



## **ANFACO-CECOPESCA ORGANIZA PARA LAS EMPRESAS DEL SECTOR UNA JORNADA DE PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE I+D+i**

***El viernes 25 de febrero a las 11h, se organiza en ANFACO-CECOPESCA una Jornada de presentación de Proyectos de I+D+i dirigida a las empresas del sector pesquero, transformador y acuícola, en la que se darán a conocer doce proyectos de interés sectorial, algunos de ellos finalizados y otros en curso.***

**Vigo | 24 de febrero 2011.** Una de las principales actividades de ANFACO-CECOPESCA es el desarrollo de proyectos de I+D+i tanto de interés general para el sector, como concertados con empresas, manteniendo siempre un enfoque multidisciplinar y aplicado. Así mismo, está entre sus misiones la difusión y transferencia de resultados de investigación propia. Es por ello, por lo que anualmente organiza una Jornada destinada a dar a conocer la investigación propia que ANFACO-CECOPESCA realiza de manera individual o en colaboración con otros centros de investigación. En esta ocasión, se darán a conocer 12 proyectos encuadrados en cuatro líneas de actuación en I+D+i diferentes: Nuevas tecnologías, materiales y procesos, Envases activos, Valorización de recursos marinos y subproductos y Seguridad Alimentaria.

Las líneas de actuación en materia de I+D+i que se llevan a cabo en ANFACO-CECOPESCA se establecen en base a dos criterios: a las demandas del tejido empresarial, determinadas por los retos impuestos por los mercados actuales y a las tendencias actuales en materia de investigación para la industria pesquera y acuícola. La mayoría de los proyectos desarrollados actualmente se encuadran dentro de la línea de Seguridad Alimentaria y Nuevas tecnologías, Materiales y procesos. La optimización de los procesos productivos, el abaratamiento de costes y el desarrollo de nueva maquinaria específica, son fundamentos básicos para incrementar la productividad de las empresas. Además, consciente de las necesidades actuales en base a las exigentes demandas del mercado, ANFACO-CECOPESCA apuesta por la



investigación en tecnologías emergentes y en su adaptación a los procesos de fabricación de la industria alimentaria. En este sentido, los proyectos desarrollados en este campo se orientan hacia las nuevas tecnologías de proceso, nuevos sistemas de envasado activo y nuevos materiales de envasado y hacia la implantación herramientas de gestión electrónicas.

Por otro lado, desde el punto de vista de nuestro papel como referencia en materia de seguridad alimentaria, nos mantenemos a la vanguardia en la incorporación de tecnologías avanzadas aplicadas al análisis de riesgos emergentes, lo que nos permite tener una capacidad de respuesta rápida y autónoma, al servicio de la empresa.

Por su parte, el mar ha sido tradicionalmente una fuente de materia prima para la investigación médica y la industria farmacéutica. Así, en los productos de origen natural se encuentran moléculas con diversas actividades biológicas que pueden emplearse en novedosos tratamientos antitumorales, antivíricos y antimicrobianos, así como otras sustancias con un importante potencial nutraceutico. En definitiva, la búsqueda de valor añadido de los subproductos de la industria marina y alimentaria, así como la gestión y minimización de los residuos generados y la valorización de nuevas especies son algunos de los objetivos de los proyectos presentados en este bloque temático.

## **PROGRAMA**

**ANFACO-CECOPESCA, 25 de Febrero de 2011, 11h**

### **11.00 – 11.40 Nuevas tecnologías, materiales y procesos**

- “Diseño de un sistema para la automatización y robotización del proceso de pelado y limpieza del atún”
- “ECOSON- Diseño y desarrollo de un sistema de conservación por ultrasonidos para productos de la pesca y de la acuicultura”
- “SOL-GEL- Desarrollo de recubrimientos sol-gel activos alternativos a los barnices convencionales en la industria conservera”
- “REDETAG - Creación de una Plataforma como herramienta para la gestión de la información y las comunicaciones en el sector Mar-Industria”



#### **11.40 – 12.10 Envases activos**

- “NATAL-Desarrollo de envases activos con aditivos naturales obtenidos de residuos agroindustriales”
- “Desarrollo de un envase activo para el control de la microbiota alterante del pescado y productos de la pesca refrigerados y de un método molecular para la evaluación de su efectividad”

#### **12.10 – 12.50 Valorización de recursos marinos y subproductos**

- “Valorización de los residuos de algas de arribazón generados en la limpieza y acondicionamiento de bancos marisqueros”
- “Aprovechamiento y valorización de los descartes y subproductos de especies capturadas en las pesquerías de arrastre de la costa española: posibilidades comerciales y aplicación industrial”.
- “Aprovechamiento de esponjas o viabilidad de su cultivo para la obtención de sustancias activas”
- “PHARMATLANTIC – Creación de una Red de transferencia de conocimiento relativa a la investigación y explotación de recursos marinos como fuente de compuestos bioactivos con aplicación en la prevención de enfermedades mentales y cáncer”.

#### **12.50 – 13.10 Seguridad Alimentaria**

- “BIOCOP-Nuevas tecnologías para el cribado simultáneo de contaminantes químicos en alimentos”
- “ATLANTOX – Tecnologías avanzadas para el control de nuevas toxinas en el Área Atlántica”