



CONVOCATORIA RUEDA DE PRENSA

PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS CIENTÍFICO-TECNOLÓGICOS Y DE I+D+I ALCANZADOS EN 2011 POR ANFACO-CECOPESCA

El lunes **5 de marzo de 2012 a las 11:00 horas**, el Secretario General de ANFACO-CECOPESCA, D. Juan M. Vieites Baptista de Sousa presentará los resultados científico-tecnológicos y de I+D+i alcanzados en 2011 por el Centro Tecnológico de ANFACO-CECOPESCA.

En esta presentación se destacará la contribución de ANFACO-CECOPESCA a la promoción de la calidad y la seguridad alimentaria y a la mejora de la competitividad de las empresas del sector transformador de productos de la pesca y de la acuicultura, mediante la generación de conocimiento científico -realizando proyectos de investigación fundamental o industrial, desarrollo tecnológico e innovación-, y la prestación servicios analíticos, de asistencia técnica, formación, consultoría y asesoramiento tecnológico.

Lugar: ANFACO-CECOPESCA -Crt. Colegio Universitario, 16- VIGO.
Fecha: 5.03.11
Hora: 11.00 horas

Se ruego confirmación. e-mail: prensa@anfaco.es / Tlf.: 986-469301 / Fax: 986-469269



ANFACO - CECOPESCA

Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos -
Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca

RESULTADOS CIENTÍFICO- TECNOLÓGICOS E I+D+i 2011

LA INNOVACIÓN EN ANFACO - CECOPESCA

Introducción

- ANFACO-CECOPESCA es un Centro Tecnológico privado de ámbito nacional, reconocido a nivel nacional e internacional como un referente en el campo de la investigación aplicada a los productos de la pesca y de la acuicultura.
- Lleva más de 60 años prestando servicios tecnológicos y de I+D+i a las empresas del sector transformador de productos de la pesca y de la acuicultura e industrias afines.
- Está fuertemente enraizado con el sector empresarial, contando actualmente con una base asociativas de más de 210 empresas y organizaciones empresariales.
- Su emplazamiento en la ciudad de Vigo es estratégico al estar situado en pleno eje atlántico del noroeste peninsular y al encontrarse integrado dentro de la principal área económica, industrial y tecnológica de Galicia.

Introducción

- Es uno de los 4 Centros Tecnológicos asentados en Galicia que están reconocidos oficialmente por el Ministerio de Economía y Competitividad como Centro Tecnológico de ámbito estatal, y el único con competencias en el campo marino y alimentario.
- Cuenta con los principales reconocimientos y acreditaciones por parte de las distintas Administraciones Públicas y Entidades de Acreditación en los ámbitos de la calidad y la investigación, los cuales garantizan la calidad, profesionalidad y eficiencia de las actividades que desarrolla.
- Ejerce un papel fundamental como agente dinamizador de la I+D+i empresarial. Sus amplias capacidades en investigación industrial, desarrollo experimental e innovación, unido a su cultura emprendedora y creativa, favorecen la capitalización del conocimiento y la generación de valor.

Introducción

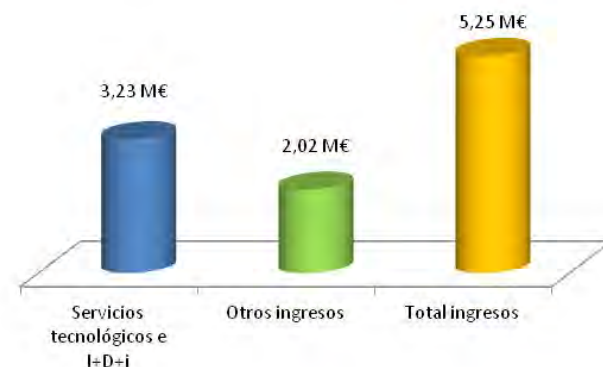
- Tiene una participación activa en los principales consorcios, alianza y plataformas tecnológicas españolas y europeas, cuyo objetivo principal es lograr los objetivos de crecimiento, competitividad y sostenibilidad a través de los avances tecnológicos y la investigación.
- Dispone de un un equipo humano multidisciplinar de profesionales altamente cualificados y totalmente implicados con la estrategia de la organización.



Resultados científico-tecnológicos e I+D+i: indicadores 2011

- En 2011, ANFACO-CECOPESCA obtuvo unos **ingresos totales de 5,25 M€**, de los cuales el 61,58% (3,23 M€) se generaron por la prestación de servicios tecnológicos y el desarrollo de proyectos de I+D+i.

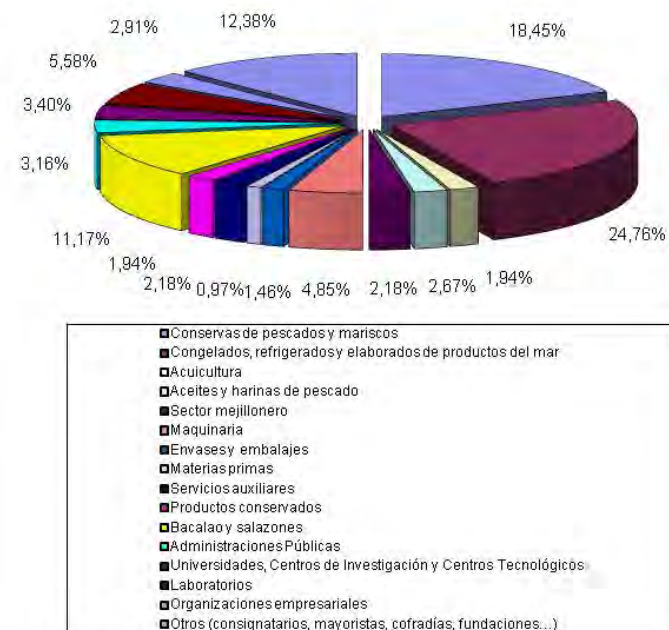
- Del total de ingresos por servicios tecnológicos e I+D+i, el **65,07% (2,10 M€) procedió de contrataciones privadas de empresas** y el 34,93% restante (1,13 M€) de fondos públicos competitivos.



Resultados científico-tecnológicos e I+D+i: indicadores 2011

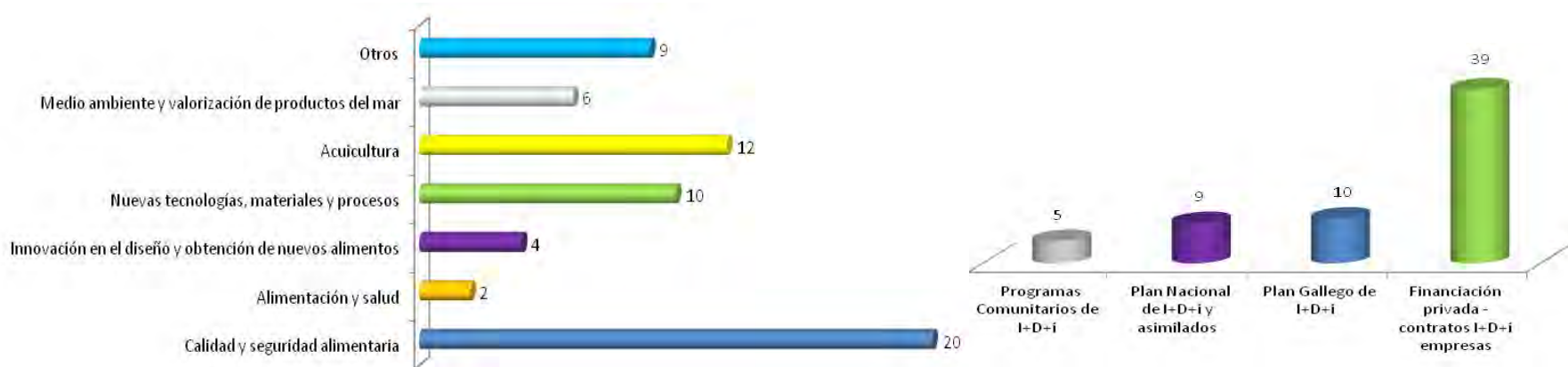
- Se prestaron servicios tecnológicos e I+D+i a un total de **412 empresas y organismos públicos y privados clientes**, lo que refuerza la proyección multisectorial de ANFACO-CECOPESCA y su interrelación con el tejido productivo.

Tipología de clientes	Número	%
Conservas de pescados y mariscos	76	18,45%
Congelados, refrigerados y elaborados de productos del mar	102	24,76%
Acuicultura	8	1,94%
Aceites y harinas de pescado	9	2,18%
Sector mejillonero	11	2,67%
Maquinaria	20	4,85%
Envases y embalajes	6	1,46%
Materias primas	4	0,97%
Servicios auxiliares	9	2,18%
Productos conservados	8	1,94%
Bacalao y salazones	46	11,17%
Administraciones Públicas	13	3,16%
Universidades, Centros de Investigación y Centros Tecnológicos	14	3,40%
Laboratorios	23	5,58%
Organizaciones empresariales	12	2,91%
Otros (consignatarios, mayoristas, cofradías, fundaciones...)	51	12,38%
Total clientes	412	100,00%



Resultados científico-tecnológicos e I+D+i: indicadores 2011

- Se desarrollaron un total de **63 proyectos de I+D+i**, de los cuales 24 se ejecutaron en el marco de los programas autonómicos, nacionales y comunitarios de I+D+i, y los 39 restantes se realizaron directamente para empresas bajo contrato.
- El mayor número de proyectos de I+D+i ejecutados se enmarcaron en las líneas de calidad y seguridad alimentaria, acuicultura, y desarrollo de nuevas tecnologías, materiales y procesos.



Resultados científico-tecnológicos e I+D+i: indicadores 2011

PRINCIPALES LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN DE ANFACO-CECOPESCA:

✓ALIMENTACIÓN Y SALUD

- Obtención y caracterización funcional de moléculas bioactivas.
- Base científica para alegaciones nutricionales y de salud.
- Evaluación in vitro de la actividad biológica de ingredientes funcionales.
- Investigación con probióticos.
- Evaluación toxicológica de ingredientes.

✓CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Desarrollo de metodologías analíticas para el control de contaminantes, tóxicos y residuos. Evaluación de su toxicidad.
- Estudios para la reducción o eliminación de contaminantes.
- Desarrollo de herramientas moleculares para garantizar el origen, autenticidad y trazabilidad de materias primas y productos.
- Desarrollo de técnicas genéticas para la identificación de parásitos y alérgenos en alimentos y organismos modificados genéticamente.

Resultados científico-tecnológicos e I+D+i: indicadores 2011

✓ INNOVACIÓN EN EL DISEÑO Y OBTENCIÓN DE NUEVOS ALIMENTOS

- Aplicación de nuevos ingredientes y aditivos.
- Aplicación de la biotecnología para la obtención de alimentos mejorados.
- Aplicación de nuevos procesos de cocinado y tecnologías emergentes.
- Diseño y desarrollo de nuevas presentaciones a partir de nuevas especies y especies de bajo rendimiento comercial.

✓ NUEVAS TECNOLOGÍAS, MATERIALES Y PROCESOS

- Optimización de procesos de fabricación.
- Desarrollo de prototipos industriales y automatización de procesos.
- Desarrollo de tecnologías ultrarrápidas basadas en NIR para el control on-line.
- Nuevas tecnologías de conservación.
- Etiquetas y sistemas de envasado activo e inteligente.
- Nuevos materiales de envasado, recubrimiento y films comestibles.

Resultados científico-tecnológicos e I+D+i: indicadores 2011

✓ACUICULTURA

- Diagnóstico y control de enfermedades en acuicultura. Desarrollo de vacunas.
- Control y tratamiento de residuos de medicamentos veterinarios.
- Investigación con probióticos.
- Nuevos ingredientes para piensos y formulación.
- Gestión de residuos y efluentes.

✓MEDIOAMBIENTE Y VALORIZACIÓN DE PRODUCTOS DEL MAR

- Evaluación de la diversidad genética de pesquerías.
- Obtención de sustancias bioactivas a partir de organismos marinos.
- Aprovechamiento y valorización de subproductos.
- Valorización de residuos de algas para industria farmacéutica y cosmética.
- Gestión y tratamiento de residuos. Investigación y desarrollo de biocombustibles.
- Eficiencia energética.

INNOVACIÓN COMO ESTRATEGIA DE CRECIMIENTO EMPRESARIAL



Centro para el Desarrollo
Tecnológico Industrial



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE INNOVACIÓN
E INDUSTRIA
Dirección Xeral de Investigación,
Desenvolvemento e Innovación

PROYECTOS DE I+D+i MÁS DESTACADOS





PROYECTO ECOSON (2010-2013)

Desarrollo de un prototipo de ultrasonidos para un tratamiento y conservación de productos de la pesca más ventajoso, desde el punto de vista del impacto sobre la calidad del alimento.





PROYECTO ALGAS 2009-2012



Aprovechamiento y valorización de las algas presentes en los bancos destinados al marisqueo, para la obtención de compuestos funcionales, para el desarrollo de piensos para rumiantes y como fuente energética.



PROYECTO DESCARTES 2010-2013



Valorización de los descartes y subproductos de especies capturadas en las pesquerías de arrastre de la costa española, mediante la explotación comercial de nuevos productos y de compuestos bioactivos de interés alimentario, médico y farmacéutico.

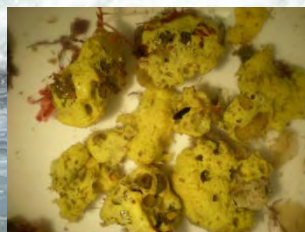
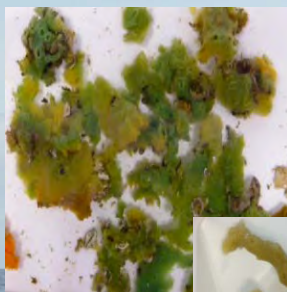


XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE INNOVACIÓN
E INDUSTRIA
Dirección Xeral de Investigación,
Desenvolvemento e Innovación



PROYECTO ESPONJAS 2008-2011

Valorización de esponjas de las costas gallegas para la obtención y comercialización de sustancias antitumorales y antibacterianas.



**EL MAR: FUENTE DE MATERIA PRIMA PARA LA INVESTIGACIÓN
MÉDICA Y LA INDUSTRIA FARMACÉUTICA**

PROYECTO BEADS

2011-2013

Desarrollo de estrategias para una depuración más efectiva de los moluscos mediante el uso de probióticos.





ECOHYDROS



IRTA
RECECA I I TECNOLOGIA
AGROALIMENTARIES

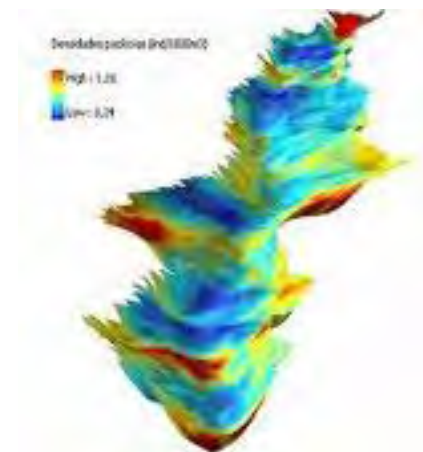


VALEDEME

ENVIROMAR
BUCEO PROFESIONAL

PROYECTO PURGADEMAR 2011-2014

Desarrollo de un sistema de predicción de mareas rojas, utilizando técnicas de Inteligencia Artificial y Teledetección





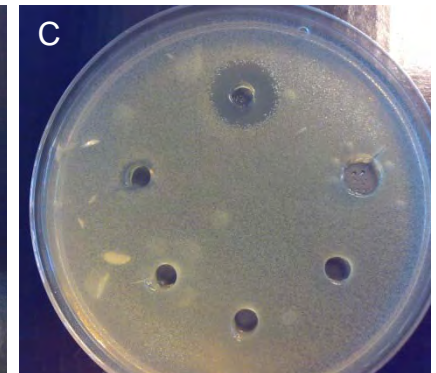
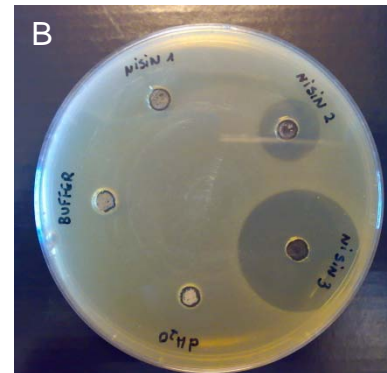
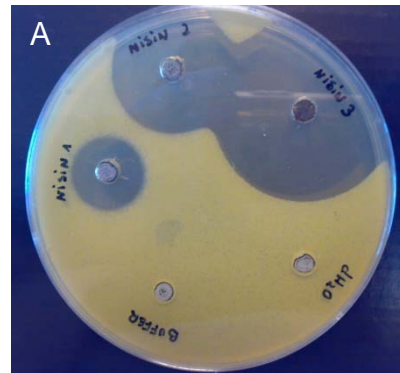
GRUPO MAHOU SAN MIGUEL



PROYECTO MIPFOOD 2011-2014

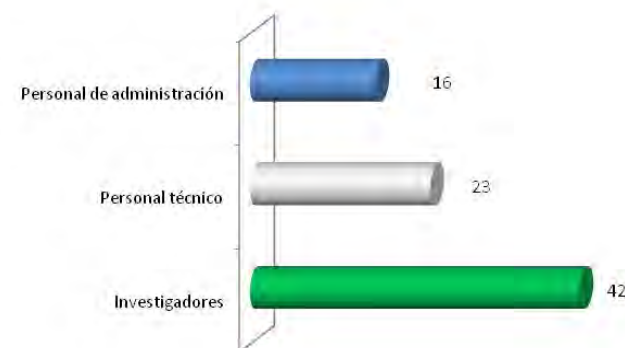
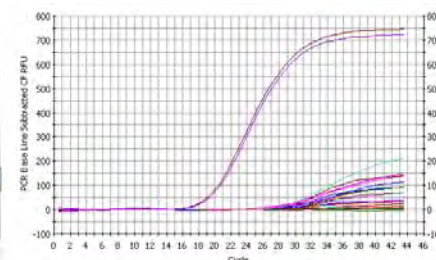


Desarrollo novedoso de envases activos y etiquetas inteligentes para mejorar la calidad y seguridad alimentaria.



Resultados científico-tecnológicos e I+D+i: indicadores 2011

- A pesar del contexto de crisis económica, **se continuó con la política de realizar importantes inversiones en nuevo equipamiento científico-tecnológico para investigación.** Las nuevas inversiones se destinaron a potenciar nuevos desarrollos tecnológicos destinándose una cuantía económica superior a los 100.000,00 €.
- Se **mantuvieron los niveles de empleo**, con una plantilla compuesta por un total **81 trabajadores altamente cualificados**, de los cuales el 77% son doctores y titulados universitarios (14 doctores y 48 titulados universitarios de grado superior). Del total de trabajadores en plantilla, el 80% desarrollan su actividad en el ámbito científico-técnico.



Resultados científico-tecnológicos e I+D+i: indicadores 2011

- Se desarrolló una **fructífera labor en el campo de la formación doctoral y la transferencia y comunicación de los resultados de investigación**. Durante 2011, se realizaron trabajos de investigación en 5 tesis doctorales por parte de investigadores de ANFACO-CECOPESCA, se publicó 1 libro y 20 artículos científicos en revistas nacionales e internacionales de impacto, se presentaron 12 comunicaciones a congresos científicos internacionales, y se ejecutaron 9 jornadas de difusión y transferencia de tecnología. Asimismo, se difundió a la sociedad en general los avances conseguidos fruto de las investigaciones realizadas a través de medios de prensa y revistas especializadas.
- Se **implantó la Norma UNE 166002** “Gestión de la I+D+i: Requisitos del Sistema de Gestión de la I+D+i” y se **obtuvo la correspondiente certificación**. El cumplimiento de los requisitos de esta norma supone un notable avance en la mejora de la capacidad de la organización para realizar eficazmente actividades de I+D+i. Asimismo, la certificación permite una demostración externa del nivel de calidad conseguido en la realización de las mismas.

Resultados científico-tecnológicos e I+D+i: indicadores 2011

- En el **campo analítico**, los laboratorios de ANFACO-CECOPESCA están reconocidos por las Administraciones Públicas competentes como **laboratorios de referencia para el control de la calidad de los productos de la pesca transformados y están acreditados por ENAC** conforme a la norma UNE-EN ISO 17025:2005, lo cual constituye un sello de garantía para el autocontrol y un requisito imprescindible para el ejercicio del control oficial.
- Tiene **acreditados por ENAC 140 procedimientos** lo que le convierte en el laboratorio con mayor número de procedimientos acreditados en productos de la pesca y de la acuicultura de todo el territorio nacional.

Indicadores analíticos	2011
Procedimientos acreditados por ENAC	140
* Expediente agroalimentario 96/LE230	83
* Expediente medioambiental 96/LE1440	57
Determinaciones ofertadas	547
Determinaciones acreditadas	164
Muestras analizadas	18.215
Informes emitidos	17.329
* Informes ENAC	14.724
* Informes No ENAC	2.605
Determinaciones realizadas	50.459
Satisfacción de clientes	99,0%



Resultados científico-tecnológicos e I+D+i: indicadores 2011

- En el campo de la **asistencia técnica y consultoría**, se desarrollaron un total de 2.865 actuaciones de las que se beneficiaron más de 250 empresas.

- Las actividades desarrolladas abarcaron múltiples campos de actuación, desde la resolución de consultas sobre aspectos técnicos, normativos y de exportación como la realización de auditorías y pruebas de control de calidad en instalaciones industriales.

Consultas técnicas y asesoramiento tecnológico	2.130
Etiquetado	912
Procesos	200
Normas de comercialización	230
Sistemas de conservación	100
Trazabilidad	40
Seguridad, calidad e higiene	648
Emisión de escritos técnicos	110
Apoyo técnico para la resolución de expedientes administrativos	19
Auditorías e inspecciones	35
Auditorías e inspecciones técnicas en empresas	34
Auditorías de laboratorio	1
Validación de procesos y productos	179
Pruebas de penetración de calor	72
Pruebas de distribución de temperatura	81
Pruebas de distribución de calor	26
Exportaciones	82
Alta de empresas FDA - EEUU	5
Alta de productos en FDA - EEUU	73
Asesoramiento para el alta de productos en otros países	4
Pruebas en Planta Piloto	12
Elaboración de manuales (APPC, IFS, BRC,...)	5
Actuaciones APPCC en empresas	210
Implantación de sistemas de calidad, seguridad y gestión alimentaria	6
Emisión de certificados	76
Certificados químicos	21
Certificados veterinarios	19
Certificados de exportación	36
Desarrollo de Planes de Calidad sectoriales	1
TOTAL ACTUACIONES DE ASISTENCIA TÉCNICA Y CONSULTORÍA	2.865





ANFACO - CECOPESCA

Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos
Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca

LA INNOVACIÓN EN ANFACO - CECOPESCA