entre su equipamiento el siguiente:

- Espectrómetro de Absorción Atómica de vapor frío con automuestreador.
- Espectrómetro de absorción atómica con cámara de grafito
- Espectrómetro de absorción atómica de combustión directa con amalgamado en oro.
- Cromatógrafo de capa fina de alta resolución
- Cromatógrafo de gases de alta resolución con detector de captura electrónica y metanizador.
- Cromatógrafo de gases de alta resolución con detector de ionización de llama.
- Cromatógrafo de gases de alta resolución con doble detector de ionización de llama.
- Cromatógrafos de gases de alta resolución con detector de espectrometría de masas con trampa iónica
- HPLC con detector de espectrometría de masas con triple cuadrupolo
- HPLC-UV/VIS
- HPLC con detector de diodos y fluorescencia
- HPLC con detector de fotodiodos (PDA)
- Equipo de espectrometría de infrarrojo cercano (NIR)



4.2 Área de Microbiología y Toxinas

El Área de Microbiología y Toxinas de ANFACO-CECOPESCA tiene como misión principal el dar soporte a las empresas del sector pesquero en el control de la seguridad y de la inocuidad de los alimentos gracias a las más avanzadas técnicas microbiológicas y toxicológicas. Las actividades del área van encaminadas, desde un punto de vista estratégico, a desarrollar y optimizar nuevos métodos de detección de patógenos o indicadores de contaminación, más rápidos y sensibles, el desarrollo de modelos matemáticos predictivos para evaluar la vida útil de un alimento, así como la implementación de mecanismos que incrementen su vida útil y el desarrollo de estudios toxicológicos en alimentos.

A continuación destacamos las actividades más relevantes llevadas a cabo en el área:

- Estudios de los parámetros indicadores de contaminación microbiana y de microorganismos patógenos en las instalaciones, materias primas y productos terminados en cualquier forma de presentación, a través del empleo y desarrollo de nuevas técnicas rápidas de detección y cuantificación.
- Desarrollo de métodos de biología molecular (PCR en tiempo real) para evaluar la presencia de patógenos en alimentos
- Puesta a punto de métodos de serotipado de patógenos por técnicas de biología molecular (PCR en tiempo real)
- Estudio de modelos predictivos del crecimiento de patógenos en productos de la pesca
- Control analítico y desarrollo de nuevos métodos para la detección de biotoxinas de origen marino y su caracterización en moluscos bivalvos, gasterópodos y otros invertebrados marinos,

- Colaboración en el desarrollo de nuevos productos y determinación de su vida útil en cualquier forma de presentación platos preparados, semiconservas,...
- Control de potabilidad de aguas desde el punto de vista microbiológico
- Puesta a punto de cultivos celulares para la optimización de estudios de toxicología.

El área se encuentra dividida físicamente en tres laboratorios independientes, dos de ellos dedicados mayoritariamente a realizar análisis y un tercer laboratorio dedicado a proyectos de investigación:

- Laboratorio de Biotoxinas marinas
- Laboratorio de Biología Celular
- Laboratorio de Microbiología y servicio de inspección veterinaria

Para el desarrollo de sus actividades analíticas y de investigación, el área cuenta con unas instalaciones completamente equipadas, destacando entre su equipamiento el siguiente

- Equipo de cromatografía líquida con detector de fluorescencia y cámara de reacción post-columna.
- Equipo de cromatografía líquida con detector UVVIS
- Equipo de cromatografía líquida con detector MS
- Sistema Minividas
- Sistema TEMPO
- Sistema Biolog
- Equipo PCR en tiempo real.
- Espectrofotómetro/fluorímetro lector de placas
- Equipo para la electroforesis en gel desnaturalizante



4.3 Área Biología Molecular y Biotecnología

El Área de Biología Molecular y Biotecnología de AN-FACO-CECOPESCA tiene como principal objetivo el desarrollo de herramientas moleculares para garantizar la calidad y seguridad alimentaria, aplicándolas tanto al control de la autenticidad y la ausencia de alérgenos y de OMG, como a la trazabilidad y la gestión pesquera. Las analíticas ofrecidas permiten llevar a cabo la certificación de productos alimentarios con la finalidad de asegurar su calidad cuando llegan al consumidor final. Destaca además el esfuerzo que en materia de investigación y desarrollo se lleva a cabo para abordar desde la puesta a punto de nuevos métodos de detección rápida o la gestión de pesquerías hasta el desarrollo de procesos biotecnológicos de interés para el sector.

El Área desempeña principalmente sus actividades en:

- Análisis de identificación de especies pesqueras, cárnicas y vegetales.
- Estudios de marcadores moleculares como herramienta para la identificación de especies pesqueras, cárnicas y vegetales.
- Estudios de trazabilidad de productos de la pesca.
- Evaluación de la diversidad genética de poblaciones pesqueras.
- Ampliación de la base de datos de secuencias genéticas propias para facilitar y potenciar la identificación genética de especies marinas, cárnicas y vegetales.
- Ampliación del banco de tejido para la conservación de patrones de distintas especies con el objetivo de posibilitar su identificación genética.
- Detección e identificación de especies de parásitos.
- Detección de restos de animales terrestres en harinas y piensos de pescado.

- Detección y cuantificación de virus mediante PCR a tiempo real.
- Detección y cuantificación de OMG (Organismos Modificados Genéticamente).
- Detección y cuantificación de sustancias nocivas en todo tipo de alimentos: alérgenos, gluten y aflatoxinas.
- Detección de proteína de soja mediante RT-PCR y ELISA.

Para el desarrollo de estas tareas, el área cuenta con unas instalaciones completamente equipadas, destacando entre su equipamiento el siguiente:

- Tres termocicladores Bio-Rad, modelo MyCycler, con bloque de 96 pocillos
- Termociclador RT-PCR Bio-Rad
- Dos cabinas de PCR
- Estación de trabajo robotizada Biomek 3000
- Sistema de extracción de ADN Minimag
- Secuenciador multicapilar Beckman
- Secuenciador Applied 310
- Secuenciador multicapilar Applied 3130
- Baño termostático con agitación
- Nanodrop ND-1000





4.4 Área de Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico

El Área de Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico tiene como objetivo final promover el desarrollo tecnológico de las empresas del sector. Dentro de los aspectos a destacar en el año 2009 se encuentran los grandes avances realizados para la valorización de productos y subproductos de la pesca y acuicultura, desarrollando nuevas presentaciones y/o preparaciones para su incorporación en el mercado, así como su aptitud organoléptica. Ante la creciente demanda de nuevos sistemas de conservación por envasado, el área ha realizado un importante esfuerzo investigador en el desarrollo de nuevos envases (destacando la línea de envases activos) y películas y recubrimientos comestibles de interés para el sector. Finalmente, los trabajos realizados con las empresas del sector para la optimización de procesos y para la adecuación de las instalaciones a los requisitos higiénico-sanitarios, así como los relativos a la calidad y seguridad alimentaria establecidos en la legislación vigente son uno de los campos más destacables y en auge del área.

El amplio conocimiento de los sistemas productivos y el flujo constante de información que se mantiene con las empresas del sector con el fin de detectar sus necesidades, junto con los conocimientos aportados desde el área en cuanto a nuevas tecnologías, valorización e innovación de productos, así como aspectos higiénico-sanitarios, de calidad y seguridad alimentaria, etiquetado y trazabilidad hacen que actualmente el Área de Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico ponga a disposición de las empresas varias líneas de trabajo con el apoyo del personal técnico cualificado:

- **Asesoramiento normativo y legal:** en aspectos higiénico-sanitarios, etiquetado y trazabilidad (asesoramiento técnico-normativo, implantación de estándares de calidad IFS, BRC y autocontrol APPCC...
- **Optimización, Innovación y Desarrollo de nuevos productos:** estudios organolépticos, control de calidad de envases,...
- **Optimización e Ingeniería de Procesos:** Estudio y optimización de procesos industriales, estudio de introducción de nuevas tecnologías, eficiencia energética, prototipos industriales....

Para realizar estas actividades, el área cuenta con los siguientes departamentos:

- Laboratorio de análisis sensorial – sala de cata.
- Unidad de Asistencia Técnica: implantación de estándares de autocontrol, aplicaciones tecnológicas, pruebas de esterilización, optimización de procesos, formación,...
- Unidad de Asesoramiento Técnico y Normativo.
- Laboratorio de Control de Envases.
- Centro de Experimentación de Valorización de Productos del mar – Planta Piloto: sistemas energéticos, ingeniería, innovación y tecnología.





Para el desarrollo de las actividades anteriormente mencionadas, el área cuenta con el siguiente equipamiento destacado:

Laboratorio envases:

- Caracterización del comportamiento de materiales de envasado y recubrimientos:
 - Autoclave, estufa, equipo de tracción universal (materiales plásticos) y cámara de niebla salina (envases metálicos).
 - Determinación de la porosidad de los recubrimientos de barniz (envases metálicos) mediante métodos cuantitativos (Enamel-Rater) y cualitativos.
 - Envejecimiento acelerado: cámara de niebla salina, estudio de comportamiento recubrimientos frente diversos simulantes (medios ácidos, sulfuración, salmueras, vapor).
- Integridad y seguridad del envase
 - Control de cierres (envases metálicos) por analizador de imagen (SEANSCREEN).
 - Determinación de la hermeticidad mediante presión positiva / negativa.
 - Determinación de los esfuerzos de incisión y desgarro en tapas de fácil apertura.
 - Apriete y apertura de tarros de vidrio (torquímetro).
- Validación de procesos térmicos.
 - Equipo ELLAB de 16 canales, con termopares Cu, CU/Ni para la caracterización de tratamientos térmicos y determinación de valores de destrucción térmica (F0).
 - Sondas inalámbricas para registro de temperatura y temperatura/presión.

Laboratorio análisis sensorial:

- Sala de catas y sala de preparación de muestras.
- Colorímetro.
- Equipo de ensayos reológicos.

Planta Piloto:

- Línea de conservación por Frío: Armario de congelación de placas, Túnel de Congelación, Corte, Envasado.
- Línea de conservación por Calor: Equipo aplicación tratamientos térmicos (esterilización/pasterización).
- Otros sistemas alternativos de conservación.: atmósferas modificadas, sous-vide.
- Línea de Envasado y Cierre: Termoselladora bolsa vacío, termoselladora bandeja (vacío, sin vacío y atmósfera modificada), tarro de vidrio y envase metálico.
- Línea de procesado de productos tipo pasta: mezcladora, liofilizador (de laboratorio), ...
- Línea de procesada de productos ahumados: equipo de ahumados.
- Línea de modelización en acuicultura: Dos tanques independientes con capacidad de 1000 litros cada uno con posibilidad de recirculación, conexión a frío (uno de ellos) y espumador de proteínas. Permite el desarrollo de modelos experimentales en acuicultura (agua dulce o marina).
- Sistemas de control de procesos y equipos de interés: Sonda inalámbrica de temperatura/presión, termopares (Cu, Cu/Ni)



4.5 Área de Medio Ambiente y Valorización de Productos del Mar

El Área de Medio Ambiente de ANFACO-CECOPECA tiene como objetivo estratégico la mejora ambiental y la valorización de los subproductos orgánicos generados en las empresas del complejo mar-industria. El Área desempeña un importante papel en la adaptación de los centros de producción y transformación a los exigentes requisitos de corrección del impacto ambiental. Pasada esta fase y estando aun vigente la necesidad de apoyo técnico, se plantea la necesidad de equilibrar las inversiones realizadas para la corrección del impacto ambiental por la vía de la valorización de los subproductos.



El ámbito de actividades de esta área abarca desde los ensayos analíticos en aguas de consumo, continentales, marinas y residuales, lodos y sedimentos que garanticen la sostenibilidad de la producción, la asistencia técnica a las empresas en materia de control de impacto ambiental y gestión de tratamiento de emisiones y residuos, y el desarrollo de proyectos de I+D+i que abarcan desde el aprovechamiento de coproductos, la minimización de impacto ambiental y la extracción de sustancias de interés comercial.

Entre otros, para el desarrollo de estas actividades, el área cuenta con el siguiente equipamiento:

- Espectrómetro de absorción atómica con índice de plasma ajustado (ICP)
- Espectrofotómetro UV-VIS
- Analizador de Carbono Orgánico Total en aguas, lodos y sedimentos.
- Analizador de Nitrógeno total en Aguas
- Destilador de Amoníaco
- Digestor por Microondas
- Equipo de toxicidad
- Extractor de aceites y grasas selectas
- Cromatógrafo de gases 3900 con TCD
- Espectrofotómetro FTIR
- Liofilizador
- HPLC con detector de array de fotodiodos
- Reómetro AR 1000
- Máquina universal Stephan UM12 con sistema de refrigeración/calefacción
- Agitador orbital termostatzado
- Rotavapor Laborota 4000
- Horno Mufla 12/PR-4000



4.6 Área de Metrología y Calibración

El área de Metrología y Calibración de ANFACO-CECO-PESCA tiene como objetivo el control metrológico de los equipos de medición, ofertando a las empresas una gama de calibraciones y servicios metrológicos acordes a sus necesidades específicas.

En la actualidad las actividades del área se centran en los siguientes puntos:

- Realización de calibraciones y emisión de certificados de calibración con trazabilidad reconocida acorde a las indicaciones de normas como la ISO 9001, o normas alimentarias como la BRC o la IFS.
- Resolución de dudas relacionadas con el control metrológico de equipos de medida. Tolerancias aplicables, criterios de aceptación, normativas vigentes, etc.
- “Vigilancia” metrológica, que implica adaptar los procedimientos de calibración a las normas vigentes, mejorar nuestra capacidad técnica de medición y por tanto la calidad de nuestros certificados.
- Asistencia y formación relacionada con la metrología y control de equipos

Entre el equipamiento con que cuenta el área para realizar estas tareas, destaca el siguiente:

- Cámara de calibración con temperatura y humedad controlada.
- Mesa de granito antivibraciones.
- Baño Termostático metálico Gémini 550B (30 °C a 500 °C).
- Baño Termostático metálico Jupiter plus 650 (30 °C a 500 °C).

- Baño Termostático Thermo Neslab RTE 740 (-40 °C a 200 °C).
- Sonda Testo 950.
- 4 Data-loggers temperatura TMI-Orion Nanovacq (0 a 140 °C)
- 1 Data-loggers Tª y presión TMI-Orion Nanovacq (0 140 °C y 30 mbar a 5 bar)
- Transductor de presión patrón Delta Ohm.
- Termohigrómetro Hanna instruments.
- Viscosímetro Fungilab.
- Laminas patrón espesores clase 1 (0,10-0,40 mm).
- Bloques patrón longitudinales clase 1 (0,50-50 mm).
- Patrones de profundidad de cubeta (2-5 mm).
- Patrones de analizador de cierres (1-3 mm).
- Maletín de pesas patrón clase F1 (1 mg-1Kg, 2 Kg, 5 Kg, 10 Kg).
- Masas patrón clase M1 de 20 Kg e 50 kg
- Termohigrómetros





Resumen de
Actividades
desarrolladas
en el año 2009

5



El año 2009 ha supuesto la continuidad de ANFACO-CECOPESCA como centro tecnológico de referencia en el sector transformador de los productos de la pesca y la acuicultura. Con más intensidad si cabe que en años anteriores y cada vez con mayor implantación en empresas del sector alimentario, las actividades de ANFACO-CECOPESCA están centradas en sus 4 líneas de trabajo: I+D+i, análisis de laboratorio, asistencia técnica y formación y cooperación exterior, encaminadas todas ellas, a la prestación de un servicio de apoyo integral a las de todo el sector alimentario y del complejo mar-industria..

En cada uno de los siguientes apartados, se aprecia el gran alcance de las actividades desarrolladas y los avances alcanzados en cada una de ellas.





5.1 Actividad de I+D+i

Con más de 3000 m² destinados a actividades de carácter científico técnico y una amplia trayectoria en el desarrollo de proyectos de I+D+i enfocados a la mejora de la competitividad de las empresas del sector transformador de los productos de la pesca, ANFACO-CECOPESCA 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, principalmente, las empresas del sector privado.

En la actualidad, ANFACO-CECOPESCA diversifica su actividad de I+D+i hacia otros segmentos del sector de la alimentación innovando en tecnologías emergentes y prestando nuevas líneas de investigación.

La actividad de ANFACO-CECOPESCA en materia de I+D+i se estructura en cinco bloques o líneas de actuación prioritarias para el sector:

1. Calidad y Seguridad Alimentaria

- a. Desarrollo de nuevas metodologías de análisis de contaminantes en alimentos. Evaluación de su toxicidad y minimización.
- b. Diagnóstico/estudio de enfermedades en acuicultura, control de residuos de medicamentos veterinarios,
- c. Caracterización fenotípica y genotípica de virus y bacterias.
- d. 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.

- e. Desarrollo de técnicas in-vitro para la caracterización de xenobióticos en productos de la pesca y de la acuicultura.
- f. Investigación sobre nuevos aditivos en productos de la pesca y acuicultura.
- g. Microbiología predictiva. Desarrollo de nuevos métodos que aumenten la vida útil de los productos de la pesca;
- h. Desarrollo de envases activos para el control de microorganismos alterantes o patógenos en alimentos. Estudios de resistencia microbiana.
- i. 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.
- j. Etiquetado para la seguridad en la cadena de frío y etiquetado inteligente.

2. Innovación de producto

- a. **Formulación y obtención de nuevos alimentos y alimentos con valor añadido**
 - i. Desarrollo de alimentos funcionales saludables y alimentos nutraceuticos.
 - ii. Alimentos para segmentos específicos de población: celíacos, diabéticos, étnicos, etc.
 - iii. Productos de IV y V gama y productos ecológicos.
- b. **Nuevos productos y valorización de materias primas y subproductos:**
 - i. Valorización de productos de bajo rendimiento comercial y subproductos de la pesca.
 - ii. Aprovechamiento de descartes y subproductos del procesado para la obtención de nuevos productos, nuevos ingredientes y sustancias de interés .



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

- i. Caracterización de materias primas. Evaluación reológica de materias primas para el desarrollo de nuevos productos.
- ii. Desarrollo de nuevas formas de presentación para alimentos frescos/refrigerados que prolonguen su vida útil.

d. Aplicación de tecnologías emergentes:

- i. atmósferas modificadas, pasteurización, envases activos e inteligentes, envases biodegradables, plásticos flexibles esterilizables, etc.



3. Innovación de proceso

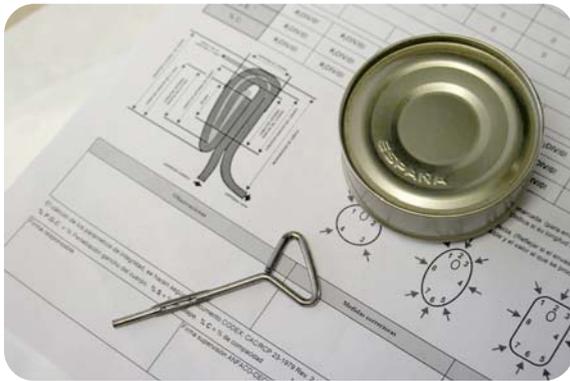
- a. Estudio y optimización de procesos industriales.
- b. Desarrollo de maquinaria específica para el sector.
- c. Estudio de la introducción y aplicación de nuevas tecnologías para la automatización de procesos.
- d. Desarrollo de sistemas de visión artificial y de detección de cuerpos extraños.
-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

4. Sostenibilidad Ambiental

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

En su misión de apoyar y fomentar la participación de las empresas en proyectos de I+D+i, ANFACO-CECO-PESCA participa activamente en distintas iniciativas a nivel regional y estatal que promueven grandes proyectos colaborativos liderados por el sector industrial. Sirva como ejemplo, su liderazgo en diversas Plataformas Tecnológicas, como miembro de sus órganos directivos y, en particular, como secretaria técnica en el caso de la Ptgal. Es notable además la participación como socio fundador, de la Alianza Ceide@, destinada a la investigación en envases y embalajes alimentarios.





Proyectos en I+D+i desarrollados

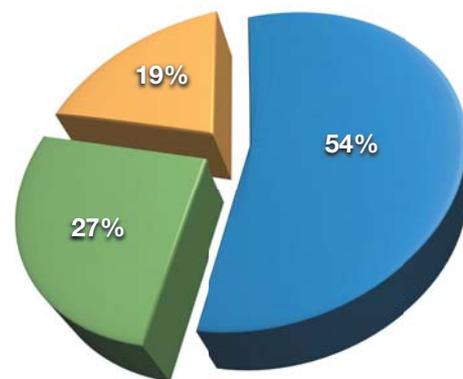
PROYECTOS EN EJECUCIÓN EN EL AÑO 2009

A lo largo del año del año 2009, se han desarrollado 36 proyectos de I+D+i, destacando especialmente el avance realizado en el desarrollo de proyectos bajo contrato, en su mayor parte realizados con empresas del sector y la creciente participación en grandes consorcios internacionales para la realización de proyectos de investigación de gran alcance e impacto.

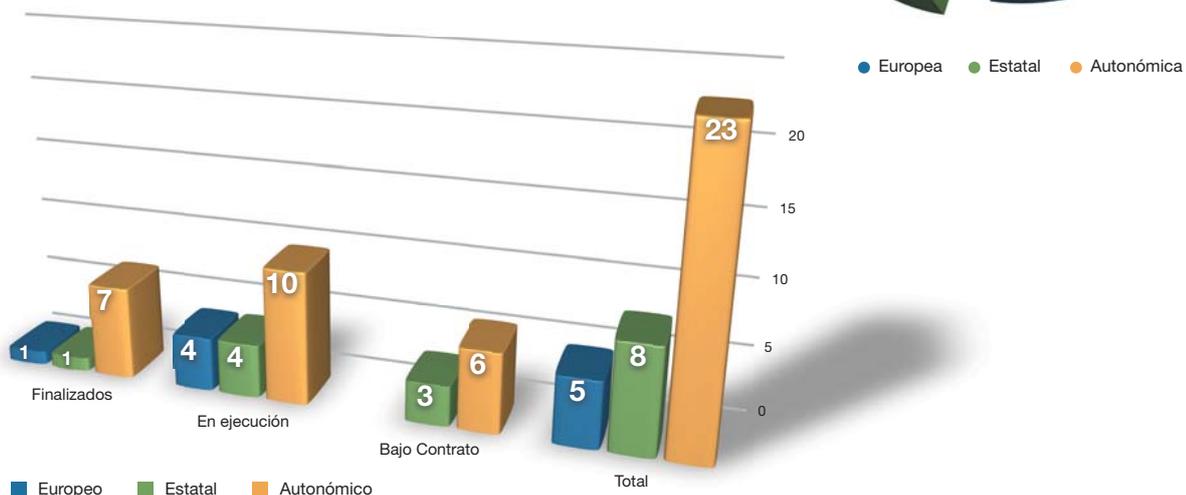
Línea de investigación	Descripción
A	Calidad y seguridad alimentaria
B	Innovación en Proceso
C	Innovación en Producto
D	Sostenibilidad
E	Otros

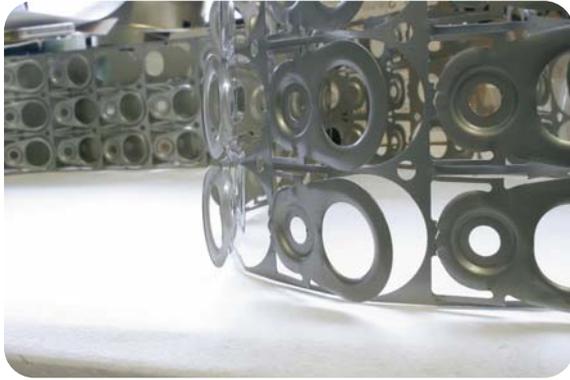
Línea de investigación	A	B	C	D	E	
Proyectos propios						
Investigación	7			4	1	12
Desarrollo	3	4	2			9
TIC		1				1
Transferencia					5	5
Total propios	10	5	2	4	6	27
Proyectos bajo contrato						
Investigación	2	1		2		5
Desarrollo		1				1
Otros					3	3
Total bajo contrato	2	2	0	2	3	9
Total de proyectos	12	7	2	6	9	36

Ámbito de actuación de los proyectos en ejecución



Proyectos desarrollados por ANFACO-CECOPESCA durante 2009

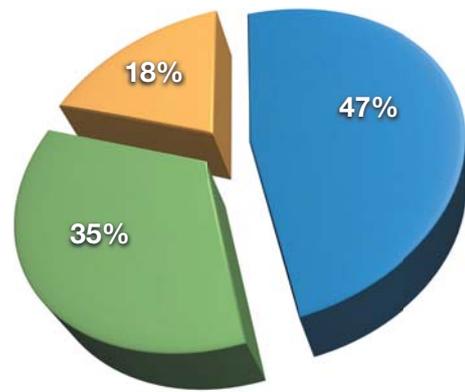




PROYECTOS PRESENTADOS EN EL AÑO 2009

A lo largo del año 2009, ANFACO CECOPESCA ha presentado 57 proyectos de I+D+i a distintas convocatorias de financiación pública de ámbito autonómico, nacional e internacional por una cuantía total superior a los 8 millones de euros. Muchos de ellos aun están en espera de resolución.

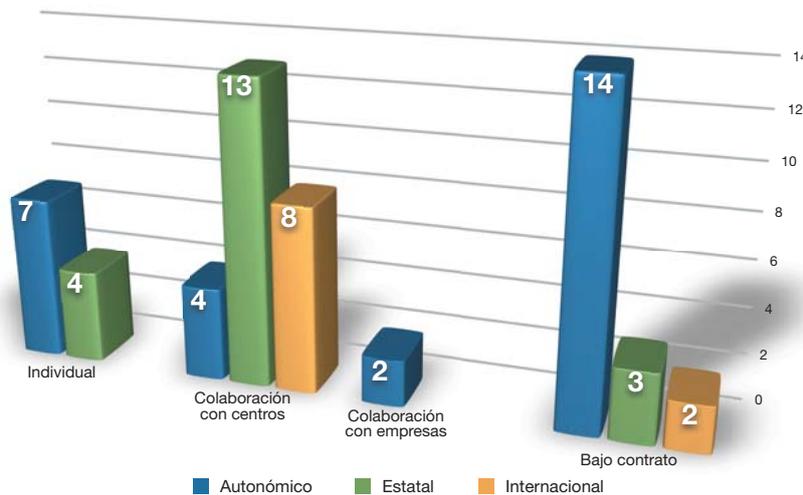
Proyectos presentados durante 2009 según ámbito de la convocatoria



● Autonómico ● Estatal ● Internacional

Ámbito	Nº proyectos solicitados	Importe solicitado
Autonómico	27	2.643.799
Estatal	20	4.272.434
Internacional	10	1.467.446
TOTAL	57	8.383.679

Proyectos presentados durante 2009 según tipología y ámbito de la convocatoria



Ámbito	Individual	Colaboración otros centros	Colaboración empresas	Bajo contrato	Total
Autonómico	7	4	2	14	27
Estatal	4	13	-	3	20
Internacional	-	8	-	2	10
TOTAL	11	25	2	19	57



Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación - OTRI

La OTRI de ANFACO-CECOPESCA, desarrolla una amplia gama de servicio de interés. Desde la Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación (OTRI), se gestiona la transferencia de los resultados de la investigación desarrollados por ANFACO-CECOPESCA hacia los sectores industriales, se promueven diversas herramientas de cooperación con las empresas y se promueven consorcios de colaboración para el desarrollo de actividades de I+D+i, apoyando a las empresas en la búsqueda de soluciones a sus demandas tecnológicas y asesorando y gestionando su participación en las distintas convocatorias públicas de I+D+i.

Asimismo, se identifican los resultados de investigación susceptibles de ser transferidos al tejido industrial, apoyando para ello en la protección de los resultados de investigación y su difusión al tejido empresarial. Dentro de estas tareas de divulgación, desde la OTRI se estructuran a través de los siguientes documentos:

Unidad de innovación internacional

La Unidad de Innovación Internacional de la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos –Centro Tecnológico de la Conservación de Productos de la Pesca, es una oficina de proyectos internacionales que nace con el objetivo principal de fomentar la participación de las empresas españolas en los programas internacionales de investigación y desarrollo tecnológico, especialmente en el VII Programa Marco de la Unión Europea.

Entre los objetivos que persigue esta Unidad, destacan los siguientes:

- Orientar y apoyar a las empresas en la preparación y presentación de propuestas de calidad de proyectos de I+D.
- Mejorar el nivel de participación de las empresas españolas en proyectos europeos, potenciando el liderazgo de los proyectos.

	Temática	Periodicidad
ANFACO-INNOVA	Actualidad en la I+D+i de interés para el sector	Mensual
Info-OTRI	Principales resultados derivados de los proyectos de I+D+i desarrollados en ANFACO-CECOPESCA	Bimensual
Info-CECOPESCA	Compendio de actualidad científico-técnica en el complejo Mar-Industria	Bimensual
Vigilancia tecnológica	Monográfico tecnológico	Bimensual
Circulares	Oportunidades de interés empresarial.	Quincenal

- Identificar áreas de investigación en las que las empresas puedan tener una mayor probabilidad de éxito en la UE.
- Contribuir al incremento de la competitividad de las empresas españolas a través de la I+D+i.
- Servir de cauce para integrar las áreas de interés de las empresas españolas en la definición de los programas de trabajo de futuras convocatorias del VII Programa Marco.

Para alcanzar estos objetivos, la Unidad de Innovación Internacional presta los siguientes servicios a las empresas que deseen participar en programas internacionales de I+D+i:

- Información sobre programas e iniciativas de ayuda a la I+D+i a nivel Internacional.
- Detección de oportunidades para las empresas.
- Asesoramiento en la preparación de propuestas.
- Asesoramiento para la gestión de proyectos.

Resultados derivados de la Investigación

La actividad investigadora desarrollada por ANFACO-CECOPECA tiene su reflejo en el impacto que tanto en el sector empresarial como en la sociedad en general, a través de numerosas actividades de difusión y transferencia de los resultados. A continuación se detallan algunos de los más relevantes:

Resultados de investigación	Número
Artículos científicos en revistas internacionales	8
Artículos y comunicaciones científicas de divulgación	28
Asistencia y comunicaciones en Congresos nacionales e internacionales de I+D+i	14
Tesis y tesinas doctorales presentadas	1
Patentes solicitadas	2
Total	53





5.2 Actividad analítica

Servicios analíticos

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

Alimentos

- Calidad y seguridad alimentaria: microbiológicos, 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 (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).

Servicios de gestión de la calidad

La Gestión y Mejora del Sistema de Calidad implantado en los laboratorios de ANFACO-CECOPESCA se realiza desde la Unidad de Garantía de la Calidad. Desde esta unidad se planifican y coordinan las distintas áreas técnicas en lo relativo a las tareas relacionadas con el mantenimiento y mejora de la Calidad en los laboratorios (calibración de equipos, cualificación del personal, gestión de suministros, control de calidad externo e interno, gestión de reclamaciones /quejas, acuerdos generales con los clientes,...etc).

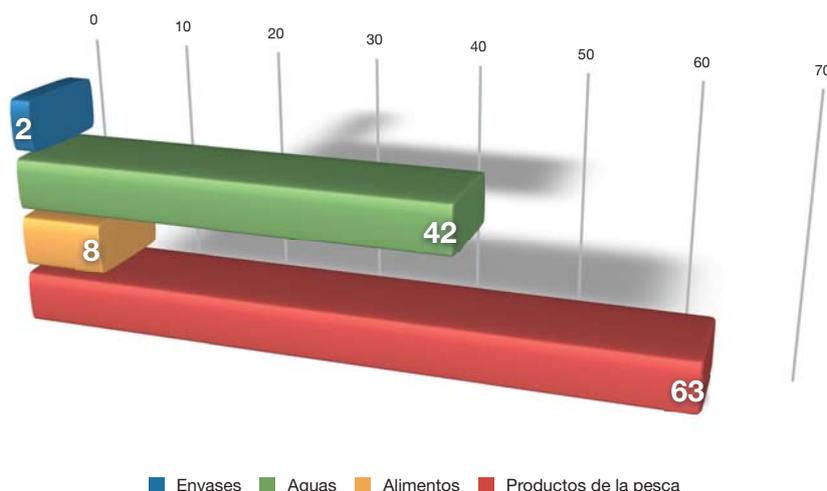
Alcance de acreditación

En lo relativo a los servicios analíticos ofrecidos por los laboratorios de ANFACO-CECOPESCA a las empresas del sector transformador de productos de la pesca y el sector de la alimentación en general, hay que destacar que la acreditación de nuestros laboratorios por parte de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), conforme a la norma UNE-EN ISO/IEC 17025, es el reconocimiento formal de nuestra competencia técnica lo que ofrece a nuestros clientes máxima fiabilidad en los análisis que se realizan en nuestro Centro Tecnológico.

En el año 2009 se ha recibido el acuerdo de Comisión de la Acreditación, resultado de la auditoria externa de seguimiento y ampliación de ENAC (realizada en noviembre de 2008). Según este acuerdo de Comisión de Acreditación se ha ampliado el alcance de la acreditación hasta los 115 procedimientos acreditados (85 en el Exp. LE/230. Análisis Físico-químicos, microbiológicos, toxicológicos y biomoleculares de productos agroalimentarios y ensayos de envases y 30 en el Exp. LE/1440. Análisis Físico-químicos de aguas diferenciando cada procedimiento según se realicen en aguas continentales, marinas y residuales).



Procedimientos acreditados



A continuación se indican los procedimientos que se incorporan al alcance de la acreditación:

- Ensayos microbiológicos: **Recuento de Enterococos, coliformes y E.coli** en aguas de consumo, continentales y marinas mediante la técnica de filtración en membrana (ISO-9308-1.2000), lo que supone una reducción del tiempo de análisis respecto a la metodología clásica. **Investigación de Enterobacteriaceas totales** en alimentos destinados a consumo humano y animal adaptándonos así a las exigencias de la legislación en vigor para anchoas en aceite donde se indica ausencia de Enterobacteriaceas en 25 g.
- Ensayos físico-químicos: Determinación de **arsénico total** por la técnica de generación de hidruros

en productos de la pesca de la acuicultura, derivados, algas, harinas de pescado y piensos. Determinación de **benzo(a)pireno** en productos de la pesca de la acuicultura y derivados.

- Ensayos físico-químicos en aguas: Determinación de **nitritos** en aguas de consumo, continentales, marinas y residuales, determinación de amonio por espectrofotometría UV-VIS aguas de consumo, continentales y marinas. Determinación de **nitrogeno amoniacal** por titulación volumétrica en aguas continentales, marinas y residuales.
- Ensayos biomoleculares: **Identificación de especies de bacalao** mediante la técnica FINS en productos de la pesca de la acuicultura y derivados.

Indicadores de la actividad analítica	2008	2009	Valoración/% Incremento
Procedimientos acreditados	95	115	21,05%
Determinaciones ofertadas	470	520	10,63%
Determinaciones acreditadas	106	126	18,86%
Muestras analizadas	14.368	17.625	22,66%
Informes ENAC	11.063	13.864	25,31%
Informes no ENAC	3.305	3.701	11,98%
Determinaciones realizadas	31.333	43.660	39,34%
Satisfacción de los clientes	94%	94%	Muy satisfechos



Además se ha ampliado a varias matrices y adaptado a normas internacionales otros procedimientos ya incluidos previamente en el alcance de acreditación, como:

AMPLIACIÓN A MATRIZ PIENSOS

- Determinación de humedad en harinas de pescado
- Determinación de cenizas en harinas de pescado
- Determinación de grasas en harinas de pescado
- Determinación de proteínas en harinas de pescado
- Determinación de mercurio por espectrofotometría de absorción atómica
- Determinación de cadmio y plomo espectrofotometría de absorción atómica con cámara de grafito.

AMPLIACIÓN A MATRIZ SALSAS DE TOMATE

- Determinación de sólidos solubles por refractometría
- Determinación de cloruros mediante volumetría
- Determinación de acidez total por titulación volumétrica

ADAPTACIÓN DE LA ACREDITACIÓN CONFORME A LA DECISIÓN EUROPEA 657/2002

- Determinación de metabolitos de nitrofuranos por CLAE-MS/MS
- Determinación de cloranfenicol por CLAE-MS/MS
- Determinación de derivados de trifenilmetano por CLAE-MS/MS

AMPLIAREMOS PARA MATRIZ ALIMENTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO Y ANIMAL

- Investigación de Salmonella -Shigella
- Recuento en placa de Enterobacteriaceas totales.
- Investigación de Listeria monocytogenes
- Recuento en placa de Listeria monocytogenes

AMPLIACIÓN A MATRIZ ALIMENTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO Y ANIMAL EXCEPTO LECHE CRUDA

- Investigación de Salmonella (miniVidas)

AMPLIACIÓN A MATRIZ ALIMENTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- Investigación de Listeria monocytogenes (miniVidas)

AMPLIACIÓN A MATRIZ ALIMENTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO Y ANIMAL, Y ADAPTACIÓN A NORMA

- Recuento de bacterias anaerobias sulfito-reductoras.

AMPLIACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN DE ESPECIES DE TÚNIDOS CON OTROS TAXONES DE LA FAMILIA SCOMBRIDAE .

- Investigación de Escombridos y Decapterus macarellus mediante la técnica FINS en productos de la pesca de la acuicultura y derivados.

PREVISIÓN DE LA AMPLIACIÓN DE LA ACREDITACIÓN PARA EL AÑO 2010

Como reto para el próximo año ANFACO-CECOPECA, prevé ampliar el alcance de acreditación del expediente agroalimentario (96/LE230) con los siguientes procedimientos:

- Ensayos microbiológicos; **Investigación de estafilococos coagulasa-positivos** (*Staphylococcus aureus* y otras especies) y **recuento de *Escherichia coli* β -glucuronidasa** positivo en productos dirigidos al consumo humano o a la alimentación animal.
- Ensayos físico-químicos; Determinación de **mercurio** por espectrometría de absorción atómica **por combustión directa** y amalgamado en espiral de oro, en productos de la pesca, de la acuicultura y sus derivados, piensos y harinas de pescado y **cuantificación de gluten** mediante ELISA (anticuerpo R5) en alimentos.
- Ensayos físico-químicos en aguas; Determinación de **fosfatos** por espectrometría UV-VIS en aguas de consumo, continentales y marinas.
- Ensayos biomoleculares; **Identificación de cefalópodos** mediante la técnica FINS en productos de la pesca, la acuicultura y derivados.

Además se prevé ampliar a varias matrices y adaptar a normas internacionales otros procedimientos ya incluidos en el alcance actual de ANFACO-CECOPECA.

AMPLIACIÓN A MATRIZ ALIMENTOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO Y ANIMAL, Y ADAPTACIÓN A NORMA

- Investigación de *Vibrio parahaemolyticus* y *Vibrio cholerae* (ISO/TS 21872-1).
- Recuento en placa de estafilococos coagulasa-positivos (*Staphylococcus aureus* y otras especies) (ISO 6888-2).
- Recuento en placa de microorganismos aerobios a 30°C (ISO 4833).

AMPLIACIÓN A MATRIZ ALIMENTOS

- Determinación de proteínas por volumetría.
- Determinación de humedad por volumetría.

AMPLIACIÓN A MATRIZ VINOS, VINAGRES Y VEGETALES TRANSFORMADOS

- Determinación de Dióxido de azufre por titulación.

AMPLIACIÓN A MATRIZ ELABORADOS DE TOMATE

- Determinación de cloruros por volumetría (método Volhard).
- Acidez total por titulación volumétrica.
- Determinación de sólidos solubles por refractometría.

AMPLIACIÓN A MATRIZ CONSERVAS Y SEMICONSERVAS

- Determinación de peso neto y escurrido por gravimetría.
- Determinación de exudado acuoso por medida directa de volumen.

Por otro lado se prevé ampliar el expediente de medioambiente (96/LE1440) con los siguientes procedimientos:

- Ensayos físico-químicos en aguas; Determinación de **fosfatos** por espectrometría UV-VIS y determinación de **Demanda Bioquímica de Oxígeno (DBO5)** por método manométrico en aguas continentales, residuales y marinas.



Asesoría técnica de análisis de laboratorio

ANFACO-CECOPESCA es consciente de la importancia que supone el contacto con nuestros asociados y clientes, y día a día buscamos alternativas que satisfagan las pretensiones de las empresas, potenciando el acercamiento entre el personal colaborador y haciendo que dicho trato fortalezca nuestros retos de futuro.

El Departamento de Asesoría Técnica de Análisis de laboratorio, en colaboración con otros departamentos de gestión y técnicos del centro, presta una serie de servicios que como hemos indicado, potencian la confianza de los usuarios del laboratorio.

- Diversificada oferta analítica en materia de control y aseguramiento de la calidad de alimentos/aguas.
- Garantía de calidad reconocida por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) y avalada por más de 50 años de experiencia.
- Respuesta rápida y eficaz en elaboración de presupuestos.
- Elaboración de planes analíticos anuales personalizados.
- Servicio de recogida de muestras a través de personal técnico del laboratorio.
- Presencia en la toma de muestras de controles oficiales llevados a cabo por organismos públicos.
- Envío de informes electrónicos con sistema de confidencialidad y seguridad.
- Asesoramiento en la interpretación de los resultados analíticos.
- Conocimiento a tiempo real del estado de las analíticas pendientes.

- Resolución de consultas de ámbito técnico, medioambiental, normativo, en materia de etiquetado, y de procesos.
- Servicio de calibración de equipos (móviles y no móviles).
- Información al personal competente en las empresas de los servicios, novedades analíticas y promociones a través de la iniciativa CECOMail.
- Mejora continua de nuestros servicios en función de las necesidades de nuestros clientes.

5.3 Actividad de asistencia técnica

La gran diversidad de procesos que tienen lugar en la actividad diaria de las empresas, requiere en ciertas ocasiones, de un asesoramiento experto que permita solventar las dificultades que se plantean a la hora de la implantación de estándares, la exportación de productos o la adecuación y optimización de las líneas productivas.

Por ello ANFACO-CECOPESCA, desde sus áreas tecnológicas, presta servicios de asistencia técnica y asesoramiento técnico y normativo en diversos aspectos científico-técnicos y normativos a empresas y organismos públicos y privados relacionados con el sector transformador de los productos de la pesca y la acuicultura, desplazándose para ello a las plantas productivas o instalaciones tanto a nivel estatal como internacional.

A continuación se describen las principales líneas de actuación que se llevan a cabo:



CONSULTAS / ASESORAMIENTO *		1700
	Etiquetado.	680
	Procesos.	162
	Normas Comercialización.	255
	Sistemas de conservación.	51
	Trazabilidad.	34
	Seguridad, Calidad e Higiene.	510
EMISION DE ESCRITOS TECNICOS		130
	Exportaciones	90
	Informes y escritos técnicos	40
AUDITORIAS / INSPECCIONES		15
VALIDACION DE PROCESOS Y PRODUCTOS		184
	Pruebas de penetración de calor	133
	Pruebas de distribución de temperatura	41
	Pruebas de distribución de calor	9
	Pruebas de cocción	1
GESTIONES PARA EL ALTA DE PRODUCTOS EN EEUU		55
ALTA DE EMPRESAS FDA		3
PRUEBAS EN PLANTA PILOTO		7
ELABORACION DE MANUALES (APPCC, IFS, BRC)		5
IMPLANTACION DE SISTEMAS DE CALIDAD, SEGURIDAD Y GESTION ALIMENTARIA		5
APOYO TÉCNICO Y AUDITORÍAS A LABORATORIOS		7
EXPEDICIÓN DE CERTIFICADOS QUÍMICOS		31
EXPEDICIÓN DE CERTIFICADOS DE EXPORTACIÓN		11

* Únicamente contabilizadas las efectuadas a través del sistema consultas@anfaco.es. La estimación del total de consultas recibidas supera las 8.000 a lo largo del año.

Asimismo, gracias a la confianza que depositan las empresas en el experto personal técnico de ANFACO-CE-COPESCA, se realizan desde las empresas un gran número de consultas técnicas que abarcan desde aspectos normativos-legislativos, de etiquetado, físico-

químicos, microbiológicos, etc...y la expedición de certificados veterinarios, hasta la adecuación de las plantas productivas a las normativas higiénico sanitarias, gestión de laboratorios se plasma en las consultas diarias sobre aspectos técnicos.



5.4 Actividades de cooperación exterior y Formación

Cooperación exterior y Formación

El Departamento de Formación y Cooperación Exterior tiene entre sus objetivos la realización de las siguientes actuaciones relacionadas con la Cooperación Exterior y la formación, según se detalla a continuación:

Actividades de Cooperación Exterior:

- Realizar actividades de cooperación y asistencia técnica con países terceros con los que nuestras empresas asociadas tienen intereses comerciales o presencia de flota y/o plantas procesadoras radicadas en los mismos.
- Favorecer el establecimiento de acuerdos comerciales entre el sector pesquero español y de terceros países para beneficio mutuo de ambas partes.
- Facilitar que las empresas de terceros países puedan cumplir los requisitos de exportación de sus productos pesqueros a la UE.
- Promover el acceso de nuestras empresas a nuevas materias primas, y la comercialización en la UE de productos de empresas del exterior a través de empresas españolas.
- Colaborar en el desarrollo del sector pesquero y promover el consumo de estos productos en terceros países.

Actividades de Formación:

- Programar y coordinar la Formación Ocupacional (para desempleados).
- Programar y coordinar la Formación Continua (para trabajadores en activo): Contrato programa, Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo (formación bonificada), Acciones complementarias y de acompañamiento a la formación.
- Asesoramiento sobre formación reglada y no reglada a asociados. Sensibilización y ayudas a la formación.
- Planificar y ejecutar los diversos proyectos formativos de la UE en los que participa ANFACO.
- Organizar y promover Cursos, Jornadas, Conferencias y otros eventos de carácter formativo y de interés sectorial.
- Coordinación de las acciones formativas realizadas en el ámbito de la cooperación internacional.





A. Actividades realizadas en 2009 en el campo de la cooperación exterior.

1. PROYECTOS FINALIZADOS:

TÍTULO	ENTIDAD FINANCIADORA	BENEFICIARIOS DIRECTOS	DURACIÓN
Mejora de la capacidad de producción y comercialización para los pescadores artesanales de la provincia de Manabí (Ecuador)	Dirección Xeral de Cooperación Exterior (Xunta de Galicia)	64 familias de pescadores artesanales	Junio 2008 - octubre 2009





2. CONTRATOS DE SERVICIOS:

ACTIVIDAD	SOLICITANTE	PAÍS	FECHAS
Asesoramiento técnico para la acreditación del Laboratorio de control oficial de productos pesqueros de Cabo Verde según la norma ISO 17025, en relación al cumplimiento de los requerimientos de exportación de productos pesqueros a la UE	Direcção Geral das Pescas (Ministério do Ambiente do Desenvolvimento Rural e dos Recursos Marinhos)	El Salvador	16-20 febrero
		España	23 noviembre - 11 diciembre
Asesoramiento técnico para el aprovechamiento de moluscos bivalvos en el Estado de Alagoas	Instituto Ambiental Brasil Sustentável – IABS	Brasil	13-17 abril
Servicio de consultoría para evaluar la viabilidad de una planta de procesamiento de pescado	INCATEMA CONSULTING S.L.	Gabón	13-16 abril
Impartición de un curso sobre “Inspección y Auditoría en Plantas de Conservas de Pescado”	Instituto Tecnológico Pesquero – ITP	Perú	26-28 abril
Asesoramiento a la autoridad competente de Perú para el cumplimiento de los requerimientos de autorización para exportación de productos pesqueros a la UE	Viceministerio de Pesca	Perú	8-16 junio
Servicio de asistencia técnica y actividades formativas para refuerzo de los sistemas de trazabilidad e inspección sanitaria de los productos de la pesca artesanal, para la autoridad competente de Mozambique	Programa SFP (Strengthening National Health Control Capacity for Fishery Products), Comisión Europea	España	15 junio - 1 julio
		Mozambique	13-24 julio
Impartición de un Seminario sobre “Tecnología de valorización de los productos de la pesca” para funcionarios de la Administración pesquera de Marruecos	Oficina de la AECID* en Marruecos, II Plan de Formación de Pesca Marítima Hispano-Marroquí	España	2-13 noviembre
Asesoramiento técnico para la acreditación de los laboratorios de control oficial de productos pesqueros de 4 países de Centroamérica según la norma ISO 17025, en relación al cumplimiento de los requerimientos de exportación de productos pesqueros a la UE	Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA)	El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua	9-19 diciembre

* Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo

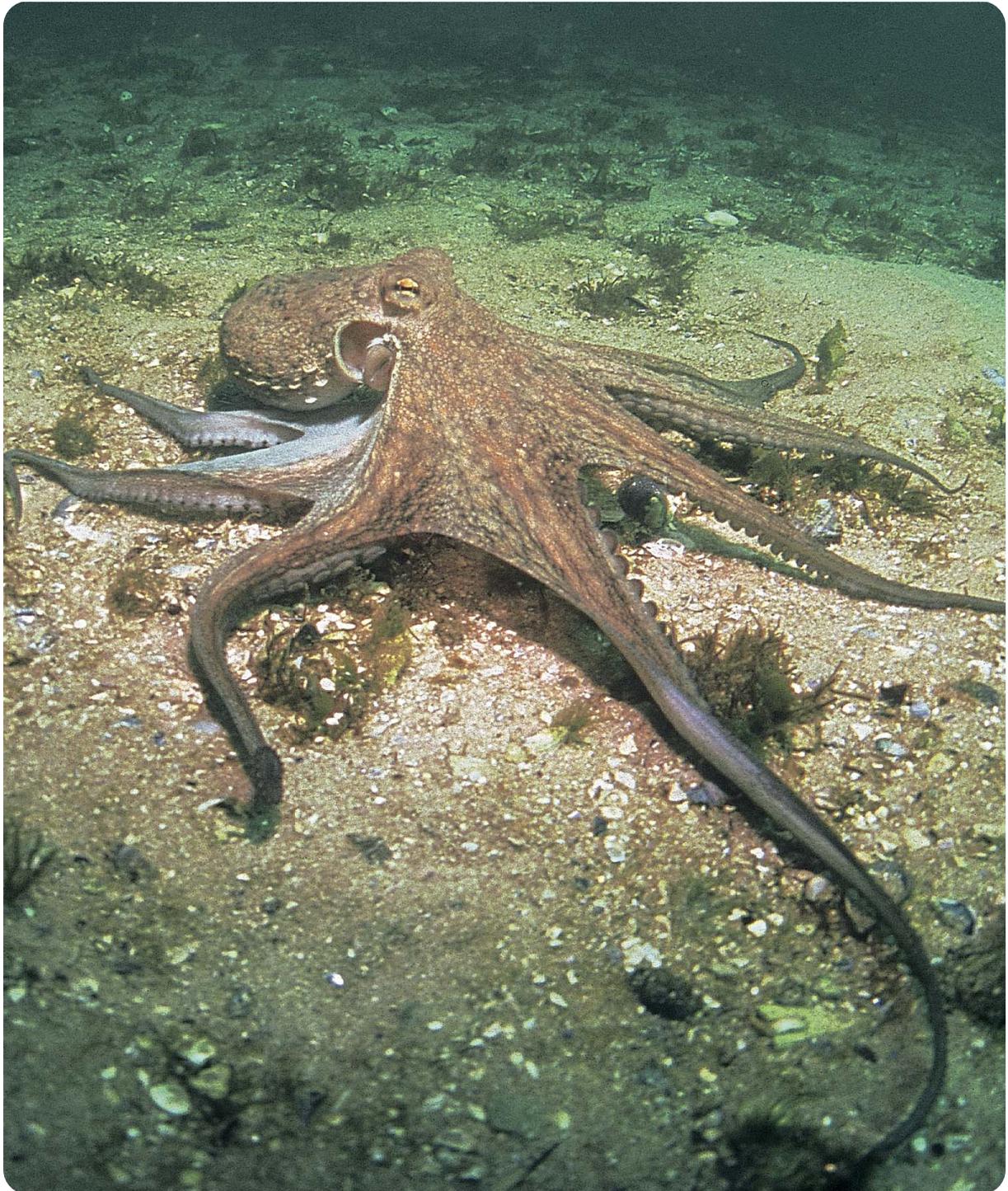


B. Actividades realizadas en 2009 en formación.

PROGRAMAS FORMATIVOS	ACTIVIDADES	DURACIÓN
Formación de Postgrado	IV Master en Ciencia y Tecnología de Conservación de Productos de la Pesca: 12 alumnos (finalizado en junio)	600 horas
Formación continua	<p>Contrato programa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnico Superior en Prevención de Riesgos Laborales: 10 trabajadores • Curso Superior en Mantenimiento Industrial: 9 trabajadores <p>Acciones de apoyo y de acompañamiento a la formación, de ámbito autonómico: Proyecto "Elaboración de las guías y materiales didácticos a utilizar en la impartición de la formación del certificado de profesionalidad de Operaciones Auxiliares de Mantenimiento y Transporte Interno en la Industria Alimentaria"</p>	<p>810 horas</p> <p>270 horas</p> <p>Diciembre 2009- noviembre 2010 (12 meses)</p>
	<p>Formación personal propio (bonificación cuotas Seguridad Social):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Curso de inglés intermedio: 12 trabajadores • Curso de inglés avanzado: 16 trabajadores 	80 horas
Alumnos en prácticas	Convenios con la Universidad de Vigo y otras universidades, Master y centros de FP2: 27 estudiantes	480 horas por alumno
Proyectos europeos finalizados	Programa Leonardo da Vinci: proyecto "Development of European Competence for sustainable economy (EUKONA)"	Marzo 2007- febrero 2009 (24 meses)
Proyectos europeos en curso	Programa Leonardo da Vinci: proyecto "European Reference of Qualifications in the Fish and Seafood Cannery Industry (EUROSEA)"	Octubre 2009- julio 2011 (22 meses)

LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA DE LAS ACTIVIDADES DE COOPERACIÓN EXTERIOR Y FORMACIÓN DONDE ANFACO-CECOPESCA HA REALIZADO ACTIVIDADES EN 2009.







Anexo I:
Datos
económicos

6

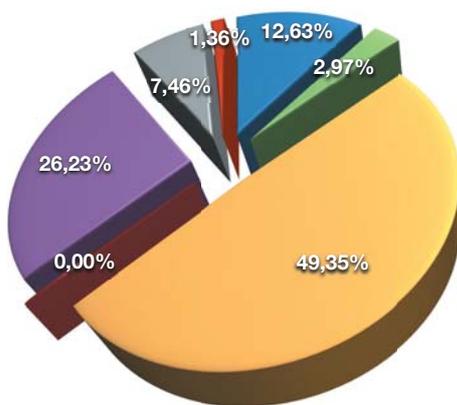


Cuenta de explotación del ejercicio 2009

		Euros
GASTOS TOTALES (1+3+4+5+6+7+9+13+15)		3.166.100,44 €
1. Ayudas monetarias de la entidad		63.841,64 €
3. Gastos de personal		1.507.084,98 €
4. Dotación amortizaciones inmovilizado		441.934,46 €
5. Otros gastos		955.344,00 €
a) Servicios Exteriores	952.924,79 €	
b) Otros tributos	2.419,21 €	
6. Pérdidas por deterioro y otras dotaciones		95.638,76 €
7. Gastos financieros y asimilados		2.845,52 €
13. Gastos excepcionales		27,84 €
V. RESULTADO POSITIVO ANTES DE IMPUESTOS		333.614,46 €
15. Impuesto sobre Beneficios		99.383,24 €
VI. EXCEDENTE POSITIVO DEL EJERCICIO		234.231,22 €

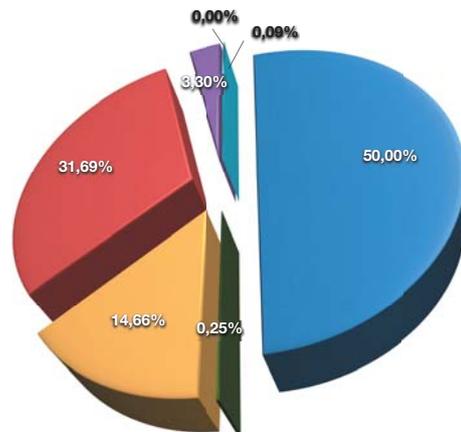
		Euros
INGRESOS TOTALES (1+2+3+4+9)		3.400.331,66 €
1. Ingresos propios de la Entidad		2.185.468,02 €
a) Cuotas de afiliados	424.918,48 €	
b) Ingresos de patrocinadores y colaboraciones	100.000,00 €	
c) Subvenciones oficiales actividad propia	1.660.611,54 €	
d) Reintegro subvenciones afectas activ. propia	-62,00 €	
2. Ventas y otros ingresos actividad mercantil		841.615,02 €
a) Prestación de servicios Dpto. Técnico	882.812,50 €	
3. Otros Ingresos de Gestión		882.812,50 €
a) Estudios y asesoramiento técnico e I+D+i	250.938,24 €	296.635,17 €
b) Otros ingresos	45.696,93 €	
4. Ingresos financieros		34.614,98 €
9. Bfo. activos no corrientes e ingresos excepcionales		800,99 €
V. RESULTADO NEGATIVO ANTES DE IMPUESTOS		
VI. EXCEDENTE NEGATIVO DEL EJERCICIO		

Ingresos ejercicio 2009



- Cuotas de afiliados
- Ingresos de patrocinadores y colaboraciones
- Subvenciones oficiales actividad propia
- Reintegro subvenciones afectadas actividad propia
- Prestación de servicios Deaprtamento Técnico
- Estudios y asesoramiento técnico
- Otros ingresos

Gastos ejercicio 2009

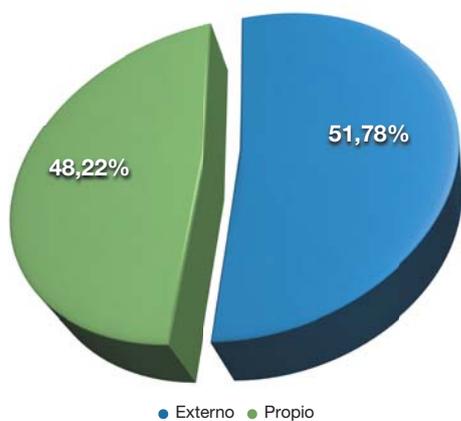


- Gastos de personal
- Gastos financieros y asimilados
- Dotación amortizaciones inmovilizado
- Otros gastos: Servicios exteriores y otros tributos
- Impuesto sobre beneficios
- Gastos financieros y asimilados
- Pérdidas activos no corrientes y gastos excepcionales

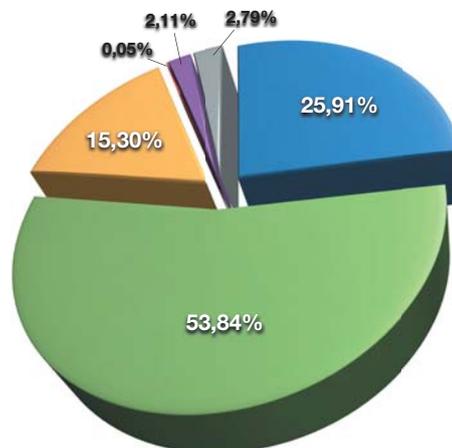


Origen y destino de los ingresos durante el ejercicio 2009

Origen de los ingresos

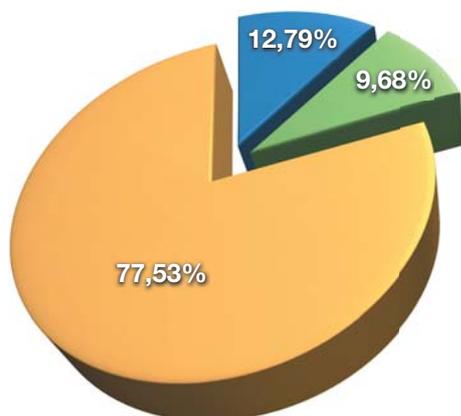


Ingresos de origen propio



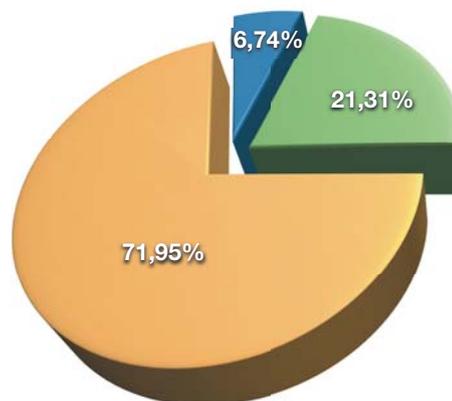
- Cuotas de afiliados
- Prestación de servicios Departamento Técnico
- Estudios y asesoramiento técnico
- Bfos. activos no corrientes e ingresos excepcionales
- Ingresos financieros
- Otros ingresos de gestión

Origen de las ayudas afectas a la actividad propia



- Comunitario
- Estatal
- Autonómico

Destino de las ayudas afectas a la actividad propia



- Transferencia resultados investigación
- Incorporación doctores y formación
- I+D Estudios





Anexo II:
Acreditaciones de
ANFACO
CECOPESCA

7





Reconocimiento de ANFACO-CECOPESCA como Centro Tecnológico

Según a lo establecido en el Real Decreto 2093/2008, de 19 de diciembre, por el que se regulan los Centros Tecnológicos y los Centros de Apoyo a la Innovación Tecnológica de ámbito estatal y se crea el Registro de tales Centros y la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Pública y del Procedimiento Administrativo Común, la Secretaría General de Innovación comunica a ANFACO-CECOPESCA con fecha 28 de octubre de 2009, su inscripción en el Registro de Centros Tecnológicos y Centros de Apoyo a la Innovación Tecnológica como CENTRO TECNOLÓGICO con el número 11.



Acreditación por ENAC de los laboratorios de ANFACO-CECOPESCA

En diciembre de 1996 los laboratorios de ANFACO-CECOPESCA fueron acreditados por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), conforme a la Norma EN 45001 "Criterios Generales de Acreditación de los Laboratorios de Ensayo" (Actualmente sustituida por la UNE-EN ISO/IEC 17025). La Acreditación de laboratorios es una actividad con reconocimiento comunitario, que es realizada por un organismo de Certificación Independiente como es ENAC, organismo perteneciente al Ministerio de Industria y Energía.



Reconocimiento de ANFACO-CECOPESCA como Oficina de Transferencia de Resultados De Investigación (OTRI)

El 31 de enero de 1997, ANFACO-CECOPESCA ha sido inscrito en el Libro-Registro de Oficinas de Transferencia de Resultados de Investigación (OTRI) con el número de registro 90, el cual ha sido establecido por la Secretaría General del Plan Nacional de I+D conforme a la Resolución adoptada por la Comisión Permanente de la Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT) de 16 de diciembre de 1996.



Reconocimiento por parte del Ministerio de Sanidad y Consumo de la analítica de control efectuada por los laboratorios de ANFACO-CECOPESCA

El 31 de mayo de 1995, la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad y Consumo reconoce la analítica de control efectuada por los laboratorios de ANFACO-CECOPESCA autorizando la realización de los oportunos análisis y la expedición del correspondiente boletín analítico a todas las partidas de conservas destinadas a la exportación.



Declaración de ANFACO-CECOPECA, como empresa colaboradora del Ministerio de Medio Ambiente

El 9 de febrero de 2001 se le concede a ANFACO-CECOPECA, el Título de Idoneidad como Empresa Colaboradora de los Organismos de cuenca en materia de control de vertidos de aguas residuales y se le inscribe en el Registro Especial de Empresas Colaboradoras.



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE SANIDADE

Reconocimiento de los laboratorios de ANFACO-CECOPECA para la realización de los controles analíticos de biotoxinas en moluscos bivalvos.

El 11 de diciembre de 1987, aparece publicada en el Diario Oficial de Galicia la Orden de 20 de noviembre de 1987, en la que la Consellería de Sanidade reconoce a los laboratorios de ANFACO como laboratorios autorizados para la realización de los controles analíticos de biotoxinas en moluscos bivalvos elaborados en las industrias transformadoras.



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

Designación de los laboratorios de ANFACO-CECOPECA como laboratorio de referencia de la Comunidad Autónoma de Galicia para el control de la calidad de los productos de la pesca.

El 16 de Septiembre de 1997, en el Diario Oficial de Galicia Nº 178, el decreto 244/97 de 24 de julio designa como Laboratorio de Referencia de la Comunidad Autónoma de Galicia para el control de la calidad de los productos de la pesca transformados a ANFACO-CECOPECA.



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE SANIDADE

Autorización de la Comisión Gallega de laboratorios para realizar ensayos de control en productos alimenticios para consumo humano.

El 13 de marzo de 2002, los Laboratorios de ANFACO-CECOPECA fueron autorizados por la Consellería de Sanidade – Dirección Xeral de Saúde Pública, de la Xunta de Galicia, para la realización de ensayos de control oficial de productos alimenticios relacionados con el consumo humano, de acuerdo con la norma UNE-EN ISO/IEC 17025.



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE SANIDADE

Autorización para la realización de ensayos de autocontrol y de control oficial.

El 29 de septiembre de 2003, los laboratorios de ANFACO-CECOPESCA fueron autorizados por parte de la Consellería de Sanidade, de la Xunta de Galicia, para la realización de ensayos de autocontrol y de control oficial dentro del ámbito físico-químico, microbiológico y toxicológico de productos de la pesca, de la acuicultura y materias primas afines.



augasdegalicia

Autorización por Aguas de Galicia para la realización de análisis físico-químicos y microbiológicos de aguas

En julio de 2006, ANFACO-CECOPESCA fue incluido en el Registro de Laboratorios reconocidos por parte de Aguas de Galicia, para la realización de análisis físico-químicos y microbiológicos de aguas.



Premio a la mejor empresa alimentaria española 2001

El 9 de marzo de 2001, ANFACO-CECOPESCA fue galardonado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación con el Premio a la Mejor Empresa Alimentaria Española del año 2001, en la modalidad de Inversión Tecnológica e Innovación.



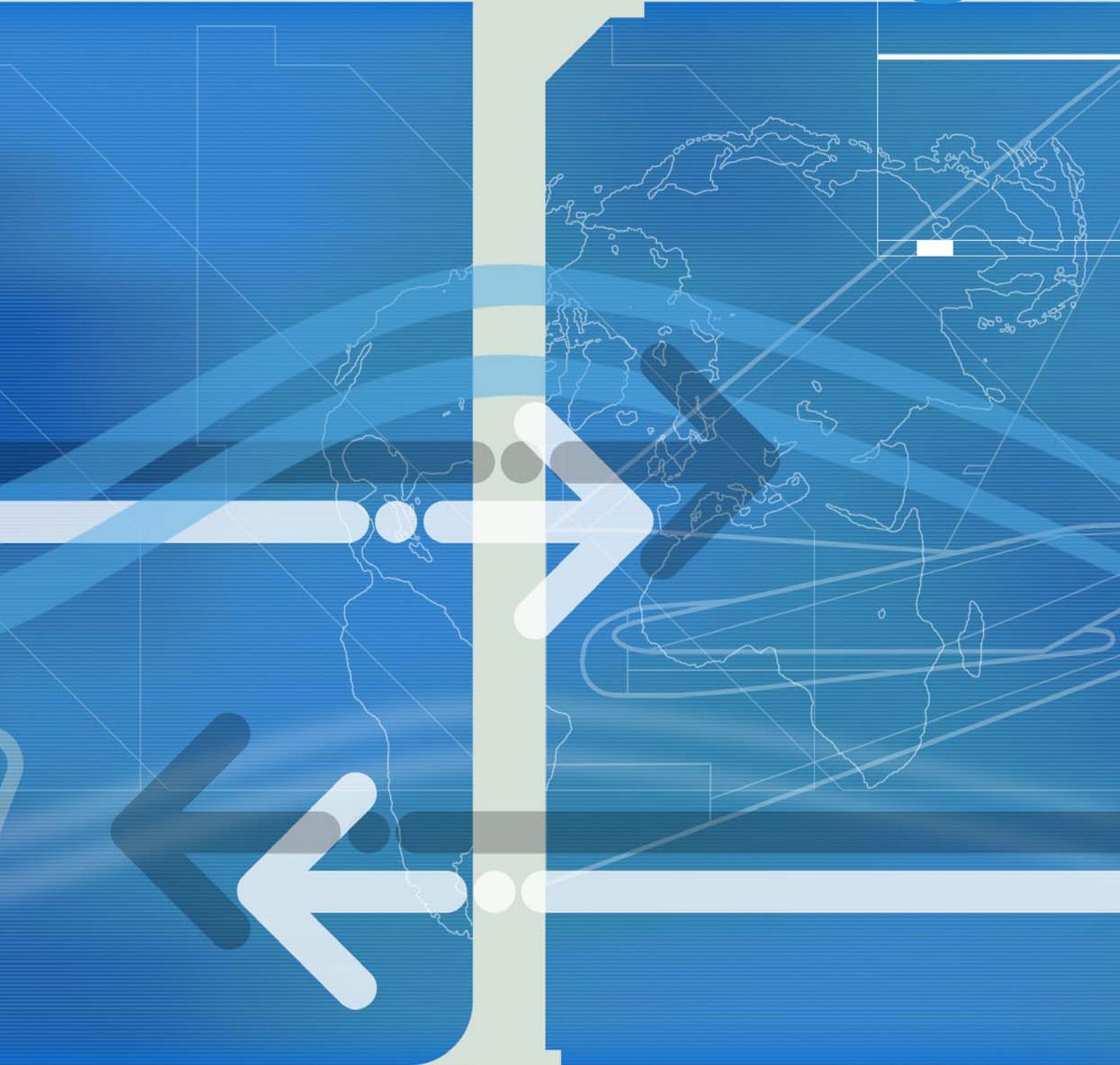
Premio APPLUS a la excelencia empresarial

Reconocimiento a la excelencia empresarial: nivel lanzamiento, por el que se distingue a ANFACO-CECOPESCA por la aplicación de principios de excelencia e innovación.





Anexo III:
Empresas
y
clientes



Listado de asociados y clientes según tipología

A lo largo del año 2009, ANFACO-CECOPECA ha contado con la confianza de 326 clientes según la siguiente distribución:

Tipología de clientes	Número
Conservas de pescados y mariscos	83
Congelados	107
Aceites y harinas de pescado	16
Mejilloneros	19
Maquinaria	15
Envases y embalajes	8
Materias primas	7
Servicios auxiliares	5
Productos conservados	1
Administraciones (Delegaciones provinciales, Sanidad Exterior, consellerías...)	20
Laboratorios	15
Otros (Universidades, consignatarios, cofradías, distribuidores, grandes superficies...)	30
Total clientes	326



Asociados a ANFACO-CECOPESCA en 2009

CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS

ACTEMSA, S.A.
 ALBO S.A., HIJOS DE CARLOS
 ANA MARIA S.L., CONSERVAS
 ANTONIO ALONSO, S.A.
 ANTONIO PEREZ LAFUENTE, S.A.
 ARRONTE E HIJO S.L.
 BERNARDO ALFAGEME, S.A.
 CALVO CONSERVAS S.L., LUIS –GRUPO CALVO
 CARRODEGUAS S.L., MODESTO
 CARSON, S.A.U.
 CASAPONSA BAUSILI S.A., RAFAEL
 CERDEIMAR S.L., INDUSTRIAS
 CERQUEIRA, S.A.
 COFACO AÇORES INDUSTRIA DE CONSERVAS S.A.
 CONNORSA- CONSERVAS DEL NOROESTE, S.A.
 CONSERVAS CARNOTA S.A.U.
 CONSERVAS DANI S.A.U.
 CONSERVAS DE CAMBADOS
 CONSERVAS DEL SOL S.L.
 CONSERVAS LOLIN S.L.
 CONSERVAS PEÑA REY, S.C.
 CONSERVAS PORTO-MUIÑOS
 CONSERVAS RÍA DE AROSA, S.L.
 CONSERVAS SELECTAS MAR DE COUSO S.A.
 CONSERVAS Y ELABORADOS GUAU, S.A.
 CONSERVERA DE RIANXO, S.A.
 CONSERVERA GALLEGA, S.A.
 CONSORCIO ESPAÑOL CONSERVERO, S.A.
 COSTAS Y MIÑAN, S.L.
 DAPORTA, S.L.
 DARDO, S.L.
 DENTICI S.L., CONSERVAS
 DELGADO SELECCION, S.A.
 DON ATÚN
 EL REY DE OROS, S.L.
 ESCURIS BATALLA S.L, LUIS.
 ESCURIS, S.L.
 ESTEIRO S.A.U., CONSERVERA DE
 FERNANDEZ AREVALO, JUAN
 FRIGORIFICOS DA BALEA S.L.
 FRINSA DEL NOROESTE, S.A.
 FRISCOS S.A., CONSERVAS
 GARCIA LOPEZ S.A., ALFONSO
 CONSERVAS PESCAMAR
 GIL COMES S.L.U., FRANCISCO
 GONZALEZ MONTES S.A., IGNACIO
 HERRERO MARINESCA CONSERVAS S.L.
 INDUSTRIAL CONSERVERA DE TARIFA, S.L.
 ISABEL DE GALICIA, S.L.
 JEALSA-RIANXEIRA, S.A.
 LA MUTRIKUARRA, S.L.
 LAGO PAGANINI, S.L.
 LOPEZ VALCARCEL S.A., JUSTO
 LOU S.L., CONSERVAS Y AHUMADOS
 ORBE, S.A.
 ORTIZ, S.A.
 PEÑA CANNED GROUP S.L.
 PITA HERMANOS, S.A.
 RAMON FRANCO, S.A.
 REMO, CONSERVAS S.L.
 RODRIGUEZ PASCUAL Y CIA. S.L.
 ROMA, S.L.
 SALICA S.A – INDUSTRIA ALIMENTARIA
 SERRATS S.A., HIJOS DE JOSE
 THENAISIE-PROVOTE, S.A.
 THON DES MASCAREIGNES LTD.
 UBAGO GROUP MARE, SL
 VICENTE MOSQUERA E HIJOS S.A., MANUEL
 YURRITA E HIJOS, S.A.
 ZIZZO BILLANTE HERMANOS, S.A.



CONGELADOS, REFRIGERADOS Y ELABORADOS DE PRODUCTOS DEL MAR

ALBACORA, S.A.
ANABAC – ASOCIACION NACIONAL DE ARMADORES DE BUQUES ATUNEROS CONGELADORES
ANAPA -ASOCIAC. NACIONAL DE FABRICANTES DE PRODUCTOS DE LA PESCA AHUMADOS
ANGULAS DE ILLA NOVA S.L.
CALADERO, S.L.
CARLOS SOTO, S.A.
CEFRICO – CENTRO FRIGORIFICO CONSERVERO S.A.
COMERCIAL PERNAS S.L.
COMIOLSA – COMERCIAL MILAGROS OLGA PÉREZ SANTOS S.A.
CONGALSA S.L.
CONGELADOS MARINOS PROMAR S.L.
CONGELADOS NORIBERICA S.A.
DYLCAN S.L.
EIRASMAR S.L.
EMPRESA DE PESCA DE AVEIRO SA
EUROCAVIAR
EUROPACIFICO ALIMENTOS DEL MAR S.L.
FACORE – FABRICANTES CONSERVEROS REUNIDOS, S.A.-
FONCASAL TRADING, S.L.
FRIGOMAR BURELA, S.A.
FRIGORIFICOS DEL BERBES, S.A.
FRIGORIFICOS DEL GROVE, S.L.
FRIGORIFICOS DE VIGO, S.A.
FRINOVA S.A.
FRIOBAS BASILIO S.L.
GALILUSAM CPT, S.L.U
GROPESCA S.L.
HNOS. FERNANDEZ IBAÑEZ, CONSIGNATARIOS DE PESCA S.L.
IBERCONSA – IBERICA DE CONGELADOS, S.A.
ICELANDIC FREEZING PLANTS IBERICA S.A.
INTERSMOKED S.L.
LOPEZ SOTO S.L., ANGEL
MAR IBERICA SOCIEDADE DE PRODUTOS ALIMENTARES S.A.
MARFRIO S.A.
MASCATO S.L.
MERCAHIERRO, S.A.U
NUBIA ALIMENTACIÓN, S.L.
OPAGAC-ORGANIZACIÓN DE PRODUCTORES ASOCIADOS DE GRANDES ATUNEROS CONGELADORES
PESCADOS IBAÑEZ, S.A.
PESCADOS JUAN FERNÁNDEZ S.L.
PESCANOVA, S.A.
PESCAPUERTA, S.A.
PESCATRADE S.A.
PESCAVIAR, S.L.
PROCESADOS PESQUEROS S.L.
SALICA ALIMENTOS CONGELADOS S.A.
STOLT SEA FARM, S.A. –PRODEMAR
TRIMARINE INTERNATIONAL SPAIN S.L



BACALAO Y SALAZONES

ALA BLANCA, S.L	S.L, (COINBA)
ALBACOR INDUSTRIA DEL MAR, S.L	CONGELATS CAMÓS, S.L.
ANFABASA-ASOCIACION NACIONAL DE FABRICAN- TES DE BACALAO Y SALAZONES	CONSEJO DE PRODUCTOS DEL MAR DE NORUEGA
ANGO LEVANTE, S.L	COPESCO & SEFRISA, S.A.
BACALAO ALIMAR, S.L.	FROITOMAR, S.L.
BACALAO AZKUENE, S.A.	GRUPO ALFONSO ROMERO, S.A.
BACALAO CONCHAMAR, S.L.	ICELAND SEAFOOD, S.L.
BACALAO CUBAMAR, S.L.	IMBANOR (IMPORTADORA DE BACALAO DEL NORTE, S.L.)
BACALAO EGUILLOR, S.A.	ISIDORO PÉREZ GAYTÁN, S.A.
BACALAO ELKANO, S.L.	JOSÉ PERTUSA BERNABEU
BACALAO GIRALDO, S.L.	LA BACALADERA, S.A.U
BACALAO MONEDERO, S.L.	MANUEL BAREA, S.A.
BACALAO OUTÓN, S.L	NORD KING, S.L.
BACALAO PUERTA, S.L.	PESCAFINA BACALAO, S.A.
BACALAO PLEAMAR, S.L.	REIKIA, S.A.
BACALAO SANTYMAR, S.L.	RICARDO FUENTES E HIJOS-SALAZÓN, S.A.U.
BRI, S.A.	RICARDO SUESCUN, S.A.
CARMEN CAMBRA, S.L.	SALAZONES SERRANO, S.L.
COMERCIAL ALKORTA ANAIK, S.L.	SALAZONES UDANA, S.L.
COMERCIAL BACALADERA, S.A.(BACALAO DIMAR)	SALAZONES VALERA, S.L.U.
COMPAÑÍA INDUSTRIALIZADORA DE BACALAO,	UBAGO GROUP MARE, S.L.

ACEITES Y HARINAS DE PESCADO

AFAMSA-AGRUPACION DE FABRICANTES DE ACEI- TES MARINOS, S.A.	BARNA, S.A.
ARTABRA, S.A.U	CERDEIMAR S.L., INDUSTRIAS – HARINAS
ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE HA- RINAS Y ACEITES DE PESCADO	CONRESA – CONSERVEROS REUNIDOS, S.A.
AUCOSA – AUXILIAR CONSERVERA S.A.	HARINAS DE ANDALUCIA S.A.
	HARINAS DEL CANTABRICO S.L.
	HIJOS DE EMILIO RAMÍREZ S.A. – PESCAVE



SECTOR MEJILLONERO: PRODUCTORES, COCEDEROS Y DEPURADORES

BARLOVENTO, S.A.
BATEAMAR, S.L.
COCEDERO BARRAÑAMAR S.L.
COCEDERO SUAREZ S.L.
MARISCOS LINAMAR, S.L.
MEJILLONES RIA DE AROSA S.L.

MEJILLONES Y MARISCOS DE CEUTA S.L.
MEXIGAL S.L.
PAQUITO, S.L.
PESCADOS MARCELINO S.L.
SOCOMGAL

MAQUINARIA

AUTOMATISMOS TEINCO S.L.
CAN SEAMERS S.L.
CAYMSA – CALDERERÍA Y
MAQUINARIA S.A.
COREMPE, SOCIEDAD
COOPERATIVA
FISHBAM S.L.
HERFRAGA, S.A.
HERMANOS RODRIGUEZ GOMEZ, S.L.
HERMASA

HIJOS DE JOSE M^a MARRODAN S.A.
JB TECHNOLOGIES, S.p.A.
MECAL – MECANICA
ALIMENTARIA S.A.
MONTAJES CONSERVEROS DE GALICIA S.L.
PRISMA MANUTENCIÓN Y CONTROL, S.L.
SOMMETRADE, S.L.
TACORE, S.L.
TECNO FISH, S.L.

ENVASES Y EMBALAJES

ACTEGA ARTÍSTICA S.A.U.
CROWN EMBALAJES ESPAÑA, S.L.U
IBEREMBAL
IMPRESS METAL PACKAGING IBERICA, S.A.
METALGRAFICA GALLEGA S.A.

MIVISA ENVASES, S.A.U.
ORMIS – EMBALAJES DE ESPAÑA, S.A.

MATERIAS PRIMAS

ACEITES ABRIL S.L.
ACEITES TOLEDO, S.A.
OLEICOLA HOJIBLANCA, S.A.

REFICESUR S.L.
SALES DEL SUR, S.A.
TEQUISA - TECNICAS QUIMICAS INDUSTRIALES S.A.



SERVICIOS AUXILIARES

ARMANDO SILVA S.L.
BIOTÉCNICAS APLICADAS, S.L.
CITRÓN INGENIERIA S.L.
INTEROZONO-A.NA, S.L.

NILO MEDIO AMBIENTE S.L.U
PROSISTEMAS, PRODUCTOS Y
SISTEMAS APLICADOS S.A.
SHYLEX TELECOMUNICACIONES S.L

PRODUCTOS CONSERVADOS

FRIGOLOURO, INDUSTRIAS FRIGORÍFICAS DEL LOURO S.A.

Nota: Datos a diciembre de 2009







Anexo IV:
Actividades
destacadas

9





Inclusión de ANFACO-CECOPESCA en la Food Cluster Initiative

ANFACO-CECOPESCA participa en el proyecto REAL, proyecto INTERREG Galicia-norte de Portugal, cuyo fin es la creación de una red transfronteriza con la finalidad de fomentar el desarrollo agroalimentario y situar el sector agroalimentario de la euro-región en el lugar que, de acuerdo a su dimensión, debe ocupar en el contexto internacional, tiene como objetivo principal crear una red del sector agroalimentario en la euro-región, promoviendo la comunicación y los factores de competitividad, la transferencia de I+D y su internacionalización.

Este proyecto de cooperación transfronteriza se propone, así, la creación de una red colaborativa entre varias instituciones relacionadas con la Investigación y Desarrollo Tecnológico, empresas y otras instituciones intervinientes en el sector, para la creación de una plataforma de cooperación y de apoyo que fomente la innovación en el sector agroalimentario de la región transfronteriza, contuyéndose como un importante factor de impulso a la internacionalización

La red Real fue presentada internacionalmente en Research Connection, una iniciativa de la Comisión Europea, realizada en Praga el 7 y 8 de mayo. La presentación fue un éxito y Real fue invitada a unirse al "Food Cluster Initiative", una iniciativa del proyecto FINE (Food Innovation Network Europe) que aspira a aumentar la inversión en investigación y desarrollo tecnológico y fortalecer la cooperación entre clusters del sector agroalimentario y promover la creación de un Espacio Europeo de Investigación (ERA) mediante la participación en una red con socios de diferentes plataformas europeas en el sector.



Participación en la 3ª Conferencia del VII Programa Marco de I+D de la Unión Europea en España.

En 2009 tuvo lugar en Sevilla la "3ª Conferencia del VII Programa Marco de I+D de la Unión Europea en España", organizada con el lema: "La I+D+i europea al alcance de empresas e investigadores" por el CDTI, en nombre del Ministerio de Ciencia e Innovación, con la colaboración de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía.

Su objetivo principal era dar a conocer las tendencias y novedades del VII PM, sus objetivos y prioridades, las formas de participación en los proyectos, así como relacionarse con los organismos gestores, entidades y redes que faciliten la participación a empresarios, investigadores, tecnólogos y usuarios ayudándoles en la preparación de sus propuestas para las próximas convocatorias.

ANFACO-CECOPESCa ha participado con la exposición de su nueva Unidad de Innovación internacional de I+D+i





Jornada de transferencia en envases activos

El día 20 de enero del 2009, tuvo lugar en la sede de ANFACO-CECOPESCA la jornada de transferencia de tecnología sobre “Investigación en Envase y Embalaje para alimentos transformados” desarrollada en el marco de la Alianza Ceide@.

La jornada contó con la presencia de investigadores de los 7 centros tecnológicos integrantes de la Alianza Ceide@: Dña. Noelia López, del Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria-CNTA, Dña. María Dolores López Martínez, del Centro Tecnológico Nacional de la Conserva-CTC, Dña. Elena Díaz de Apodaca, de la Fundación LEIA, Dña. Consuelo Fernández del Instituto Tecnológico del Embalaje, Transporte y Logística-ITENE, D. Ferran Martí, del Instituto Tecnológico del Plástico-AIMPLAS, Dña. Carmen González del Centro Tecnológico Agroalimentario Extremadura-CTAEX y D. Amado Caride, de ANFACO-CECOPESCA-Centro Técnico Nacional de la Conservación de los Productos de la Pesca.

En esta jornada se presentaron los resultados de investigación de los miembros de la Alianza Ceide@ en diversos aspectos relacionados con el envasado y embalaje de alimentos desarrollando tecnologías en el campo de los envases activos, inteligentes y nuevos materiales de envasado. Asimismo, se expusieron las conclusiones obtenidas en el marco del proyecto “Desarrollo de envases activos con propiedades antioxidantes con buenas propiedades de resistencia térmica y mecánica que eviten la degradación de los compuestos grasos de los alimentos procesados” que han llevado a cabo los integrantes de la Alianza y concluido exitosamente en diciembre del 2008.

Presentación de la Unidad de Innovación internacional

El lunes 9 de noviembre de 2009, tuvo lugar la presentación pública de la Unidad de Innovación Internacional de ANFACO-CECOPESCA. Gracias a su experiencia en la participación en proyectos del VII Programa Marco y a la necesidad de apoyo que muestran las empresas en a la hora de participar en programas internacionales, ANFACO-CECOPESCA apuesta por la creación de una Unidad de Innovación Internacional, gracias al apoyo del CDTI a través del programa TECNOEUROPA, que ayude a vencer esas barreras con el objetivo fundamental de dinamizar la participación de las empresas en programas internacionales de I+D+i, especialmente en el VII Programa Marco, pero también en otros programas internacionales como Eureka e Iberoeka.

Las empresas asociadas a ANFACO-CECOPESCA han venido participando, en proyectos europeos desde el IV Programa Marco (1995-1998), así como en otros programas de I+D+i internacionales. No obstante, las empresas encuentran cierta dificultades de diversa índole, (idioma, desconocimiento de las ayudas existentes, dificultades en la gestión de proyectos, gestión de la propiedad industrial...) que hacen que su participación en programas internacionales se presente compleja y requieran un apoyo para acceder a ellos. ANFACO-CECOPESCA como Asociación Empresarial y Centro Tecnológico cuenta también con amplia experiencia en la participación en proyectos europeos que le permite poder contribuir al desarrollo tecnológico del sector Mar-Industria.

Partiendo de este objetivo general, la UII-ANFACO-CECOPESCA ofrecerá ayuda y asesoramiento a las empresas que participen en los programas internacionales.







