



Plan Estratégico de CECOPESCA 2014-2020



1. INFORMACIÓN GENERAL	
1.1. Datos de identificación.....	2
1.2. Trayectoria y fines.....	3
1.3. Ubicación.....	6
1.4. Estructura.....	7
2. MISIÓN Y VISIÓN	
2.1. Misión.....	9
2.2. Visión.....	10
3. SITUACIÓN ACTUAL Y EVOLUCIÓN	
3.1. Personal.....	10
3.2. Instalaciones.....	12
3.3. Equipamiento científico-tecnológico.....	14
3.4. Áreas tecnológicas y tipología de servicios.....	29
3.5. Clientes.....	39
3.6. Financiación.....	41
3.7. Internacionalización.....	42
3.8. Participación en Plataformas y Alianzas Tecnológicas.....	48
3.9. Divulgación y difusión.....	53
3.10. Reconocimientos y prestigio del Centro.....	54
3.11. Indicadores de actividad.....	59
4. ANÁLISIS CRÍTICOS	
4.1. Análisis DAFO.....	61
5. OBJETIVOS Y ACCIONES ESTRATÉGICAS	
5.1. Objetivos	
5.1.1. Objetivos cualitativos generales.....	63
5.1.2. Objetivos cualitativos concretos.....	63
5.2. Estrategia	
5.2.1. Estrategia global del centro.....	66
5.2.2. Plan de acción.....	67
6. PLAN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN	
6.1. Gestión y explotación de resultados.....	70
6.2. Seguimiento y evaluación.....	71

1. INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Datos de identificación

Nombre del centro	Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca
Siglas	CECOPESCA
Logo	
Dirección	Carretera Colegio Universitario, nº 16 36310 Vigo (Pontevedra)
Teléfono	+34 986 469 301
Fax	+34 986 469 269
e-mail	anfaco@anfaco.es / cecopesca@anfaco.es
Web del centro	www.anfaco.es
Presidente	Jesús Manuel Alonso Ecurís
Secretario General	Juan Manuel Vieites Baptista de Sousa
Naturaleza jurídica	Centro Tecnológico de ámbito estatal dependiente de una asociación empresarial sin ánimo de lucro
Órganos de gobierno	Asamblea General, Junta Directiva y Delegados de Zona. Dispone también de un Consejo Rector, el cual es un órgano específico de asesoramiento de la Junta Directiva para la orientación, supervisión y programación de actividades de carácter científico-técnico

1.2. Trayectoria y fines

CECOPESCA es un Centro Tecnológico privado de ámbito estatal integrado en la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y mariscos (ANFACO), siendo su misión principal el promover la calidad, la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación en el campo de la conservación de los productos de la pesca y de la acuicultura en particular y de los productos alimenticios en general, así como la transferencia de resultados de investigación al tejido empresarial. Actualmente y fruto de su larga trayectoria de más de 65 años, CECOPESCA se ha consolidado como un centro de referencia a nivel nacional e internacional en el ámbito marino y alimentario, convirtiéndose en el principal agente dinamizador de la I+D+i empresarial y un colaborador clave de las Administraciones Públicas en el diseño y desarrollo de las políticas públicas de I+D+i.

En cuanto a sus orígenes, éstos se remontan al año 1949 con la creación del Departamento Técnico y de Investigación de la Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia, el cual se creó en base al acuerdo de su Junta Directiva de 6 de octubre bajo la Presidencia de Antonio Alfageme del Busto. Uno de los factores que impulsó su creación fue el generado en 1945 cuando con motivo del contrato del suministro global de conservas a Inglaterra, los fabricantes se vieron obligados a realizar importantes desembolsos para analizar sus productos, al carecer de un Departamento Técnico a su servicio. Asimismo, dicha carencia también se manifestó en 1949 durante la celebración del Comité Internacional Permanente de la Conserva, donde la representación española no pudo aportar datos científicos y técnicos acerca de su producción en la medida en la que los demás países lo hacían.

Desde sus inicios el Departamento Técnico no se limitó a desarrollar labores puramente analíticas en sus laboratorios sino que impulsó también numerosas actividades, entre ellas el establecimiento de una planta piloto de fabricación de conservas y la realización de cursos de formación, y entre sus hitos destaca su aportación e intervención en dos graves crisis; la del metílico en los años 60 y la del aceite de colza en 1981. Su ubicación inicial fue en el local de la Unión en la calle de Marqués de Valladares 41 y fue el primer laboratorio de España en su género.

Posteriormente, en 1991, el Departamento Técnico y de Investigación se transformó en el Centro Técnico Nacional Conservación de Productos de la Pesca (CECOPESCA), de conformidad con lo establecido en Resoluciones de la Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología, de fecha 1 de marzo de 1989 y 13 de septiembre de 1990, así como los acuerdos de Juntas Generales de ANFACO de fechas 14 de julio de 1989, 27

de junio de 1990 y 5 de julio de 1991, aunque siempre bajo la titularidad y dependencia jurídica de ANFACO.

Seguidamente, al amparo del Real Decreto 2609/96, de 10 de diciembre, por el que se regulan los Centros de Innovación y Tecnología (CIT), CECOPESCA obtiene el reconocimiento como Centro de Innovación y Tecnología (CIT) y se inscribe en el Libro Registro de CIT del Ministerio de Educación y Cultura, con el número de registro 11. Finalmente, el 23 de noviembre de 2011, CECOPESCA obtiene del Ministerio de Ciencia e Innovación el reconocimiento como Centro Tecnológico de ámbito estatal conforme a lo dispuesto 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.

En cuanto a sus fines, el artículo 5º de los Estatutos de ANFACO-CECOPESCA establece que, entre otras actividades, la entidad contribuirá al beneficio general de la sociedad y a la mejora de la competitividad empresarial mediante la generación de conocimiento científico, realizando actividades de I+D+i y desarrollando su aplicación, y la prestación de servicios tecnológicos. Para la consecución de estos fines se desarrollarán, entre otras, las siguientes actividades:

- a) Realización de proyectos de investigación fundamental o industrial, desarrollo e innovación tecnológica propios o en cooperación con empresas, universidades y centros públicos de investigación u otras entidades, con el objetivo de generar y difundir conocimiento tecnológico.
- b) Desarrollo de proyectos de I+D+i contratados directamente por empresas u otras entidades de naturaleza jurídica privada, que permitan maximizar la aplicación del conocimiento generado por la entidad.
- c) Realización de servicios de asesoramiento tecnológico, tales como diagnósticos tecnológicos, estudios de viabilidad técnica y otros de similares características.
- d) Atención a las necesidades tecnológicas de las entidades y empresas que lo requieran, prestando servicios de asistencia técnica, como la formación técnica especializada, la vigilancia y prospectiva tecnológica, así como difusión de información y otros servicios análogos vinculados a la gestión del conocimiento, la tecnología y la innovación.
- e) Colaboración en la transferencia de resultados de investigación entre los organismos públicos y privados de investigación y las empresas.

- f) Fomentar y desarrollar la investigación conjunta entre empresas, especialmente PYMES.
- g) Impulsar la creación de empresas de base tecnológica y su consolidación en el mercado así como la transferencia de tecnología al sector empresarial, promocionando en las empresas la propiedad industrial e intelectual.
- h) Difundir información, conocimiento, oportunidades tecnológicas y buenas prácticas de interés para la mejora de la competitividad empresarial.
- i) Fomentar la integración de las empresa, especialmente PYMES, en redes y foros de interacción permanentes tanto nacionales como internacionales, que posibiliten la internacionalización, la mejora de los procesos de aprendizaje de las organizaciones y la participación en las Plataformas Tecnológicas.
- j) Prestación de servicios analíticos de laboratorio para el control de la calidad y la seguridad de los productos alimenticios y de sus procesos de fabricación.
- k) Proporcionar todos aquellos servicios de carácter ambiental que contribuyan al desarrollo sostenible y la protección del Medio Ambiente.
- l) Cualesquiera otras actividades cuyos resultados sean mejorar el nivel tecnológico y competitivo de las empresas, contribuyendo de esta manera a la creación de empleo, a la mejora de la calidad de vida, al desarrollo sostenible y al crecimiento económico y al incremento del bienestar social.

Actualmente, CECOPESCA desarrolla anualmente más de 65 proyectos de I+D+i de ámbito nacional e internacional, principalmente en colaboración directa con empresas del sector marino y alimentario, innovando en nuevos productos y servicios de calidad diferenciada y transfiriendo soluciones tecnológicas avanzadas al sector industrial. Asimismo, cuenta con más de 144 procedimientos analíticos acreditados por ENAC y desarrolla una intensa actividad colaboradora con empresas en asistencia técnica y consultoría a nivel estatal e internacional. Sus servicios tecnológicos y líneas de I+D+i dan cobertura integral a las demandas actuales del tejido empresarial marino y alimentario, orientándose fundamentalmente hacia la seguridad alimentaria, el desarrollo de tecnologías de conservación más sostenibles, diseño de productos acorde a las tendencias del consumidor actual hacia una alimentación más saludable, gestión de los recursos y valorización de los subproductos y modelos de producción más sostenibles basados en el concepto de ecoinnovación.

1.3. Ubicación

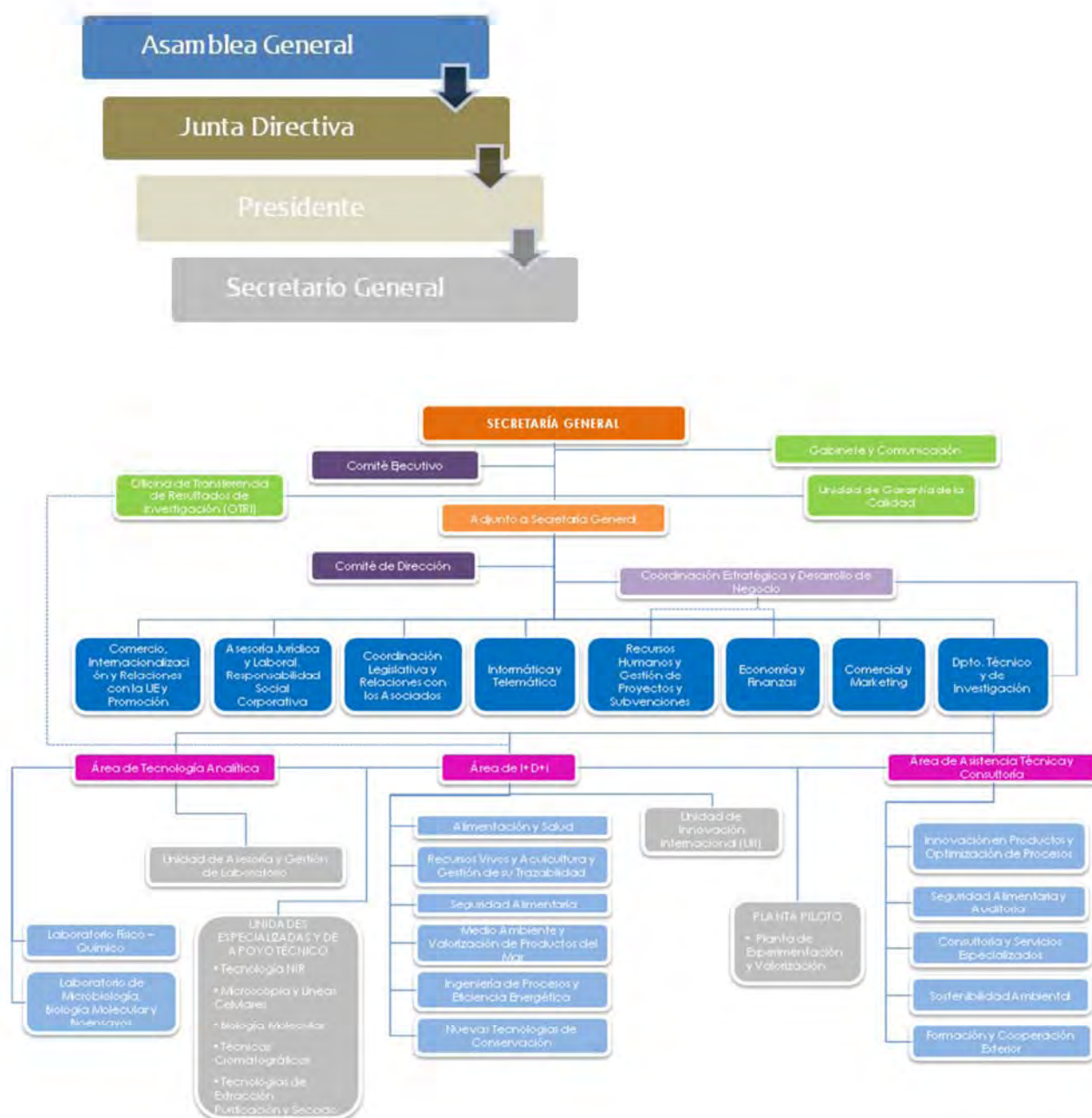
Ubicada en Vigo desde sus orígenes, y en el Campus Universitario de Vigo desde 1994, ANFACO-CECOPESCA dispone de una parcela de 6.000 m² con una superficie construida hasta el año 2014 de 5.571 m², distribuida en 2 edificios, uno administrativo y otro de carácter científico-técnico, y una nave piloto destinada al desarrollo de nuevos productos y a la optimización de procesos industriales. No obstante, en su política de crecimiento y expansión, en el año 2014 ANFACO-CECOPESCA inició la construcción en dicha parcela de un nuevo Centro de Tecnologías Avanzadas de Investigación para la Industria Marina y Alimentaria, previa demolición de la nave piloto existente. Este nuevo centro contará con una superficie de 5.881 m² y estará concluido en octubre 2015.

En lo que respecta a su localización, ésta es estratégica e inmejorable ya que se encuentra ubicada dentro del Campus de la Universidad Vigo, la cual, con un notable componente tecnológico, se ha consolidado en poco más de una década como un referente de modernidad e innovación en Galicia. A esta ventaja hay que añadir su integración dentro de la principal área económica, industrial y tecnológica de Galicia y sus excelentes comunicaciones gracias a una completa red de infraestructuras (aeropuerto, puerto, autopistas y autovías, ferrocarril,...) que conectan la ciudad de Vigo y el Campus Universitario con los principales núcleos urbanos gallegos, peninsulares e internacionales.



1.4. Estructura

El funcionamiento de CECOPESCA se rige por sus Estatutos, su Reglamento de Régimen Interno y por las demás disposiciones legales de preceptiva aplicación. En cuanto a su estructura de gestión, el Centro depende orgánicamente de la Secretaría General de ANFACO-CECOPESCA y está regido por los siguientes Órganos de Gobierno:



En cuanto a su estructura científico-técnica, CECOPESCA se compone de tres áreas tecnológicas diferenciadas (Área de Tecnología Analítica, Área de I+D+i, Área de Asistencia Técnica y Consultoría), a través de las cuales pone a disposición del tejido empresarial una amplia gama de servicios especializados tanto en el campo analítico como en el campo de la I+D+i o la asistencia técnica a empresas.

El **área de Tecnología Analítica** es la encargada de coordinar la actividad analítica del centro. Sus laboratorios 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/IEC 17025, lo cual constituye un sello de garantía para el autocontrol y un requisito imprescindible para el ejercicio del control oficial. Con esta acreditación estos laboratorios están incorporados a la European Accreditation Laboratory (EAL), lo que significa que los ensayos y análisis que se hayan realizado y estén incluidos en el alcance de la acreditación tienen validez en todos los países integrados en la Red de Laboratorios Europeos internacionalmente reconocidos.

La actividad analítica comprende ensayos físico-químicos, microbiológicos, de análisis sensorial, y de biología molecular de alimentos, piensos y aguas, y ensayos físicos y químicos de envases. En este sentido destacar que CECOPESCA es el único laboratorio acreditado por ENAC según NT-18, para dos categorías de ensayo, la identificación de especies mediante secuenciación de ADN y análisis filogenético (Técnica FINS) y la detección de especies y/o grupos taxonómicos mediante PCR a tiempo real o final con confirmación por secuenciación ambas con una Lista de Ensayos Bajo Acreditación (LEBA).

Por su parte, el **área de I+D+i** tiene como principal objetivo el promover el desarrollo de proyectos de I+D+i a nivel nacional e internacional para la generación de conocimiento científico que posteriormente pueda ser transferido al tejido empresarial para la mejora de su competitividad. Asimismo, ejerce un papel fundamental como agente dinamizador de la innovación empresarial, proporcionando a las empresas las herramientas necesarias para desarrollar nuevas capacidades y competencias y gestionar el conocimiento.

Este liderazgo empresarial, unido a sus fuertes capacidades en investigación industrial, desarrollo experimental e innovación y su cultura emprendedora y creativa, se ha visto recompensado con su reconocimiento como Centro Tecnológico de ámbito estatal por parte del Ministerio de Economía y Competitividad. Igualmente, en este ámbito, ANFACO-CECOPESCA dispone de un sistema de gestión de la I+D+i, conforme a la Norma UNE 166002: 2006.

A su vez, a través del **área de Asistencia Técnica y Consultoría**, CECOPESCA pone a disposición del tejido empresarial un amplio abanico de servicios altamente especializados enfocados, entre otras actuaciones, a la optimización de procesos, el desarrollo de nuevos productos, la sostenibilidad ambiental, la implantación de normas de calidad, la mejora de la capacitación de los cuadros de personal o el asesoramiento a la exportación,...



Paralelamente, CECOPESCA cuenta con **4 unidades técnicas de apoyo** a la I+D+i y la prestación de servicios tecnológicos, cuya misión principal es promocionar los servicios tecnológicos y de I+D+i entre el tejido empresarial y gestionar los sistemas de calidad implantados en el centro: Unidad de Innovación Internacional; Oficina de

Transferencia de Resultados de Investigación (OTRI); Unidad de Garantía de la Calidad y Unidad de Asesoría y Gestión de Laboratorio.

La OTRI y la Unidad de Innovación Internacional son las encargadas de promover la realización de proyectos de investigación fundamental o industrial, desarrollo e innovación tecnológica en cooperación con empresas, universidades y centros públicos de investigación u otras entidades, con el objetivo de generar y difundir conocimiento tecnológico.

Por su parte, la Unidad de Garantía de la Calidad y la Unidad de Asesoría y Gestión de Laboratorio tienen la finalidad de gestionar el sistema de calidad implantado en el centro y ofrecer a los asociados y clientes asesoramiento y una atención personalizada en todo lo referente a los servicios tecnológicos ofertados por la entidad.

2. MISIÓN Y VISIÓN

2.1. Misión

La Misión principal de CECOPESCA es promover la calidad, la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación en el ámbito de la industria marina y alimentaria, con especial hincapié en el campo de la conservación de los productos de la pesca y de la acuicultura, así como la transferencia de resultados de investigación al tejido empresarial para la mejora de su competitividad.

2.2. Visión

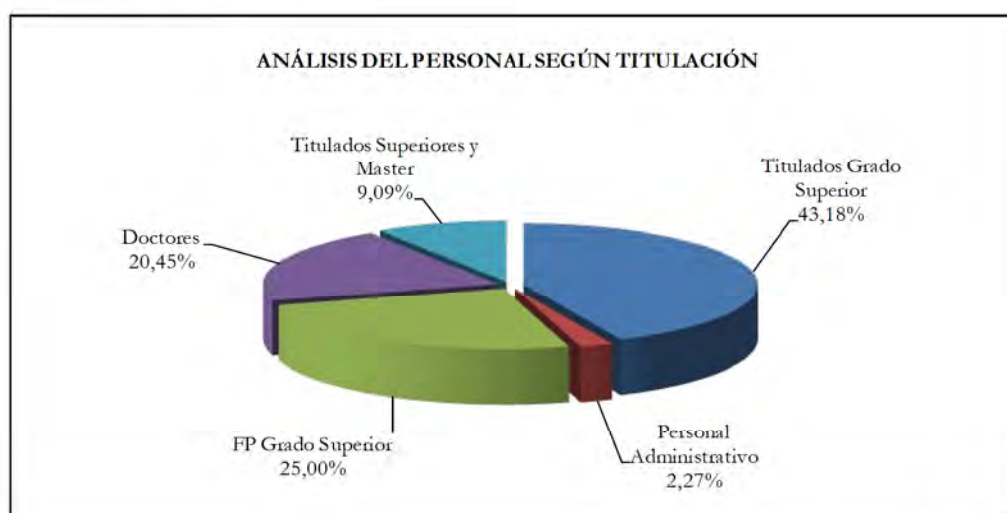
En el período 2014-2020 CECOPESCA pretende consolidarse como un centro de referencia nacional e internacional en el control de la calidad y la investigación aplicada a los productos de la industria marina y alimentaria, favoreciendo la innovación y la competitividad en sus sectores de actuación y aportando soluciones eficaces para atender a las demandas de las Administraciones Públicas y del tejido empresarial.

3. SITUACIÓN ACTUAL Y EVOLUCIÓN

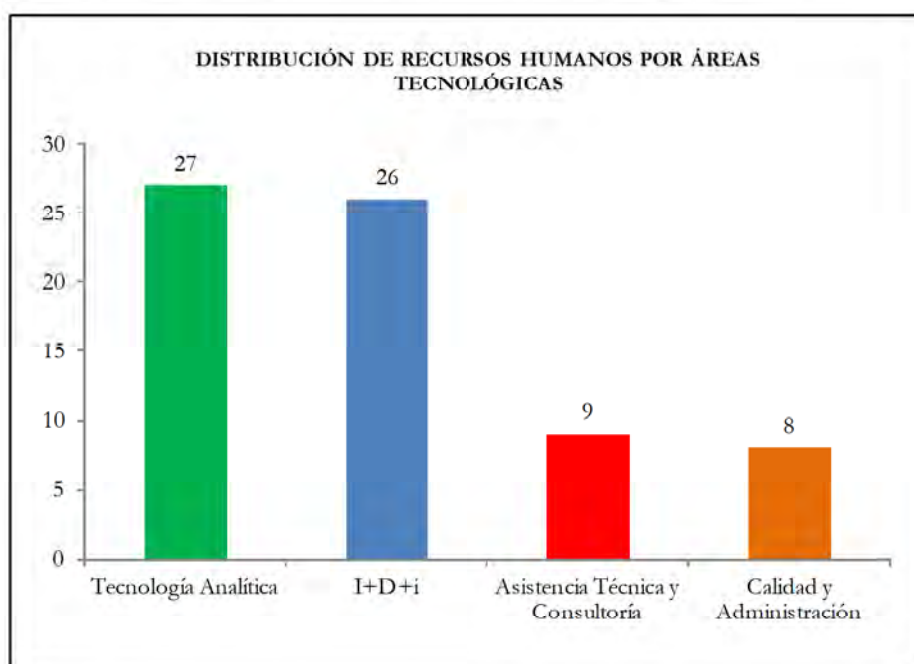
Este apartado se dedica a describir la situación actual del centro así como a mostrar su potencial para la generación y transmisión de conocimiento, desarrollando proyectos de I+D+i y prestando servicios tecnológicos avanzados en el entorno empresarial. La capacidad del Centro se muestra bajo tres vertientes: recursos, tanto humanos como materiales disponibles; clientes y actividad desarrollada.

3.1. Personal

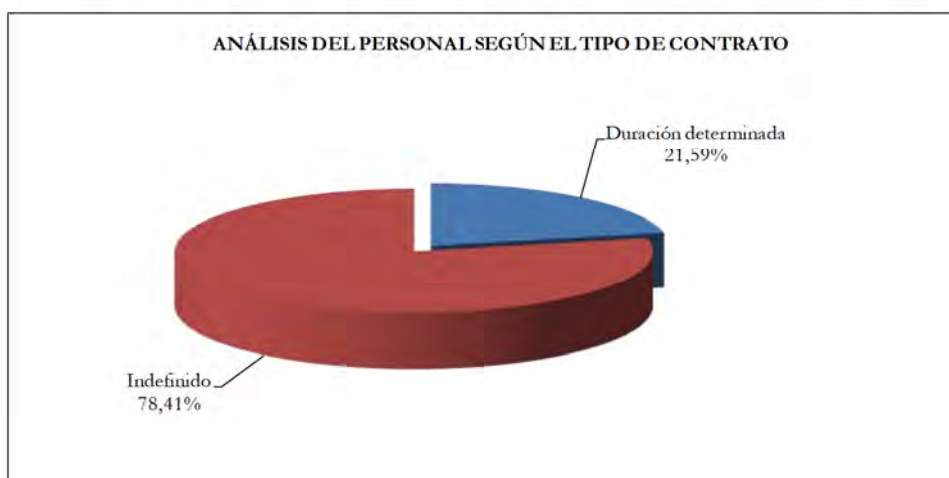
En lo que respecta a los recursos humanos, ANFACO-CECOPESCA cuenta con un equipo humano multidisciplinar compuesto por 88 trabajadores altamente cualificados de los cuales el 72,7% disponen de una titulación universitaria de Grado Superior, un 25% está en posesión de un título de FP de grado superior y el 2,3% restante dispone de título administrativo.



Del total de la plantilla, el 80% de los trabajadores prestan sus servicios en CECOPESCA mientras que el 20% restante desempeña su labor en los diferentes departamentos de ANFACO. En lo que respecta a la distribución de los recursos humanos por áreas tecnológicas, el área de Tecnología Analítica es el que dispone de un mayor número de profesionales (27), seguido por el área de I+D+i (26) y del área de Asistencia Técnica y Consultoría (9). Finalmente, las unidades de Garantía de la Calidad, Asesoría y Gestión de Laboratorio y Administración cuentan con 8 profesionales de apoyo.



En cuanto a las cifras de estabilidad en el empleo, el 78,4% de la plantilla está contratado con carácter indefinido frente al 21,6% que posee un contrato eventual.



3.2. Instalaciones

ANFACO-CECOPESCA dispone en el Campus Universitario de Vigo de una parcela de 6.000 m² con una superficie construida en el año 2014 de 5.571 m², distribuida en 2 edificios, uno administrativo y otro de carácter científico-técnico, y una nave piloto destinada al desarrollo de nuevos productos y a la optimización de procesos industriales. No obstante, en su política de crecimiento y expansión, en el año 2014 ANFACO-CECOPESCA inició la construcción en dicha parcela de un nuevo Centro de Tecnologías Avanzadas de Investigación para la Industria Marina y Alimentaria, previa demolición de la nave piloto existente. Este nuevo centro contará con una superficie de 5.881 m² y estará concluido en octubre 2015.



Asimismo, con el propósito de poder continuar ejecutando las actividades de investigación a escala piloto contempladas en los proyectos de I+D+i que tiene en marcha -tanto en el marco de convocatorias públicas competitivas como bajo la modalidad de contratos de prestación de servicios-, ANFACO-CECOPESCA trasladó temporalmente la maquinaria ubicada en la Planta Piloto demolida a una nave situada en el Polígono Industrial “Porto do Molle”, del que es titular el Consorcio Zona Franca de Vigo.

Dicha nave (Nave 7A) se encuentra en el recinto de naves Bioclimáticas y cuenta con una superficie de 947 m², de los cuales 755 m² corresponden a instalación industrial y 192 m² a oficinas.



3.3. Equipamiento científico-tecnológico

CECOPESCA dispone actualmente de una superficie construida de más de 3.000 m² dedicada a actividades de I+D+i y la prestación de servicios tecnológicos, distribuidos en 2 edificios y una nave piloto ubicada en el Polígono Industrial “Porto do Molle”. En ellos, se ubican 10 laboratorios específicos destinados al control de calidad de los productos de la industria marina y alimentaria:

- ➔ Laboratorio Físico-Químico
- ➔ Laboratorio de Análisis Especiales
- ➔ Laboratorio de Biotoxinas Marinas
- ➔ Laboratorio de Microbiología y Servicio de Inspección Veterinaria
- ➔ Laboratorio de Biología Molecular y Biotecnología
- ➔ Laboratorio de Envases y Embalajes
- ➔ Laboratorio de Análisis Sensorial
- ➔ Laboratorio de Medio Ambiente
- ➔ Laboratorio de Valorización de Productos del Mar
- ➔ Laboratorio de Metrología y Calibración

Para la realización de actividades de I+D+i y la prestación de servicios tecnológicos, las áreas de CECOPESCA disponen del siguiente equipamiento científico-técnico:

DESCRIPCIÓN	FABRICANTE/MODELO	UNIDADES
ARCÓN CONGELADOR	WHIRPOOL	1
CAUDALIMETRO	VOGTIN INSTRUMENTS	1
TOMADOR DE MUESTRA AUTOMÁTICO	TELEDYNE ISCO 6712	1
ESPECTROFOTÓMETRO UV-VIS	PERKIN-ELMER (LAMBDA -15)	1
MICROPIPETA	LABSYSTEMS FINNPIPETTE 4500	1
GFFAS	VARIAN SPECTRAA 220Z	1
HPLC-MS/MS	WATERS 2795	1
ESTUFA DE INCUBACIÓN	RAYPA DOD-50	1
BAÑO TERMOSTÁTICO	BENNET SCIENTIFIC LIMITED CLIFTON	1
ANALIZADOR DE MERCURIO (VAPOR FRÍO)	NIPÓN INSTRUMENTS RA-3000	1
PH METRO	HANNA HI 255	1
DIGESTOR DE MICROONDAS	MILESTONE ETHOS PLUS	1
NEVERA-CONGELADOR	CANDY	1
ANALIZADOR DE MERCURIO (VAPOR FRÍO)	NIPÓN INSTRUMENTS RA-3000	1

DESCRIPCIÓN	FABRICANTE/MODELO	UNIDADES
MEDIDOR DE HUMEDAD AMBIENTAL	LABGUARD/SONDA TIPO L	1
SONDA DE TEMPERATURA AMBIENTE	LABGUARD/PT-100	1
TERMÓMETRO MÁXIMA - MÍNIMA	HERTER-VENTIX	1
ULTRASONIDOS	BRANSON	1
HORNO MICROONDAS	MILESTONE PYRO 260 MICROONDAS	1
DIGESTOR DE MICROONDAS	CEM CORPORATION MARS 5	1
ANALIZADOR DE MERCURIO	MILESTONE DMA 80	1
BALANZA GRANATARIA	COBOS CB	1
ESPECTROFOTÓMETRO UV-VIS	PERKIN ELMER (LAMBDA)25	1
BALANZA ANALÍTICA	DENVER INSTRUMENT	1
MATRACES AFORADOS	MBL, AFORA, ALAMO CLASE A	1
PIPETAS AFORADAS (METALES) Y GRADUADAS (RESIDUOS)	MBL, AFORA, ALAMO CLASE A	1
MICROPIPETA	FINNPIPETTE	1
GFFAS	VARIAN SPECTRAA 280Z	1
MICROPIPETA 1	TERMO FINNPIPETTE	1
MICROPIPETA 2	TERMO FINNPIPETTE	1
MICROPIPETA	EPPENDORF	1
CENTRÍFUGA REFRIGERADA	ORTOALRESA	1
MICROPIPETA	EPPENDORFRESEARCH PLUS	1
MICROPIPETA	FISHERBRAND	1
UPLC-MS/MS	WATERS CORPORATION	1
ESPECTROFOTÓMETRO AA+ GENERADOR DE HIDRUROS	VARIAN SPECTRAA 50/55	1
BOMBA DE VACÍO	EDWARDS	1
AGITADOR-VAIVÉN	STUART SCIENTIFIC	1
ESTUFA DE SECADO DE VIDRIO	KOWELL	1
ESTUFA	SELECTA	1
BATERÍA EXTRACCIÓN DE GRASA	SELECTA	1
ROTAVAPOR	HEIDOLPHLABOROTA 4000 EFFICIENT	1
ROTAVAPOR	HEIDOLPHLABOROTA 4000	2
CONTROLADOR DE VACÍO	HEIDOLPH	1
CONTROLADOR DE VACÍO	BUCHI B-721	1
PLACA CALEFACTORA	BIBBY HC1202	1
VÓRTEX	HEIDOLPHREAX TOP	1
BOMBA DE VACÍO	VARIAN	2
GC-MS/MS	VARIAN SATURNO 2000	1
GC-MS/MS	VARIAN 4000	1
CAMPANA DE FILTROS	CRUMA 1100 G-A	1
CAMPANA DE FILTROS	INDELAB	1
EVAPORADOR DE VIALES	PIERCE 18780	1
CAMPANA DE FILTROS	CRUMA 1100 G-A	1
LECTOR DE MICROPLACAS	BIORAD 550	1
LIOFILIZADOR	LABCONCO	1
SISTEMA DE PURIFICACIÓN POWERPREP	TECHNO SPEC POWER PREP/4C	1
HPTLC	CAMAG	1
HPTLC INYECTOR LINOMAT 5	CAMAG	1

DESCRIPCIÓN	FABRICANTE/MODELO	UNIDADES
HPTLC SCANNER 3	CAMAG	1
HPLC/DAD/FLD	WATERS ALLIANCE	1
DETECTOR CORONA CAD	VERTEX	1
NIR	PERKIN-ELMER SPECTRUM ONE NTS	1
NIR	FOSS-XDS	1
HOMOGENEIZADOR-PULVERIZADOR	CYCLONE	1
ULTRATURRAX	IKA LABORTECHNIK T25	1
EVAPORADOR DE TUBOS TURBOVAP	BIOTAGE	1
MICROENCAPSULADOR (MINI SPRAY DRYER)	BUCHI	1
HOMOGENEIZADOR	RETSCH (GM200)	1
CABINA GASES	CRUMA-CRUMAIR	2
ESPECTRÓMETRO DE ABSORCIÓN ATÓMICA CON ÍNDICE DE PLASMA AJUSTADO (ICP)	VARIANVISTA-MPX	1
ICP-OES MUESTREADORESTANDAR	VARIANVISTA-MPX	1
ICP-OES MUESTREADOR NEBULIZADOR ULTRASÓNICO	VARIANVISTA-MPX	1
MUESTREADOR GENERADOR DE HIDRUROS	VARIANVISTA-MPX	1
SISTEMA CROMATOGRÁFICO PARA PURIFICACIÓN (FPLC)	GE HELATH CARE AKTA PURE	1
EQUIPO DE EXTRACCIÓN POR FLUIDOS SUPERCRÍTICOS	APPLIEDSEPARATIONS. MODELOSPE-ED SFE- 2 (DISTRIBUÍDO POR TEKNOKROMA)	1
HORNO-MUFLA	SELECTA 367PE	1
SONDA DE TEMPERATURA 1	LABGUARD/PT-100	1
LIOFILIZADOR	LABCONCOFREEZONE	1
MICROPIPETA	THERMOSCIENTIFIC	1
SONDA DE TEMPERATURA 2	LABGUARD/PT-100	1
ESTUFA DE INCUBACIÓN	SELECTA 206 A	1
PH METRO	HAMILTON	1
EXTRACTOR DE GRASAS Y ACEITES MÉTODO SOXHLET	SELECTA DET-GRAS 4000847	1
BALANZA ANALÍTICA	SARTORIUS A120S	1
HPLC-UV	WATERS 600	1
MATRACES AFORADOS	MBL, AFORA, ALAMO CLASE A	1
BURETA LLENADO AUTOMÁTICA	BRAND	1
NEVERA-CONGELADOR	WHIRPOOL	1
DESTILADOR DE PROTEÍNAS	SELECTA PRO-NITRO I	1
TERMÓMETRO MÁXIMA – MÍNIMA	LW N16B GLAS	1
BALANZA GRANATARIA	METTLER TOLEDO PB8001	1
MICROPIPETA	EPPENDORF 100 – 1000 ML	1
MICROPIPETA	EPPENDORF 20– 200ML	1
MICROPIPETA	EPPENDORF 2– 20ML	1
BLOQUE DE DIGESTIÓN	VELP HEATINGDIGESTER DK6	1
ESTUFA DE DESECACIÓN	SELECTA DIGITHEAT 36L 2001242	1
BAÑO TERMOSTÁTICOSUSTITUTO	SELECTA PRECISDIG 6001196	1
CENTRÍFUGA	HETTICH	1
MEDIDOR DE HUMEDAD AMBIENTAL	LABGUARD/SONDA TIPO L	1
SONDA DE TEMPERATURA 1	LABGUARD/PT-100	1

DESCRIPCIÓN	FABRICANTE/MODELO	UNIDADES
HPLC-UV	WATERS	1
DESTILADOR DE PROTEÍNAS	BUCHI DESTILATION K-350	1
BALANZA GRANATARIA	COBOS-COMPLET	1
ARCÓN CONGELADOR	EDESA	1
TERMÓMETRO MÁXIMA – MÍNIMA 1	VWR	1
BURETA 1	AFORA CLASE A	1
BURETA 2	AFORA CLASE A	1
BURETA 3	AFORA CLASE A	1
BURETA 4	AFORA CLASE A	1
MICROPIPETA	EPPENDORFRESEARCH PLUS	1
TERMÓMETRO MÁXIMA – MÍNIMA 2	VWR	1
BLOQUE DE DIGESTIÓN	SELECTA-12	1
BURETA LLENADO AUTOMÁTICA	BRAND	1
SONDA DE TEMPERATURA 2	LABGUARD/PT-100	1
ESTUFA DE SECADO DE VIDRIO	SELECTA	1
MOLINO TRITURADOR	IKA LABORTECHNIK A-10	1
MOLINO TRITURADOR	IKA WERKE M20	1
TERMODESINFECTADORA	MIELE G-7883	1
MANTA CALEFACTORA	SELECTA	2
MANTA CALEFACTORA	ISOPAD	1
PLACA CALEFACTORA	VWR	2
PLACA CALEFACTORA	VELPSCIENTIFIC	2
MOLINO TRITURADOR	UFESA	1
PICADORAS	MOULINEX	3
PICADORA	SILVERCREST	1
PIPETEADOR AUTOMÁTICO	JENCONS	1
VÓRTEX	VWR	1
PLACA CALEFACTORA	OVAN	1
CAMPANA DE FILTROS	CRUMA 9002 G-A	1
CAMPANA EXTRACTORA DE GASES	FLORES VALLES	2
MANTA CALEFACTORA	NUEVAS	3
PLACA CALEFACTORA	SELECTA COMBIPLAC	1
CABINA GASES	CRUMA-CRUMAIR	1
TERMÓMETRO	EMIL	1
SONDA DE TEMPERATURA 3	LABGUARD/PT-100	1
TERMÓMETRO MÁXIMA – MÍNIMA 3	VWR	1
SONDA DE TEMPERATURA 4	LABGUARD/PT-100	1
TERMÓMETRO MÁXIMA – MÍNIMA 4	VWR	1
BAÑO TERMOSTÁTICO	SELECTA PRECISTERM	1
HORNO-MUFLA	HOBERSAL, SERIE 8 B. MODELO 12- PR/400.	1
SONDA DE TEMPERATURA 5	LABGUARD/PT-100	1
BAÑO TERMOESTÁTICO CON AGITACIÓN	VWR/1227-2	1
MICROPIPETA	THERMOSCIENTIFIC	1
ANALIZADOR DE HISTAMINA CON BIOSENSOR ENZIMÁTICO	BIOLANMICROBIOSENSORES, S.L./ BIOFISH- HISTAMINA AMA0001A	1
DOSIFICADOR	BRAND	1

DESCRIPCIÓN	FABRICANTE/MODELO	UNIDADES
BOMBA DE VACÍO	STORKTRONICVACUUBRAND	1
COLORÍMETRO	LOVIBOND AF 715	1
PLACA CALEFACTORA	SELECTA COMBIMAX	1
CAMPANA DE FILTROS	CRUMA 9002 G-A	2
DESECADOR	SCIENCEWARE	1
GC-FID	VARIAN CP3800	1
VÓRTEX	HEIDOLPH REAX 2000	1
LECTOR DE PLACAS	VILBERLOURMAT	1
VÓRTEX	HEIDOLPH REAX CONTROL	1
CABINA GASES	CRUMA-CRUMAIR	2
GC-FID	AGILENT TECHNOLOGIES 6890N	1
TERMOCICLADOR REAL TIME	STRATAGENE /MX 3000	1
CABINA DE FLUJO LAMINAR	TELSTAR MODELO BIO II	1
ROTAVAPOR	HEIDOLPH VV2000LIIFT	1
BALANZA GRANATARIA	METTLER PB602	1
BAÑO TERMOSTÁTICO	SELECTA PRECISTERM	1
PIPETAS	MBL, AFORA, ALAMO CLASE A	1
REFRACTÓMETRO DIGITAL	ATAGO DR-A1	1
GC-FID	HEWLETT-PACKARD G1530A.6890I	1
TERMÓMETRO	BIOBLOCK ASTM 64C	1
CRONÓMETRO	EAI T-7	1
HPLC-FLD	HEWLETT-PACKARD	1
GC-FID	AGILENT TECHNOLOGIES 6890N	1
EQUIPO DE PURIFICACIÓN DE AGUA MILLI - Q	MILLIPORE	1
CENTRÍFUGA	EPPENDORF 5810R	1
CENTRÍFUGA DE VACÍO	CHRIST RVC 2-25	1
TERMÓMETRO	SELECTA	1
BALANZA ANALÍTICA	A Y D COMPANY	1
ESTUFA DE DESECACIÓN	SELECTA	1
NEVERA-CONGELADOR	CANDY	1
MEDIDOR DE HUMEDAD AMBIENTAL	LABGUARD/SONDA TIPO L	1
SONDA DE TEMPERATURA AMBIENTE 1	LABGUARD/PT-100	1
BAÑO TERMOSTÁTICO RECIRCULANTE	PM TAMSON INSTRUMENT/TCL10-3	1
MICROPIPETA	TERMO FINNPIPETTE	1
NEVERA	LIEBHERR	1
TERMÓMETRO MÁXIMA - MÍNIMA	VWR	1
MICROPIPETA	RAFER	1
MICROPIPETA	TERMO FINNPIPETTE	1
MICROPIPETA	RAFER	1
SONDA DE TEMPERATURA 2	LABGUARD/PT-100	1
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELECTROFORESIS	BIORAD POWERPACK 300	1
CUBETAS ELECTROFORESIS	MINIPROTEAN	1
ESTUFA DE CULTIVO	SELECTA	1
THERMOMIXER	EPPENDORF-5436	1
CENTRÍFUGA (MICROTUBOS)	HERAEUS BIOFUGE FRESCO	1
NORIA DE AGITACIÓN	SELECTA AGITADOR ORBIT 3000445	1

DESCRIPCIÓN	FABRICANTE/MODELO	UNIDADES
TERMÓMETRO MÁXIMA - MÍNIMA	CONTROL COMPANY COLE PALMER	1
MEDIDOR DE HUMEDAD AMBIENTAL	LABGUARD/SONDA TIPO L	1
NEVERA	LIEBHERR	1
MICROONDAS	SAIVOD	1
FLUORÍMETRO DE PLACAS	PERKIN ELMER	1
PLACA CALEFACTORA	STUART	1
BAÑO ULTRASONIDOS Y CALEFACTOR	AXTOR	1
CUBETAS ELECTROFORESIS	PROTEANII XI CELL	1
MÁQUINA DE HIELO PICADO	SCOTMAN	1
LASER SCANERCYTOMETER	OLYMPUS	1
ANALIZADOR DE IMAGEN	AMERSHAM	1
AGITADOR FASTPREP 24	PRECELLYS	1
PH METRO	CRISON	1
BALANZA DE PRECISIÓN	PRECISA	1
BIOLOG	AES	1
BAÑO TERMOSTÁTICO	SELECTA	1
CABINA DE FLUJO LAMINAR	TELSTAR PV-100	1
INCUBADOR DE CO2	HERAEUS	1
INCUBADOR DE CO2	NUAIRE	1
CAMPANA EXTRACTORA DE GASES	FLORES VALLES	1
MICROFUGA	HERAEUS	1
MICROSCOPIO ÓPTICO	OLYMPUS	1
MICROSCOPIO INVERTIDO	OLYMPUS	1
MICROSCOPIO ESTEREOSCÓPICO	LEICA	1
PIPETA AUTOMÁTICA	LABNET	2
HPLC-MS/MS	THERMOFINNIGAN	1
INCUBADOR DE PLACAS	LABSYSTEMS	1
ACUARIO 200 L: REFRIGERADOR	JAD AQUARIUM	1
ACUARIO 200 L: BOMBA	JAD AQUARIUM	1
ACUARIO 200 L: GENERADOR DE OLAS	JAD AQUARIUM	1
ACUARIO 200 L: GENERADOR DE BURBUJAS (SKIMER)	JAD AQUARIUM	1
BOMBA DE AGUA	JAD AQUARIUM	2
HÉLICES	JAD AQUARIUM	4
REFRIGERADOR AGUA	JAD AQUARIUM	1
AGITADOR	IKA	1
BALANZA PRECISIÓN	CRISON	1
AGITADOR TUBOS	ZX3	1
AGITADOR TUBOS	RAYPA	1
INCUBADOR 123 L	SANYO	2
TERMOCICLADOR	AGILENT TECHNOLOGIES/MODELO 491511	1
ESTUFA DE CULTIVO	MEMERT/ULE 400	1
TERMÓMETRO MÁXIMA - MÍNIMA	VWR	1
TERMÓMETRO SUSTITUTO	VWR	1
SONDA DE TEMPERATURA 1	LABGUARD/PT-100	1
TERMÓMETRO	HERTER-VENTIX	1
SONDA DE TEMPERATURA 2	LABGUARD/PT-100	1

DESCRIPCIÓN	FABRICANTE/MODELO	UNIDADES
TERMÓMETRO MÁXIMA - MÍNIMA	VWR	1
TERMÓMETRO MÁXIMA - MÍNIMA	VWR	1
MEDIDOR DE HUMEDAD AMBIENTAL	LABGUARD/SONDA TIPO L	1
TERMÓMETRO MÁXIMA – MÍNIMA 1	VWR	1
CONTADOR DE COLONIAS	AES	1
ESTUFA PARA SECAR MATERIAL	SELECTA	1
BALANZA 1	COBOS	1
BALANZA 2	COBOS	1
STOMACHER	AES	1
ESTUFA	SELECTA	1
PLACA CALEFACTORA	COBOS	2
PIPETEADOR	BIBBY-JET	1
PIPETEADOR	PIPPETTUS	1
PIPETEADOR	BRAND/ ACCU-JET	1
TERMOMODINFECTADORA	MIELE	1
CAMPANA EXTRACTORA DE GASES	FLORES VALLES	1
BAÑO TERMOSTÁTICO	LAUDA	2
ESTUFA DE CULTIVO	SELECTA INCUDIGIT 150L	1
BALANZA GRANATARIA	METTLER PB602	1
BALANZA GRANATARIA	METTLER PJ6000	1
BAÑO TERMOSTÁTICO	SELECTA PRECISTERM S-137	1
STOMACHER	SEWARD	1
CRONÓMETRO	NAHITA	1
BAÑO TERMOSTÁTICO	SELECTA PRECISTERM S-137	1
TERMÓMETRO MÁXIMA - MÍNIMA	N16B N/S: 1033	1
PH METRO	CRISON 2001	1
ESTUFA DE CULTIVO	SELECTA INCUBAT 2000206	1
AUTOCLAVE	SELECTA AUTESTER E-75 DRY	1
TERMÓMETRO SUSTITUTO	ERICO ASTM64C	1
MICROPIPETA	LABSYSTEMS FINNPIPETTE	1
TERMÓMETRO MÁXIMA - MÍNIMA	FISHERBRAND	1
TERMÓMETRO MÁXIMA – MÍNIMA 2	VWR	1
TERMÓMETRO MÁXIMA – MÍNIMA 3	VWR	1
BAÑO TERMOSTÁTICO DE CULTIVO	J.P. SELECTA UNITRONIC 100	1
TERMÓMETRO	ASTM 64C	1
TERMÓMETRO	ASTM 64C	1
ESTUFA DE CULTIVO 1	SELECTA INCUDIGIT	1
NEVERA	LIEBHERR KGT 4066	1
CONGELADOR VERTICAL	LIEBHERR GSN 2923	1
AUTOCLAVE	SELECTA AUTESTER-E 140 DRY	1
CABINA DE FLUJO LAMINAR	NUAIRE	1
TERMÓMETRO MÁXIMA - MÍNIMA	EXTECH	1
CENTRÍFUGA REFRIGERADA	HETTICHZENTRIFUGEN UNIVERSAL 32R	1
ESTUFA DE CULTIVO 2	SELECTA INCUDIGIT	1
TERMÓMETRO MÁXIMA - MÍNIMA	CONTROL COMPANY COLE PALMER	1
BAÑO TERMOSTÁTICO	SELECTA PRECISDIG 6001197	1
TERMÓMETRO MÁXIMA - MÍNIMA	CONTROL COMPANY COLE PALMER	1

DESCRIPCIÓN	FABRICANTE/MODELO	UNIDADES
ESTUFA DE CULTIVO	NÜVE EN-120	1
TERMÓMETRO MÁXIMA - MÍNIMA	CONTROL COMPANY COLE PALMER	1
BALANZA ANALÍTICA	PRECISA XB 120A	1
MINIVIDAS 220V	EXTECH-40102F	1
ESTUFA DE CULTIVO	SELECTA INCUDIGIT 80 L	1
ESTUFA DE CULTIVO 3	SELECTA INCUDIGIT	1
ESTUFA DE CULTIVO	SELECTA	1
RAMPA DE FILTRACIÓN	MILLIPORE/MICROFILL	1
SONDA DE TEMPERATURA AMBIENTE	LABGUARD/PT-100	1
TERMÓMETRO MÁXIMA - MÍNIMA	HERTER-VENTIX	1
TERMÓMETRO MÁXIMA - MÍNIMA	HERTER-VENTIX	1
TERMÓMETRO MÁXIMA - MÍNIMA	HERTER-VENTIX	1
TERMÓMETRO MÁXIMA - MÍNIMA	HERTER-VENTIX	1
BAÑO TERMOSTÁTICO	LAUDA AQUALINE AL 25	1
ESTUFA DE CULTIVO 4	SELECTA INCUDIGIT	1
BAÑO TERMOSTATICO DE CULTIVO	J. SELECTA 6001196	1
TERMÓMETRO MÁXIMA – MÍNIMA 4	VWR	1
MICROPIPETA	EPPENDORF RESEARCH FIX.VARIABLE.MULTI	1
MICROPIPETA	EPPENDORFREERENCE	1
ESTUFA DE CULTIVO 5	SELECTA INCUDIGIT	1
ESTUFA DE CULTIVO 6	SELECTA INCUDIGIT	1
VIDAS	BIOMERIEUX	1
BLOQUE CALEFACTOR 1	HEAT AND GO BIOMERIEUX/VIDAS	1
AUTOCLAVE	P SELECTA	1
BLOQUE CALEFACTOR 2	HEAT AND GO BIOMERIEUX/VIDAS	1
ESTUFA DE INCUBACIÓN	SANYO MIR-154	1
ESPECTROFOTÓMETRO (PLACAS)	MOLECULAR DEVICES	1
EQUIPO TEMPO	BIOMERIEUX S.A. FRANCE	1
ESTUFA DE CULTIVO 7	SELECTA INCUDIGIT	1
DOSIFICADOR	THERMOSCIENIFICINNPETTE	1
DOSIFICADOR	HIRSCHMANNLABOGERATE	1
ESTUFA DE CULTIVO 8	SELECTA INCUDIGIT	1
NEVERA	LIEBHERR PREMIUM	1
SONDA DE TEMPERATURA	LABGUARD/PT-100	12
TERMÓMETRO MÁXIMA – MÍNIMA 4	VWR	1
TERMÓMETRO DIGITAL	OREGON	1
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELECTROFORESIS	BIORAD POWERPACK 300	1
CUBETAS ELECTROFORESIS	MINIPROTEAN	2
SISTEMA DE ALTAS PRESIONES CON INCREMENTO DE TEMPERATURA.	HIPERBARIC 55L SAIREM MICROONDAS CRIOVAC SKINPACK	1
ANALIZADOR DE REDES	FLUKE 435 SERIE II	1
CÁMARA TERMOGRÁFICA	FLUKE TI 110	1
COMPRESOR LABORATORIO	PINTUG MEDIC AIR	1
COMPRESOR PLANTA	FIAC INDUSTRIAL CEVIK PRO	1
ESTERILIZADOR INDUFOOD	HERMASA/GH ELECTROTERMIA	1
CODEDERO INDUFOOD	HERMASA/GH ELECTROTERMIA	1

DESCRIPCIÓN	FABRICANTE/MODELO	UNIDADES
ARCÓN CONGELADOR	PHILIPS AFG-041	1
ARCÓN CONGELADOR	ZANUSSI ZCF380L	1
ARCÓN CONGELADOR	FAGOR CFH-176	1
TERMÓMETRO MÁXIMA - MÍNIMA	CONTROL COMPANY COLE PALMER	1
TERMÓMETRO MÁXIMA - MÍNIMA	VWR	1
CONGELADOR	AEG ELECTROLUX A85230 GT	1
NEVERA	INDESIT ELECTRODOMÉSTICOS S.A. HOTPOINT ARISTON SDS 1721/HA	1
CONGELADOR VERTICAL	LIEBHERR	1
TERMÓMETRO MÁXIMA – MÍNIMA 1	VWR	1
TERMÓMETRO MÁXIMA – MÍNIMA 2	VWR	1
SONDA DE TEMPERATURA 1	LABGUARD/PT-100	1
SONDA DE TEMPERATURA 2	LABGUARD/PT-100	1
SONDA DE TEMPERATURA 3	LABGUARD/PT-100	1
TERMÓMETRO MÁXIMA – MÍNIMA 3	VWR	1
SONDA DE TEMPERATURA 4	LABGUARD/PT-100	1
TERMÓMETRO MÁXIMA – MÍNIMA 4	VWR	1
TERMÓMETRO MÁXIMA – MÍNIMA 5	VWR	1
EQUIPO DE VACÍO	PS SYSTEM	1
COMPRESOR DE AIRE	KAESER SM9	1
BOMBA DE VACÍO	LEYBOLD SOGEVAC SV65 BI FC	2
GENERADOR, SECADOR Y COMPRESOR N2	NIGEN LCMS40-1	1
GENERADOR, SECADOR Y COMPRESOR N2	AIR LIQUIDE ATLAS COPCO SF2	1
GENERADOR, SECADOR Y COMPRESOR N2	BOGE CL3	1
SOFTWARE GESTION DE LABORATORIO	SAME, S.A.	1
SOFTWARE MEGA	SOFTWARE MEGA V 3.1.	1
AIRE ACONDICIONADO	mitsubishi daiya	1
MICROONDAS	LG	1
HORNO	DELONGHI	1
TURBIDÍMETRO	DIGIMED DMC2	1
ESTUFA DE SECADO POR CIRCULACIÓN DE AIRE	SELECTA DIGITRONIC	1
FLOCULADOR	SBS JAR TEST	1
ROTAVAPOR	HEIDOLPH LABOROTA 4000	1
MÁQUINA MEZCLADORA	STEPHAN SYMPAK	1
BAÑO DE INMERSIÓN	OSAKA OK 312	1
BAÑO TERMOSTÁTICO ULTRASONIDOS	SBS BAIN MARIE	1
BOMBA DE VACÍO	ROTAVAC VALVETEC	1
BALANZA DE HUMEDAD	DENVER INSTRUMENT/ IR60Q	1
CENTRÍFUGA ALTA CAPACIDAD	THERMOSCIENTIFICA EREUS MULTIFUGE X3FR	1
BOMBA PERISTÁLTICA BOMBEO FLUIDOS	HEIDOLPH	1
AGITADOR DE PALAS	HEIDOLPH	2
SISTEMA AUTOMÁTICO PARA LAVADO DE GELES Y WESTERN BLOT	AMERSHAM	1
FUENTE DE ELECTROFORESIS BIDIMENSIONAL	BIORAD POWERPACK UNIVERSAL	1

DESCRIPCIÓN	FABRICANTE/MODELO	UNIDADES
EQUIPO DE ENFOQUE ISOELÉCTRICO	BIORADPROTEAN IEF CELL	1
SISTEMA DE ELECTROFORESIS EN GEL DES NATURALIZANTE	BIORAD	1
ESPECTOFOTÓMETRO /DENSITÓMETRO	BIORAD	1
ESTACIÓN METEOROLÓGICA	OREGON	1
LUPA BINOCULAR	MOTIC	1
EQUIPO MEDICIÓN F/A	KUHNKE	1
ESTUFA INCUBACIÓN PLACAS	HUMEAU EM4	1
MICRÓMETROS	MITUTOYO	3
ENAMEL RATER	KUHNKE	1
EQUIPO LUZ ULTRAVIOLETA CONTROL REBARNIZADO	ORBITAL EUROPA	1
ANALIZADOR DE GAS PORTÁTIL	PBI DASENSOR/ CHECKPOINT O2/CO2	1
TEXTURÓMETRO	METROTEC	1
ACEITADOR	HERMASA	1
AUTOCLAVE LABORATORIO	RAYPA AES-75	1
AUTOCLAVE I	HERMASA / 1CA-110	1
AUTOCLAVE II	HERMASA/ HORIZONTAL	1
AUTOCLAVE III	HERMASA-TEINCO/HORIZONTAL AM-02C- 07-1P-BI	1
CALDERA	VULCANO SADECA/OMNIVAP	1
CALDERA DE CALEFACCIÓN	ROCA	2
CÁMARAS DE INCUBACIÓN (RADIADORES)	ROCA	2
CÁMARAS DE CONGELACIÓN	IMPAFRI	1
CÁMARA DE REFRIGERACIÓN	KIDE	1
CÁMARA DE NIEBLA SALINA	DYCOMETAL SCC400	1
CAMPANA EXTRACTORA DE GASES	LUIS CAPDEVILLA/SP	1
CERRADORA 1	SOMME/S-220	1
CERRADORA 2	SOMME/S-220	1
CERRADORA 3 (RO-85)	MAX AMS/ 5K182AG	1
CERRADORA 4 (OL-120)	SOMME/RS-114	1
CERRADORA 5 (RO-550)(RR-125)	EZQUERRA/E 314 EAA	1
CERRADORA 6	EZQUERRA	1
CERRADORA TARRO DE VIDRIO	VV INTERNACIONAL	1
CINTA	HERMASA	1
COCEDERO 1	HERMASA	1
COCEDERO 2	HERMASA	1
COMPRESOR DE AIRE	INGERSOLL-RAND / COMPACT ES 750	1
CONGELADOR	THERMOELECTRON 906	1
CONGELADOR	FRIO MARITIMO TERRESTRE	1
CUTTER	MAINSA/ CM-22	1
COEXTRUSIONADOR	OPTIMAR	1
DESCONGELADOR	HERMASA	1
EMPACADORA I	HERMASA/ TUNIPACK	1
EMPACADORA II	HERFRAGA	1
NEVERA COMBI	BOSCH	1
NEVERA COMBI	ZANUSSI	1
HORNO DE AHUMADOS	AFOS	1

DESCRIPCIÓN	FABRICANTE/MODELO	UNIDADES
LAVADORA DE LATAS	HERMASA	1
LIMPIADORA A PRESIÓN	DARLIM ELITE 1910 DS-M	1
SALMUERADOR	HERMASA	1
SIERRA DE CORTE	HERMASA	1
SIERRA DE CORTE	FORMIS	1
SIERRA DE CORTE	BELFLEX TOOLS RDM-150A	1
TERMOSELLADORA BOLSAS	INENI PACK	1
TERMOSELLADORA BARQUETAS	BCN	1
TERMOSELLADORA BARQUETAS	FRIMAQ	1
BÁSCULA	OHAUS	1
POLIPASTO	S. MARIA HOE (PUENTE GRÚA)	1
MEZCLADOR DE GASES	PBI DANSensor	1
CAUDALÍMETRO ULTRASÓNICO NO INVASIVO PARA LIQUIDOS	FLEXIM/FLUXUS F601 ENERGY	1
TRANSDUCTOR DE ESPESOR	FLEXIM PIPE ORIENTATION / MOD. DWQ2LZ7	1
PINZA AMPERIMÉTRICA	FLUKE 376	1
SONDA FLEXIBLE	IFLEX I 25000I8	1
FILTRO PRENSA PILOTO	TORO EQUIPMENTS.L.FPMODELO M 25/3	1
SISTEMA DE CONTROL DE Tª Y HUMEDAD	AES-LABGUARD CHEMUNEX Evisense	1
EQUIPO DE PURIFICACIÓN DE AGUA MILLI - Q	MILLIPORE MILLI-Q PLUS	1
CONDUCTÍMETRO	CRISON BASIC 30	1
MATRACES AFORADOS	MBL, AFORA, ALAMO CLASE A	1
PIPETAS	MBL, AFORA, ALAMO CLASE A	1
ESTUFA DE DESECACIÓN	P.SELECTA CONTERM 52L	1
BALANZA ANALÍTICA	SARTORIUS BP 221S	1
AGITADOR DE TUBOS	HEIDOLPH REAX TOP	1
PH METRO	METROHM	1
BALANZA GRANATARIA	AND EK-4000H	1
CRONÓMETRO	EAI T-20	1
MICROPIPETA 1	BRAND TRANSFERPETTE	1
BAÑO TERMOSTÁTICO	P. SELECTA MULTIPLACES	1
AGITADOR MAGNETICOASINCRO	P. SELECTA ASINCRO AA	1
NEVERA	LIEBHERR	1
HORNO-MUFLA	FORNS HOBERSAL	1
CENTRÍFUGA	SELECTA	1
ESPECTROFOTÓMETRO UV-VIS	PERKIN ELMER (LAMBDA)25	1
DESTILADOR DE AMONÍACO	SELECTA PRO-NITRO I	1
MEDIDOR DE HUMEDAD AMBIENTAL	LABGUARD/SONDA TIPO L	1
SONDA DE TEMPERATURA 1	LABGUARD/PT-100	1
FRIGOTERMOSTATO DBO	VELP SCIENTIFICA	1
TERMÓMETRO MÁXIMA - MÍNIMA	HERTER-VENTIX	1
SENSOR DBO5	VELP SCIENTIFICA	1
CONGELADOR	LIEBHERR	1
TERMÓMETRO MÁXIMA - MÍNIMA 1	VWR	1

DESCRIPCIÓN	FABRICANTE/MODELO	UNIDADES
MICROPIPETA 2	BRAND TRANSFERPETTE	1
TERMÓMETRO MÁXIMA – MÍNIMA 2	VWR	1
BURETA	AFORA CLASE A	1
BURETA 1	ALAMO CLASE A	1
BURETA 2	ALAMO CLASE A	1
MICROPIPETA 1	PLURIPET KARTELL	1
MICROPIPETA 2	PLURIPET KARTELL	1
ANALIZADOR DE CARBONO ORGÁNICO TOTAL EN AUGAS	SHIMADZUTOC-V CPH	1
ANALIZADOR DE CARBONO ORGÁNICO TOTAL EN LODOS E SEDIMENTOS	SHIMADZU SSM 5000A	1
ANALIZADOR DE NITRÓGENO TOTAL	SHIMADZU TMN-1	1
EQUIPO DE TOXICIDAD	MICROTOXMODEL 500	1
EXTRACTOR DE ACEITES E GRASAS	SELECTA DET GRAS	1
CROMATÓGRAFO DE GASES	VARIAN3900	1
REÓMETRO	TA AR1000	1
TERMODESINFECTADORA	MIELEG 7883	1
INCUBADOR CON AGITACIÓN	NEW BRUSASSCIENTIFIC	2
TERMÓMETRO	BRAND	1
TERMÓMETRO	ALLIHN TERMOMETER	1
SONDA DE TEMPERATURA 2	LABGUARD/PT-100	1
SONDA DE TEMPERATURA 3	LABGUARD/PT-100	1
FUENTE DE ALIMENTACIÓN PARA ELECTROFORESIS	BIORAD POWERPACK 300	1
FUENTE DE ALIMENTACIÓN PARA ELECTROFORESIS	POWERPAC HC	1
MICROPIPETA 1	EPPENDORF	1
MICROPIPETA 2	EPPENDORF	1
MICROPIPETA 3	EPPENDORF	1
ESPECTROFOTÓMETRO UV-VIS	EPPENDORF AG BIOPHOTOMETER	1
AUTOCLAVE	RAYPA AUTESTER E-75 DRY:	1
CONGELADOR VERTICAL	LIEBHERR G 3123	1
BALANZA ANALÍTICA	COBOS MI-420 CBC	1
BALANZA GRANATARIA	COBOS CI-4200	1
INCUBADOR MEZCLADOR	UNIEQUIP VORTEMP	1
THERMOMIXER	EPPENDORFCOMFORT	1
CENTRÍFUGA REFRIGERADA	EPPENDORF5415 R	1
CENTRÍFUGA	EPPENDORF: 5415 D	1
CENTRÍFUGA	EPPENDORF MINISPIN	1
VORTEX 1	UNIEQUIP ZX3	1
VORTEX 2	UNIEQUIP ZX3	1
NORIA	OVAN AGITADOR NORIA R	1
CABINA DE FLUJO LAMINAR	FASTER BSC-EN 1-4	1
MICROPIPETA	EPPENDORFRESEARCH VARIABLE 2,5-0,1 µL	2
MICROPIPETA	EPPENDORFRESEARCH VARIABLE 0.5-1 ML	1
MICROPIPETA	EPPENDORFRESEARCH VARIABLE 10-100 µL	3
MICROPIPETA	EPPENDORFRESEARCH VARIABLE 100-	4

DESCRIPCIÓN	FABRICANTE/MODELO	UNIDADES
	1000ML	
MICROPIPETA	EPPENDORFRESEARCH VARIABLE 10-1 µL	1
MICROPIPETA	EPPENDORFRESEARCH VARIABLE 10-1 µL	1
MICROPIPETA	EPPENDORFRESEARCH VARIABLE 10-1 µL	1
MICROPIPETA MULTICANAL 30-300 ML	EPPENDORFRESEARCH VARIABLE 30-300 ML	1
ANALIZADOR DE IMAGEN	BIORAD GEL DOC XR	1
PLACA CALEFACTORA	RAYPA AG-2	2
PH METRO	CRISON GLP 21	1
NEVERA	LIEBHERR 3600	1
TERMÓMETRO MÁXIMA - MÍNIMA 1	COLE-PARMER 94460-72	3
CONGELADOR	LIEBHERR GN 2866	1
CABINA DE FLUJO LAMINAR	TELSTAR AV-100	1
EQUIPO DE PURIFICACIÓN DE AGUA MILLI - Q	MILLIPORE MILLI-Q PLUS DIRECT Q3	1
CENTRÍFUGA REFRIGERADA	EPPENDORF	1
EVAPORADOR CENTRÍFUGO	EPPENDORF	1
SONDA DE TEMPERATURA AMBIENTE	LABGUARD/PT-100	1
MEDIDOR DE HUMEDAD AMBIENTAL	LABGUARD/SONDA TIPO L	1
SECUENCIADOR	APPLIED BIOSYSTEMS 3130 GENETICANALYZER	1
ESPECTROFOTOMETRO NANODROP 1000	THERMOSCIENTIFIC	1
BAÑO TERMOSTÁTICO	MEMMERT	1
CONGELADOR	LIEBHERR GN -3023-20 001	1
TERMOCICLADOR	BIORAD	1
TERMÓMETRO MÁXIMA - MÍNIMA	HERTER-VENTIX	1
MICROPIPETA	EPPENDORFRESEARCH	1
ESPECTROFOTÓMETRO (PLACAS)	BECKMAN COULTER	1
NEVERA-CONGELADOR	FRIGICOLL	1
CONGELADOR	SANYO U 537	1
MICROPIPETA	EPPENDORFRESEARCH	1
MICROPIPETA 4	EPPENDORF	1
FUENTE DE ALIMENTACIÓN PARA ELECTROFORESIS	BIO-RAD POWER PAC BASIC	1
CONGELADOR	SANYO MDF-436	1
TERMÓMETRO MÁXIMA – MÍNIMA 3	VWR	1
CONGELADOR VERTICAL	THERMOSCIENTIFIC LT 994	1
TERMÓMETRO MÁXIMA – MÍNIMA 4	VWR	1
FUENTE DE ALIMENTACIÓN PARA ELECTROFORESIS	BIORAD POWERPACK 300	1
TERMOCICLADOR	APPLIEDBIOSYSTEMS. VIA 7	1
TERMOCICLADORMYCYCLER	BIORAD MYCYCLER	1
THERMOMIXER	EPPENDORFCOMFORT	1
MICROPIPETA 5	EPPENDORF	1
ESTUFA DE INCUBACIÓN	MEMMERTGMBH+	1

DESCRIPCIÓN	FABRICANTE/MODELO	UNIDADES
TERMÓMETRO MÁXIMA – MÍNIMA 5	VWR	1
MICROPIPETA MULTICANAL 30-300 ML	EPPENDORFRESEARCH VARIABLE 30-300 ML	1
MICROPIPETA 1	TRANSFFERPETTE	1
MICROPIPETA 2	TRANSFFERPETTE	1
MICROPIPETA 3	TRANSFFERPETTE	1
MICROPIPETA 4	TRANSFFERPETTE	1
FERMENTADOR	BIOSTAT B PLUS SARTORIUS	1
CABINA EXTRACTORA DE GASES	INDUSTRIAL LABORUM	1
CENTRÍFUGA Y VORTEX	ELMI	1
TERMOCICLADOR RT-PCR	BIORAD ICYCLER IQ	1
ESTUFA (CONEXIÓN SAI)	MEMMERT UNE 400	1
SECADOR DE VIDRIO	MEMMERT	1
BAÑO TERMOSTÁTICO	SELECTA PRECISDIG 6001195 - 5L	1
BAÑO TERMOSTÁTICO	SELECTA PRECISDIG6001196 - 12L	1
CUBETAS ELECTROFORESIS	PROTEANII XI CELL	1
MICROONDAS	LG	1
BALANCÍN	SBS MBP-100	1
SECUENCIADOR MULTICAPILAR (CONEXIÓN SAI)	CEQ 8800-BECKMAN COULTER	1
PLACA CALEFACTORA	RAYPA	2
SONDA DE TEMPERATURA 1	LABGUARD/PT-100	1
SONDA DE TEMPERATURA 2	LABGUARD/PT-100	1
SONDA DE TEMPERATURA 3	LABGUARD/PT-100	1
SONDA DE TEMPERATURA 4	LABGUARD/PT-100	1
TERMÓMETRO MÁXIMA – MÍNIMA 6	VWR	1
SONDA DE TEMPERATURA 5	LABGUARD/PT-100	1
SOFTWARE BIOLOMICS	BIOAWARE SA NV	1
SONDA DE TEMPERATURA 6	LABGUARD/PT-100	1
SONDA DE TEMPERATURA 7	LABGUARD/PT-100	1
MUEBLE ACONDICIONAMIENTO ANIMALES	IFFA-CREDO E4EENC202	1
HPLC-UV 1	WATERS	1
MICROPIPETA	LABSYSTEMS FINNPIPETTE	1
ULTRASONIDOS	RAYPA	1
ROTAVAPOR	BÜCHI R-200	1
PH METRO	CRISON GLP 21	1
TERMÓMETRO MÁXIMA - MÍNIMA	COLE-PARMER 94460-72	1
ROTAVAPOR	BÜCHI R-200	1
HPLC-UV 2	WATERS	1
MUEBLE ACONDICIONAMIENTO ANIMALES	AE.C	1
BALANZA GRANATARIA	SARTORIUS TE 1502S	1
NEVERA-CONGELADOR	EDESA	1
MICROPIPETA 1	FINNPIPETTEFOCUS	1
MICROPIPETA 2	FINNPIPETTEFOCUS	1
CRONÓMETRO	AFORA ZRB-870	1
CENTRÍFUGA REFRIGERADA	SIGMA 2-16K	1
MEDIDOR DE HUMEDAD AMBIENTAL	LABGUARD/SONDA TIPO L	1

DESCRIPCIÓN	FABRICANTE/MODELO	UNIDADES
SONDA DE TEMPERATURA AMBIENTE 1	LABGUARD/PT-100	1
TERMÓMETRO MÁXIMA - MÍNIMA	HERTER-VENTIX	1
BALANZA GRANATARIA	COBOS CB-JUNIOR	1
ROTAVAPOR	BÜCHI R-210	1
ROTAVAPOR	HEIDOLPH	1
SISTEMA DE VACÍO	BUCHI	1
CIRCUITO CERRADO DE REFRIGERACIÓN ROTAEVAPORADORES	BUCHI	1
ULTRATURRAX	IKA	2
HPLC-PDA	WATERS	1
BALANZA	COBOS	1
BALANZA DE PRECISIÓN	SARTORIUS	1
CAMPANA EXTRACTORA DE GASES	FLORES VALLES	1
MICROFUGA	EPPENDORF	1
PLACA CALEFACTORA	COBOS	2
PIPETEADOR	ACCUPIPEX	1
CABINA GASES	CRUMA-CRUMAIR	1
ESTUFA PARA SECAR MATERIAL	MEMMERT	1
VÓRTEX	OVAN	1
TERMODESINFECTADORA	MIELE	1
ARMARIO SEGURIDAD	TRIONYX	1
VÓRTEX	HEILDOLPH	1
INCUBADOR REFRIGERADO	SANYO	1
COLECTOR FRACCIONES (HPLC)	WATERS	1
BOMBA DE VACÍO	SARTORIUS	1
TERMÓMETRO MÁXIMA – MÍNIMA 7	VWR	1
SONDA DE TEMPERATURA AMBIENTE 2	LABGUARD/PT-100	1
MEDIDOR DE HUMEDAD AMBIENTAL	LABGUARD/SONDA TIPO L	1
SONDA DE TEMPERATURA 1	LABGUARD/PT-100	1
SONDA DE TEMPERATURA 2	LABGUARD/PT-100	1
BOMBA DE VACÍO	TELSTAR 2P3	1
MEDIDOR DE ESPESOR DE LÁMINA	KUHNKE MK 2490	1
MEDIDOR DE ESPESOR DE CIERRE	KUHNKE MK 2450	1
MEDIDOR DE PROFUNDIDAD DE CUBETA	KUHNKE MK 2410	1
VÍDEO-IMPRESORA	MITSUBISHI ELECTRIC CORP. P67E (MK 26240)	1
SIERRA CIRCULAR DE DOBLE CORTE	KUHNKE MK 1500	1
ANALIZADOR DE CIERRES POR TRATAMIENTO DE IMAGENES	KUHNKE	1
MEDIDOR DE HUMEDAD AMBIENTAL	LABGUARD/SONDA TIPO L	1
SONDA DE TEMPERATURA AMBIENTE	LABGUARD/PT-100	1
BAÑO TERMOSTÁTICO	GEMINI 550B	1
TERMÓMETRO SUSTITUTO	SELECTA	1
BAÑO TERMOSTÁTICO	THERMOELECTRON/RTE 740	1
BALANZA ANALÍTICA	KERN ALT 220-5DAM	1
ESPECTROFOTÓMETRO FTIR	SHIMADZUFTIR-8400 S	1

3.4. Áreas tecnológicas y tipología de servicios

CECOPESCA cuenta con tres áreas tecnológicas diferenciadas (Área de Tecnología Analítica, Área de I+D+i, Área de Asistencia Técnica y Consultoría), a través de las cuales pone a disposición del tejido empresarial una amplia gama de servicios especializados tanto en el campo analítico como en el campo de la I+D+i o la asistencia técnica a empresas:

- ➔ Servicios analíticos
- ➔ Estudios científico-técnicos
- ➔ Asistencia técnica a laboratorios
- ➔ Asistencia técnica a productores
- ➔ Otros servicios de asistencia técnica: sostenibilidad ambiental, cooperación exterior y formación
- ➔ Servicios de I+D+i

SERVICIOS ANALÍTICOS

Los laboratorios de ANFACO-CECOPESCA están dotados con el más alto nivel científico-técnico para dar servicio a las demandas más exigentes de sus asociados y clientes. Sus laboratorios están acreditados desde 1996 según la norma UNE-EN ISO/IEC 17025 por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) para la realización de ensayos físico-químicos, microbiológicos, toxicológicos y biomoleculares en productos agroalimentarios, aguas y envases, (Anexo técnico nº 96/LE230 para ensayos en productos agroalimentarios y ensayos de envases, y anexo técnico nº 96/LE1440 para ensayos en el sector medioambiental).



a) ANÁLISIS DE LABORATORIO

ANFACO-CECOPESCA es el laboratorio privado español que ofrece el alcance de acreditación más amplio en el sector de la pesca y la acuicultura. En cuanto a los servicios analíticos que oferta, estos se resumen a continuación:

⇒ Alimentos y piensos:

- **Composición nutricional** de alimentos: grasa, proteínas, carbohidratos, valores energéticos, colesterol, vitaminas, minerales....
- Parámetros de **frescura**: histamina, NBVT, TMA, DMA....
- **Aditivos** (sulfitos, polifosfatos, monóxido de carbono,...)
- **Alérgenos** (gluten, leche, huevo, proteína vegetal, soja, crustáceos, pescado, moluscos, apio...)
- **Contaminantes abióticos**: Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAPs), Hidrocarburos Alifáticos, metales pesados (Cd, Hg, Pb, Cu, As...), contaminantes orgánicos persistentes (dioxinas y furanos, PBDEs, PCBs), compuestos organoestánicos, residuos de medicamentos veterinarios (nitrofuranos, cloranfenicol,...), aflatoxinas, 3-MCPD...
- **Contaminantes bióticos**:
 - Control microbiológico por métodos clásicos (recuento en placa, tubo, NMP) y métodos rápidos (Equipos Tempo, Mini-Vidas y RT-PCR). Serotipado.
 - Control, cuantificación y caracterización de toxinas: botulínica, estafilocócica, ASP, PSP (STX y derivados), Lipofílicas (DSP, YTXs, PTXs, AZAs y SPXs).
- **Parásitos**: Control visual. Detección e identificación genética de parásitos en productos pesqueros y cárnicos: especies de los géneros Anisakis, Pseudoterranova, Contracaecum, Hysterothylacium, Microsporidium, trichina,...
- **Virus en alimentos**: virus de la Hepatitis A, norovirus, virus de la mancha blanca, virus de la cabeza amarilla...
- **Detección y cuantificación de OGM** (Organismos Genéticamente Modificados). Detección de terrestres y pescado en piensos
- **Análisis sensoriales** de producto.

⇒ Aceite, vinagre, tomate, sal y especias:

- Ensayos de genuinidad en aceites y otros parámetros incluidos en la legislación específica....

⇒ **Aguas, lodos de depuración y sedimentos:**

- Análisis microbiológico de aguas: agua potable, agua de mar, aguas de baño, hielo, agua de glaseo....
- Análisis físico-químico de aguas: red, pozo, mar, vertido, lodos y sedimentos

⇒ **Envases:**

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

⇒ **Superficies, manipuladores y ambientes: control de desinfección.**

⇒ **Emisión de certificados químicos, veterinarios y de exportación.**

⇒ **Identificación de especies:**

Como reconocimiento a la calidad de sus servicios analíticos, los laboratorios de ANFACO-CECOPESCA son los únicos acreditados por ENAC según NT-18, para la categoría de ensayo en identificación de especies mediante secuenciación de ADN y análisis filogenético (**Técnica FINS**) con una **Lista de Ensayos Bajo Acreditación (LEBA)**. La LEBA es una lista abierta con una continua ampliación de especies, y está apoyada en la implementación de la técnica analítica FINS (Forensically Identification by Nucleotide Sequencing) que, junto con la utilización de una amplia base de datos propia de secuencias especie-específicas conforman una potente herramienta genética que permite el análisis de los grupos de productos indicados, entre otros, presentes en el mercado y cubiertos por una acreditación que aporta su validez técnica e internacional.

- **Análisis de Identificación de Especies:** con un alcance de acreditación flexible para identificación genética de especies de pescados, cefalópodos, mejillones y carnes, ofrecemos análisis acreditados para la identificación o autenticación de productos alimenticios dentro de estas categorías.
- **Detección de mezclas de especies** en productos pesqueros, cárnicos y lácteos: procesados cárnicos, quesos... (verificación del correcto etiquetado).

b) **ASESORAMIENTO Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS DE MUESTRAS ANALIZADAS**

- **Estudio de tendencias** en el control de calidad de la empresa según los resultados analíticos obtenidos.

- Asesoramiento para la **gestión de los resultados incorrectos**: estudio de causas y recomendaciones para la implantación de acciones correctoras y medidas preventivas.

ESTUDIOS CIENTÍFICO-TÉCNICOS

- **Estudios de etiquetado.** Verificación de la correcta disposición de las menciones que obligatoriamente deben figurar en el etiquetado de cara al consumidor de acuerdo al tipo de producto y presentación (primera venta, venta a granel, envasados (conserva, semiconserva, congelados, etc). Elaboración de Guías de referencia.
- **Estudios de factor de transformación** de contaminantes en productos elaborados, según artículo 2 del Reglamento 1881/2006.
- **Estudios de mercado** con el fin de contar con información veraz, previo a cualquier proyecto empresarial.
- **Estudios de vida útil y estabilidad.** Determinación del punto máximo en el cual el producto mantiene aproximadamente el 80% de sus propiedades sensoriales (HQP.- High Quality Point), así como máximo tiempo de aptitud para el consumo del producto, de acuerdo a su naturaleza (refrigerado, congelado, conserva, plato preparado, pasteurizado, envasado en atmósferas modificadas....).
- **Estudios de maduración de conservas** de pescados y mariscos
- **Estudios de consumidores.** Dentro de estos se destacan los estudios de aceptación de nuevos productos por parte de los consumidores (nivel nacional), así como los estudios de valoración de un producto frente al de otras marcas (competidores directos).
- **Guías de buenas prácticas** específicas para agrupaciones, embarcaciones, etc.
- **Estudios de identificación y autenticación** de los productos alimenticios pesqueros y cárnicos en materia de etiquetado
- **Estudios de validación de sistemas de limpieza** en las plantas de producción.
- **Estudios para determinar coeficientes de vertidos** según la Ley 9/2010, de 4 de noviembre, de aguas de Galicia, y el Decreto 136/2012, de 31 de mayo.
- **Estudios de alérgenos.** Validación de ausencia de contaminación cruzada por alérgenos en la industria alimentaria durante cambio de producción en la cadena alimentaria.

- **Estudios de evaluación y diseño de procesos térmicos.** Realización de pruebas de penetración-distribución de calor para la adecuación de procesos de cocción, pasteurización y esterilización.
- **Otros estudios** (Anisakis,...)

ASISTENCIA TÉCNICA A LABORATORIOS

- **Asesoramiento en métodos analíticos:** Puesta a punto y/o validación de métodos analíticos en laboratorios de empresas de alimentación.
- **Puesta a punto de nuevos métodos analíticos** de interés para nuestros clientes en los laboratorios de ANFACO-CECOPESCA. Desarrollo de técnicas moleculares para garantizar la seguridad alimentaria: Alérgenos, OMG, control de la contaminación de superficies...
- **Calibraciones de equipos analíticos** (cromatografía, absorción atómica, etc.), incluyendo calibraciones adaptadas a la norma UNE-EN ISO/IEC 17025.
- **Organización de ejercicios intercomparativos** a medida para empresas y laboratorios.
- **Peritajes analíticos y muestreos de control oficial.**
- **Formación específica de laboratorio** relacionada con la implantación de la ISO 17.025 en laboratorios de ensayo, incluyendo los de empresas, validación, control de calidad de los ensayos, cálculo de incertidumbres, calibración de equipos de laboratorio, normativa aplicada a laboratorios....

ASISTENCIA TÉCNICA A PRODUCTORES

a) SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AUDITORIA

- **Asesoramiento en Sostenibilidad de Recursos.** Desarrollo e implantación de sistemas de certificación de recursos marinos y acuícolas.
- **Asesoría en el desarrollo e implantación de sistemas de gestión** de calidad y seguridad alimentaria:
 - Desarrollo, implantación y verificación de estándares aseguramiento de calidad, autocontrol y seguridad alimentaria (ISO 9001, ISO 22000, BRC, IFS,...).
 - Desarrollo, implantación y verificación de sistemas de gestión para el control de puntos críticos (APPCC).

- **Asesoramiento para la planificación analítica** para las plantas de producción: selección de parámetros de control en función del riesgo/gravedad de ocurrencia asociado a los procesos, frecuencias mínimas de control, autocontrol en planta.
- **Auditoria de sistemas y procesos.**
- **Auditorías de proveedores** (nacional, UE y terceros países).
- Gestión y asesoramiento para la **resolución de incidencias en planta** relacionadas con la seguridad alimentaria.
- **Auditorías verticales de trazabilidad en toda la cadena.**

b) CONSULTORÍA Y SERVICIOS ESPECIALIZADOS

- Asesoramiento técnico para la **resolución de incidencias** en las empresas, en cuanto al cumplimiento de la normativa relacionada con los productos y procesos.
- **Documentos Guía personalizados** sobre la legislación aplicable a la empresa.
- Informes personalizados de **novedades legislativas.**
- Revisión de la **adecuación a la normativa de información al consumidor** de los aspectos de etiquetado, presentación y publicidad incluidos en el packaging y/o otros elementos promocionales.
- **Tramitación de licencias y autorizaciones** ante las Administraciones en materia de medio ambiente: aguas, vertidos, residuos y emisiones,...
- **Dictámenes jurídico-técnicos** sobre asuntos técnicos particulares de empresas.
- **Consultoría, asesoramiento y gestión de ayudas y subvenciones para empresas.**
- Asesoramiento a las empresas en **otros temas** específicos de interés.
- **Elaboración y supervisión de planes de calibración** específicos para cada empresa adaptados a la norma UNE-EN ISO 9001.
- **Realización de calibraciones y emisión de certificados** de calibración con trazabilidad reconocida según indica la norma UNE-EN ISO 9001: cámaras y túneles de congelación y refrigeración, estufas, termómetros, manómetros, cámaras isobáricas, balanzas, masas, calibres....

c) OPTIMIZACIÓN DE PRODUCTOS Y PROCESOS

- Apoyo para la **optimización en la gestión y control de procesos**, bien mediante la aplicación de sistemas informatizados (apoyados, si fuera el caso, por tecnologías TIC's) de gestión y determinación de desviaciones o bien mediante la aplicación de filosofías de trabajo tipo Lean Manufacturing, 5S u otras alternativas.
- **Asesoramiento para el diseño y puesta en marcha de plantas industriales** (acuicultura, extractivo y transformador), embarcaciones, zonas de descarga y empresas auxiliares (almacenes frigoríficos, plantas de hielo, etc).
- Servicio de apoyo al **diseño de plantas conforme a la normativa de seguridad** alimentaria y a la prevención de riesgos, gestión ambiental, ergonomía, etc
- Apoyo a los proyectos de **automatización de líneas**, y mejora de la eficacia y eficiencia de procesos.
- **Control y optimización de procesos térmicos**: realización de pruebas de distribución y penetración de calor. Establecimiento de las condiciones más adecuadas para garantizar la esterilidad comercial.
- **Asesoramiento para el rediseño de productos y desarrollo de productos ecológicos.**

OTROS SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA

a) SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL

- Estudio e implantación de herramientas para el **control y optimización energética** de procesos.
- Optimización de los **consumos de agua** en los procesos productivos.
- Determinación de la **Huella Ecológica** (Huella de Carbono más Huella Hídrica). Establecimientos de metodología común por producto. Análisis y propuesta de mejoras.
- **Consultoría medioambiental** y peritajes medioambientales

b) COOPERACIÓN EXTERIOR

- Asesoramiento a la Autoridad Competente para cumplir con los **requisitos de la normativa europea** aplicable.
- Formación en aspectos de **inspección y muestreo.**

- Revisión y establecimiento de necesidades de **mejora de los Planes Nacionales de Control** para el cumplimiento de los objetivos marcados por la UE.
- Asesoramiento a empresas para el cumplimiento de las especificaciones, bien del cliente, bien de la UE. **Establecimiento de pautas operacionales** según situación del país y necesidades de las empresas.

c) FORMACIÓN

- Organización e impartición de **seminarios, jornadas y cursos especializados** y adaptados a las características y necesidades de las empresas participantes en los campos de servicios detallados en los apartados anteriores: calidad, control procesos, energía, medioambiente, métodos analíticos, muestreo, etc.

SERVICIOS DE I+D+i

La actividad investigadora de ANFACO-CECOPESCA, se estructura en cuatro bloques o líneas de actuación prioritarias para el sector: Calidad y Seguridad Alimentaria, Innovación de productos, Innovación de proceso, Acuicultura y Sostenibilidad Ambiental, que integran actualmente una gran diversidad de líneas de trabajo.

a) CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Investigación sobre **nuevos ingredientes y aditivos**
- Base científica para **alegaciones nutricionales y de salud**: Evaluación in vitro de la biodisponibilidad de ingredientes funcionales y de su actividad biológica.
- Desarrollo de **metodologías** analíticas **rápidas** para el análisis de contaminantes en alimentos para consumo humano y animal.
- Evaluación de la **toxicidad de los contaminantes bióticos y abióticos**, así como patógenos emergentes, y desarrollo de procedimientos para su reducción o eliminación.
- Estrategias para la **reducción o eliminación de contaminantes** bióticos y abióticos y patógenos emergentes en alimentos.
- **Microbiología predictiva**. Desarrollo de nuevos métodos que aumenten la vida útil de los alimentos; desarrollo de envases activos para el control de microorganismos.

b) INNOVACIÓN DE PRODUCTOS

- Investigación en **alimentos funcionales y nutraceuticos**, alimentos para segmentos específicos de población (celíacos, diabéticos, etc.), productos de IV y V gama, y ecológicos.
- Aplicación de la **biotecnología** para la obtención de alimentos mejorados.
- Aplicación de **extractos de origen natural** como sustitutos de ingredientes y aditivos menos saludables o para mejorar la calidad nutritiva, organoléptica y de conservación.
- Aplicación de **tecnologías emergentes**: atmósferas modificadas, pasteurización, ultrasonidos, microondas, etc...
- **Innovación en el envasado**:
 - Etiquetas y sistemas de envasado activo e inteligente.
 - Aplicación de nuevos materiales (biodegradables, plástico flexible esterilizable,...) y reciclados en envasado alimentario.
 - Desarrollo de películas y nuevos materiales de recubrimiento comestibles para la conservación.

c) INNOVACIÓN DE PROCESOS

- **Robotización y automatización** de procesos.
- Desarrollo de **sistemas de detección de cuerpos extraños** mediante ultrasonidos y radiofrecuencia, campos eléctricos de alto voltaje e infrarrojos (visión artificial).
- Desarrollo de **tecnologías ultrarrápidas** para el control on-line de la materia prima y producto elaborado.
- Implantación y **automatización de sistemas de gestión** en los procesos de la industria:
 - Empleo de Tecnologías TIC para garantizar la trazabilidad.
 - Automatismos de control avanzado de procesos.
 - Sistemas inteligentes de control de calidad.
- Gestión y optimización de **recursos energéticos**.

d) SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL

- ➔ **Gestión de recursos pesqueros** y evaluación de diversidad genética en poblaciones pesqueras.
- ➔ Desarrollo de **nuevas presentaciones** en base a especies de bajo valor comercial.
- ➔ Desarrollo de **nuevos sistemas de gestión** y tratamiento de efluentes, residuos y emisiones.
- ➔ **Valorización materias primas y subproductos:** Aprovechamiento de descartes y subproductos para obtención de sustancias bioactivas y otros compuestos de alto valor añadido para su utilización en la industria farmacéutica, cosmética y alimentaria.
- ➔ **Optimización y eficiencia energética:** Desarrollo de nuevos sistemas de procesado más eficientes energéticamente.

e) ACUICULTURA

- ➔ **Alimentación:**
 - Desarrollo de nuevos ingredientes para piensos y formulación.
 - Desarrollo de nuevas dietas e investigación con ingredientes probióticos.
- ➔ **Diagnóstico, control y prevención de enfermedades** en acuicultura:
 - Desarrollo de técnicas de diagnóstico rápidas
 - Sistemas de alerta temprana de presencia de patógenos, calidad del agua, nuevos medicamentos...
 - Determinación de tiempos de supresión de medicamentos.
- ➔ Desarrollo de herramientas moleculares rápidas para la **mejora de la producción** en acuicultura.
- ➔ **Acuicultura orgánica:** sistemas de cultivo alternativos, nuevos métodos de eliminación de patógenos...

Asimismo, el área de I+D+i ofrece asesoramiento a las empresas en la búsqueda de soluciones a sus demandas tecnológicas e información sobre subvenciones para la ejecución de proyectos de I+D en España y en Europa.

- ➔ Revisión del estado de la tecnología y/o producto.

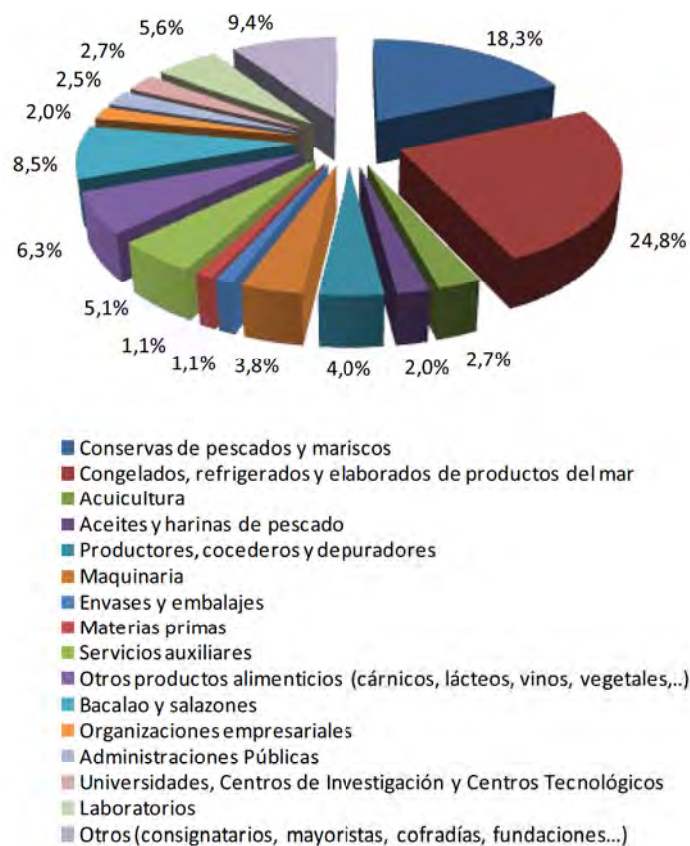
- ➔ Detección, planificación y canalización de proyectos de I+D de interés empresarial. Elaboración de propuestas para convocatorias de ayudas públicas y tramitación con las administraciones.
- ➔ Búsqueda de entidades colaboradoras a nivel nacional e internacional.
- ➔ Redacción de memorias técnicas y económicas e informes de seguimiento de proyectos de I+D+i.
- ➔ Asesoramiento en la explotación y protección de resultados de investigación.

3.5. Clientes

En el año 2013, CECOPESCA prestó servicios tecnológicos y de I+D+i a un total de 447 empresas y organizaciones clientes, de los cuales 214 son empresas asociadas a ANFACO-CECOPESCA (47,8%) y 233 corresponden a empresas y entidades no integradas en la asociación (52,2%).

En cuanto a su clasificación por subsectores de actividad, el mayor número de clientes se corresponden a empresas de congelados, refrigerados y elaborados de productos del mar (24,83%), seguido de las empresas de conservas de pescados y mariscos (18,34%) y de bacalao y salazones (8,50%).

Tipología de clientes	Número	%
Conservas de pescados y mariscos	82	18,34%
Congelados, refrigerados y elaborados de productos del mar	111	24,83%
Acuicultura	12	2,68%
Aceites y harinas de pescado	9	2,01%
Productores, cocederos y depuradores	18	4,03%
Maquinaria	17	3,80%
Envases y embalajes	5	1,12%
Materias primas	5	1,12%
Servicios auxiliares	23	5,15%
Otros productos alimenticios (cárnicos, lácteos, vinos, vegetales,...)	28	6,26%
Bacalao y salazones	38	8,50%
Organizaciones empresariales	9	2,01%
Administraciones Públicas	11	2,46%
Universidades, Centros de Investigación y Centros Tecnológicos	12	2,68%
Laboratorios	25	5,59%
Otros (consignatarios, mayoristas, cofradías, fundaciones...)	42	9,40%
Total clientes	447	100,00%



En lo que respecta a la contratación de servicios por áreas tecnológicas, un total de 287 clientes contrataron servicios de laboratorio, 225 contrataron servicios de I+D+i y 203 servicios de asistencia técnica y consultoría. No obstante, a nivel agregado, un total de 110 empresas contrataron simultáneamente servicios de las tres áreas tecnológicas (24,6%), 80 servicios de al menos dos de ellas (17,9%) y las 257 restantes únicamente de una (57,5%).

En cuanto a la ubicación geográfica de los clientes, destacar que en 2013 se prestaron servicios tecnológicos a empresas de 32 provincias diferentes así como a empresas ubicadas en 18 países extranjeros: Argentina, Cabo Verde, Chile, Brasil, El Salvador, Francia, Honduras, Inglaterra, Irlanda, Isla Mauricio, Islas Feroe, Marruecos, Mozambique, Noruega, Perú, Portugal, República Checa y Túnez.

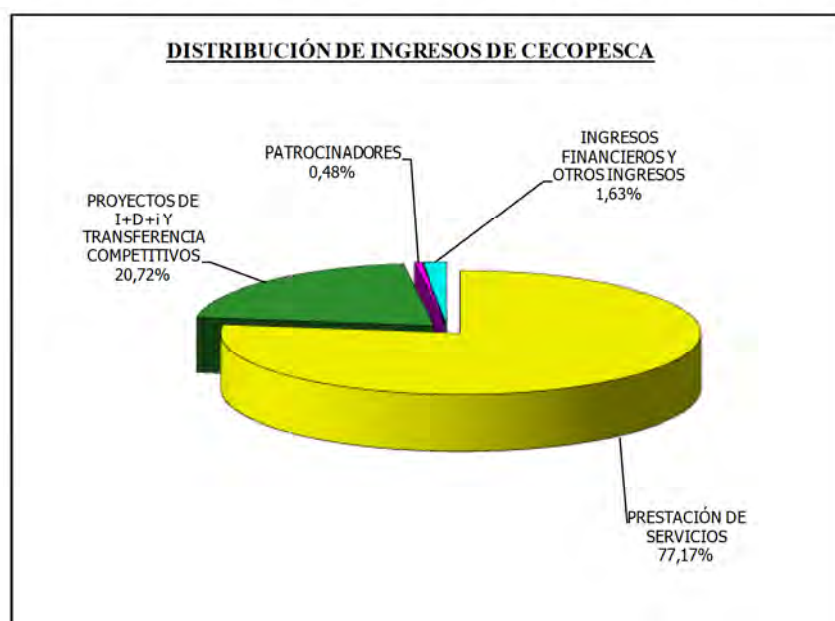
Las provincias de Pontevedra y A Coruña son las que concentran un mayor número de clientes, 167 y 58 respectivamente, situándose también a la cabeza en términos de facturación.

3.6. Financiación

La financiación de CECOPESCA se realiza prioritariamente a través de los fondos que se generan por sus actividades propias. Concretamente los medios de financiación son los siguientes:

1. Proyectos de investigación obtenidos por los distintitas grupos de investigación en convocatorias públicas competitivas.
2. Proyectos de transferencia de tecnología y de consolidación y estructuración de unidades de investigación competitivas.
3. Contratos de prestación de servicios tecnológicos y de I+D+i con empresas y entidades públicas y privadas: servicios analíticos, servicios de asistencia técnica y consultoría y contratos específicos de I+D+i, cursos de formación y actividades de cooperación exterior.
4. Unidades Mixtas de Investigación.
5. Patrocinios de entidades públicas y privadas para la organización de congresos, jornadas y conferencias y becas de formación.
6. Ingresos financieros y otros ingresos.

La partida principal de ingresos proviene de la contratación de servicios tecnológicos y de I+D+i con empresas y entidades públicas y privadas (77,17%), seguida por los ingresos por proyectos de I+D+i y transferencia de tecnología financiados con fondos públicos competitivos (20,72%), siendo marginal los ingresos del resto de partidas.



3.7. Internacionalización

En el ámbito internacional, ANFACO-CECOPESCA, tiene suscritos 39 Convenio de Colaboración en los ámbitos empresarial y científico técnico con entidades de 20 países de los 5 continentes así como con la Organización de Naciones Unidas (FAO). Paralelamente, presta anualmente servicios tecnológicos y de I+D+i en numerosos países extranjeros. Así, en 2013 se prestaron servicios de carácter científico-técnico en Argentina, Cabo Verde, Chile, Brasil, El Salvador, Francia, Honduras, Inglaterra, Irlanda, Isla Mauricio, Islas Feroe, Marruecos, Mozambique, Noruega, Perú, Portugal, República Checa y Túnez.

A continuación se detallan los Convenios de Colaboración suscritos por ANFACO-CECOPESCA:

ORGANISMOS MULTILATERALES

- ➔ Acuerdo de Cooperación entre la **Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)** y ANFACO-CECOPESCA. *Firmado el 25 de octubre de 2012.*

CENTROAMÉRICA

- ➔ Convenio Marco de Cooperación y Colaboración entre la **Organización del Sector Pesquero y Acuícola del Istmo Centroamericano - OSPESCA** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca. *Firmado el 18 de septiembre de 2009.*

ARGENTINA

- ➔ Convenio Marco de Cooperación y Colaboración Técnico Científica entre el **Instituto Nacional de Tecnología Industrial - INTI** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca. *Firmado el 26 de marzo de 2009.*

BRASIL

- ➔ Convenio Marco de Cooperación y Colaboración Técnico Científica entre la **Universidad do Vale do Itajaí - UNIVALI** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca. *Firmado el 20 de octubre de 2014.*

- ➔ Convenio Marco de Cooperación y Colaboración entre la **Fundação de Desenvolvimento da Pesquisa Agropecuária - FUNDEPAG** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca. *Firmado el 11 de noviembre de 2011.*
- ➔ Convenio Marco de Cooperación y Colaboración Técnico Científica entre la **Universidad de Mogi Das Cruzes** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca. *Firmado el 17 de septiembre de 2007.*

CHILE

- ➔ Convenio Marco de Cooperación y Colaboración Técnico Científica entre la **Fundación Chile** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca. *Firmado el 8 de septiembre de 2009.*

CHINA

- ➔ Acuerdo de Cooperación entre **Qingdao Fusheng Foodstuffs Co. Ltd.** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas-Centro Técnico Nacional de Conservación Productos da Pesca (ANFACO-CECOPESCA), para establecer lazos comerciales, científico-tecnológicos y de fomento de los productos de la pesca y de la acuicultura. *Firmado el 7 de noviembre de 2005.*
- ➔ Memorandum entre **College of Food Science and Engineering Ocean University of China** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas-Centro Técnico Nacional de Conservación Productos da Pesca (ANFACO-CECOPESCA), para estimular y promover proyectos de investigación científica y de desarrollo tecnológico, así como la formación relacionada con las actividades de los productos de la pesca. *Firmado el 7 de noviembre de 2005.*

COLOMBIA

- ➔ Convenio Marco de Cooperación y Colaboración Técnico Científica entre la **Universidad de Antioquia** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca. *Firmado el 16 de febrero de 2012.*
- ➔ Convenio Marco de Cooperación y Colaboración entre la **Asociación Nacional de Acuicultores de Colombia y el Centro de Investigación de la Acuicultura de Colombia (ACUANAL – CENIACUA)** y la Asociación Nacional de Fabricantes de

Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca. *Firmado el 29 de noviembre de 2011.*

ECUADOR

- Convenio Marco de Cooperación y Colaboración entre la **Cámara Nacional de Pesquería de Ecuador** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca. *Firmado el 14 de noviembre de 2012.*
- Convenio Marco de Cooperación y Colaboración entre la **Asociación de Atuneros de Ecuador – ATUNEC** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca. *Firmado el 19 de junio de 2012.*
- Convenio Marco de Cooperación y Colaboración Técnico Científica entre la **Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca. *Firmado el 18 de junio de 2012.*
- Convenio Marco de Cooperación y Colaboración entre la **Cámara Ecuatoriana de Industriales y Procesadores Atuneros – CEIPA** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca. *Firmado el 18 de junio de 2012.*
- Convenio de Cooperación Internacional entre la **Agencia de Desarrollo Provincial de Manabí - ADPM** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos. *Firmado el 19 de agosto de 2008.*

EGIPTO

- Convenio de Cooperación Científica y Técnica entre el **Department of Marine Science of Suez Canal University (Ismailia)** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca (ANFACO-CECOPESCA). *Firmado el 16 de octubre de 2008.*

INDIA

- Convenio de Cooperación y Colaboración Técnico Científica entre el **Centre for Animal Health and Management, Alagappa University, Alagappa Nagar Tamil Nadu** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca. *Firmado el 26 de mayo de 2009.*

ITALIA

- Convenio de Cooperación y Colaboración Técnico Científica entre la **Universidad de Turín** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca. *Firmado el 7 de abril de 2009.*

MALASIA

- Convenio de Cooperación Científica y Técnica entre **Yayasan Ekonomi Sejagat** en colaboración con **Pembangunan Buku Hijau Holdings Sdn. (Malasia)** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca. *Firmado el 27 de abril de 2010.*
- Convenio de Cooperación Científica y Técnica entre el **Malaysian International Tuna Port Sdn. Bhd. - MITP** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca. *Firmado el 30 de julio de 2008.*

MARRUECOS

- Convenio de **Cooperación entre la Fédération des Chambres des Pêches Maritimes – FCPM** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos (ANFACO-CECOPESCA) para establecer las directrices de un plan de cooperación en materia de investigación. *Firmado el 16 de diciembre de 2004.*
- Convenio de Colaboración entre **l'Union Nationale des Industries de la Conserve de Poisson - UNICOP** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos- ANFACO para cooperar en todos los ámbitos que interesen a las actividades profesionales de las partes contratantes. *Firmado el 17 de Septiembre de 2002.*

MÉXICO

- Convenio Marco de Cooperación y Colaboración Técnico Científica entre el **Centro de Investigaciones Biológicas del Noroeste, S.C. – CIBNOR** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca. *Firmado el 12 de septiembre de 2007.*
- Convenio Marco de Cooperación y Colaboración entre la **Secretaría de Agricultura, Ganadería, Recursos Hidráulicos, Pesca y Acuacultura (SAGARHPA)** del Estado de

Sonora, a través de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca. *Firmado el 2 de mayo de 2007.*

NUEVA ZELANDA

- ➔ Convenio de Cooperación Científica y Técnica entre el **Cawthron Institute** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca. *Firmado el 24 de octubre de 2008.*

PERÚ

- ➔ Convenio Marco de Cooperación Interinstitucional entre el **Instituto Tecnológico de la Producción de Perú (ITP)** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas - Centro Técnico Nacional de Conservación Productos da Pesca. *Firmado el 13 de diciembre de 2013.*
- ➔ Convenio de Cooperación y Colaboración entre la **Sociedad Nacional de Industrias** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas - Centro Técnico Nacional de Conservación Productos da Pesca. *Firmado el 26 de noviembre de 2012.*
- ➔ Convenio Específico de Cooperación y Colaboración Técnico Científica entre la **Universidad Nacional Federico Villarreal** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas-Centro Técnico Nacional de Conservación Productos da Pesca (ANFACO-CECOPESCA), para regular la colaboración y unir esfuerzos conjuntos, orientados a incrementar la cooperación científica y tecnológica, así como al desarrollo de la investigación y la transferencia tecnológica. *Firmado el 11 de julio de 2005.*
- ➔ Convenio Marco de Cooperación y Colaboración entre la **Sociedad Nacional de Pesquería** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos - Centro Técnico Nacional de Conservación Productos da Pesca. *Firmado el 28 de septiembre de 2011.*
- ➔ Memoria de Entendimiento entre la **Sociedad Nacional de Pesquería** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos-ANFACO para estimular el intercambio de información entre las Revistas “Pesca Responsable” e “Industria Pesquera” respectivamente, y favorecer el acceso a fuentes de información que puedan resultar de interés recíproco. *Firmado el 20 de octubre de 2004.*

POLONIA

- ➔ Convenio de Colaboración entre el **Morski Instytut Rybacki (MIR)** (National Marine Fisheries Research Institute) y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca para la cooperación en todos los ámbitos que interesen a las actividades profesionales de los centros, para el desarrollo de proyectos de investigación científica, y fomentar la expansión de las actividades de sus miembros. *Firmado el 14 de febrero de 2003.*
- ➔ Convenio de Colaboración entre el **Polskie Stowarzyszenie Przetwórców Ryb "PSPR"** (Polish Association of Fish Processors) y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca para la cooperación en todos los ámbitos que interesen a las actividades profesionales de los centros, para el desarrollo de proyectos de investigación científica, y fomentar la expansión de las actividades de sus miembros. *Firmado el 14 de febrero de 2003.*

PORTUGAL

- ➔ Convenio Marco de Cooperación y Colaboración Técnico Científica entre **Biopremier – Inovação e Serviços em Biotecnologia S.A.** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos - Centro Técnico Nacional de Conservación Productos da Pesca. *Firmado el 28 de octubre de 2014.*
- ➔ Protocolo de cooperación técnica y científica entre ANFACO-CECOPESCA y **LOTAÇOR – Serviço de Lotas dos Açores, S.A.** *Firmado el 8 de mayo de 2012.*

TAILANDIA

- ➔ Convenio de Cooperación y Colaboración entre la **Thai Food Processors' Association** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca. *Firmado el 16 de septiembre de 2008.*

URUGUAY

- ➔ Convenio Marco de Cooperación y Colaboración Técnico-Científica entre la **Universidad de la República – Facultad de Veterinaria** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de productos de la Pesca. *Firmado el 24 de marzo de 2009.*

VIETNAM

- Convenio Marco de Cooperación y Colaboración Técnico Científica entre el **Research Institute for Marine Fisheries - RIMF** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de productos de la Pesca (ANFACO-CECOPESCA). *Firmado el 12 de junio de 2008.*
- Convenio de Cooperación Científica y Técnica entre la **Vietnam Association of Seafood Exporters & Producers - VASEP** y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca. *Firmado el 12 de junio de 2008.*

3.8. Participación en Plataformas y Alianzas Tecnológicas

CECOPESCA desarrolla la gran mayoría de sus actuaciones en el ámbito del I+D+i en colaboración con empresas así como con otros centros de investigación de prestigio de ámbito nacional e internacional. En este sentido, prima los proyectos colaborativos de gran envergadura, promoviendo colaboraciones entre todos los agentes de I+D+i, en detrimento de los proyectos individuales. Es por ello por lo que CECOPESCA apoya sus actuaciones de I+D+i con la participación activa en Plataformas y Alianzas Tecnológicas, las cuales se conciben como estructuras de éxito a la hora de promover proyectos colaborativos entre empresas y centros de investigación. Se trata de agrupaciones de empresas y centros de I+D de un sector concreto, lideradas por la industria, con el objetivo de definir una visión a largo plazo con su correspondiente Agenda Estratégica. Este modelo permite articular proyectos colaborativos entre empresas y centros de investigación y adecuar las políticas de investigación a las prioridades de la industria, involucrando a todos los actores.

En particular, las Plataformas Tecnológicas del sector Alimentación, Agricultura y Pesca, atienden los aspectos relacionados con la mejora y/o renovación de procesos y la generación de una oferta más diversificada y competitiva de materias primas y nuevos alimentos con características diferenciadas y valor añadido, que permitan atender a las demandas del mercado y a la preocupación de la sociedad por el mantenimiento del medioambiente, la seguridad y la calidad alimentaria a lo largo de toda la cadena de producción. Existen ahora mismo en España seis plataformas en esta área, de las cuales CECOPESCA participa activamente en las dos más importantes: **La Plataforma Tecnológica Española Food For Life (FFL-Spain)** y la **Plataforma Tecnológica Española de Pesca y Acuicultura (PTEPA)**.

Las Plataformas Tecnológicas son una de las herramientas con las que trabaja CECOPESCA para mejorar y fomentar su participación, así como la del tejido empresarial en actividades de I+D+i. Conscientes de su importancia, CECOPESCA participa activamente en los órganos de gobierno de estas Plataformas. Así, ostenta la presidencia de la PTEPA y forma parte del Consejo Rector de la Plataforma Food for Life – Spain.

La participación del Centro en los diferentes grupos de trabajo de las citadas Plataformas le permite incrementar su participación en grandes consorcios de interés estratégico fomentando las colaboraciones con otros centros de investigación de prestigio y con empresas y asociaciones empresariales del ámbito marino y alimentario.

PLATAFORMA TECNOLÓGICA ESPAÑOLA DE PESCA Y ACUICULTURA - PTEPA



La PTEPA, que se puso en marcha a finales del 2007, es un Foro multidisciplinar de cohesión y coordinación de la I+D+i a nivel nacional en materia de Pesca y Acuicultura. Su filosofía es ayudar al sector a hacer “más con menos” y llegar más lejos con una única voz y posición conjunta en las temáticas prioritarias nacionales en Investigación, desarrollo tecnológico e innovación. Su objetivo es el promover la I+D+i en el sector pesquero y acuícola, atendiendo a los aspectos relacionados con la mejora y/o renovación de procesos y la generación de una oferta más diversificada y competitiva de materias primas y nuevos productos, con características diferenciadas y valor añadido, que permitan dar respuesta a las demandas del mercado y a la preocupación por la seguridad y la calidad alimentaria a lo largo de toda la cadena de producción, transformación y comercialización.

La PTEPA tiene una amplia representación empresarial y asociativa; cuenta con la participación de cerca de 300 entidades (32% de empresas, 41% de CT, OPIs y Universidades, 14% de Asociaciones, Clústers, Cofradías y Fundaciones y 13% de organismos oficiales), de las cuales 54 son socias. Cabe mencionar que la PTEPA tiene el estatus de Asociación desde el año 2011.

Destaca su capacidad de cohesión y coordinación de la I+D+i a nivel nacional en materia de Pesca y Acuicultura, su capacidad para fomentar la actividad empresarial y la relación de ésta con los organismos de investigación, la creación del marco para el

establecimiento de alianzas para favorecer el progreso tecnológico, así como su gran capacidad de organización de jornadas técnicas, jornadas de oferta y demanda tecnológica para el fomento de la interacción empresa-investigación y jornadas de transferencia de tecnología de gran interés para el sector.

Anualmente se asiste a la Asamblea anual, Junta Directiva y reuniones de trabajo, así como a aquellos eventos que resultan de interés. En estas reuniones y eventos se contacta con asociaciones de ámbito pesquero para colaborar en propuestas que puedan presentarse conjuntamente a convocatorias como Acciones Colectivas y Desarrollo Tecnológico Pesquero y Acuícola, Investigación Fundamental no orientada del MINECO y proyectos internacionales tipo CIP-IEE (Energía), LIFE+, Espacio Atlántico y SUDOE. A través de la PTEPA se participa en la elaboración y modificación de los borradores de las futuras convocatorias de los Programas internacionales de I+D+i, canalizando y promoviendo la integración de las líneas de interés del Centro.

CECOPESCA tiene una posición destacada dentro de esta plataforma, ya que además de ostentar la presidencia, se posiciona con un rol de gran interés al actuar como agente colaborador, facilitador y promotor, destacando su doble perfil de centro de investigación y asociación empresarial.

PLATAFORMA TECNOLÓGICA FOOD FOR LIFE – SPAIN – FFL



La Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain, nace en el año 2007, atendiendo a aspectos relacionados con los procesos implicados en la industria alimentaria que la hacen más competitiva, así como nuevos alimentos que permitan satisfacer a las demandas del mercado y del consumidor actual y atender a la preocupación de la sociedad por el mantenimiento del medioambiente, la seguridad y la calidad alimentaria a lo largo de toda la cadena de producción y los aspectos relacionados con la salud.

Para ello, se han constituido 6 grupos de trabajo: Formación y Transferencia de Tecnología; Alimentación y Salud; Calidad, Producción y Sostenibilidad; Alimentos y Consumidor; Seguridad Alimentaria y Gestión de la Cadena Alimentaria. Y

actualmente se han constituido tres nuevos grupos de trabajo más: Sector Cárnico, Sector Horeca y Sector Hortofrutícola.

Como aspectos más destacados, subrayar la gran capacidad para la articulación proyectos de gran envergadura que permiten la cooperación público-privada y la facilidad de acceso a los Programas Europeos de investigación con el apoyo de la Food For Life Europe. Anualmente dinamiza proyectos por un valor de 80 M€, destacando la elevada tasa de éxito en la obtención de financiación de los proyectos presentados en el marco de la plataforma. Conviene resaltar también la gran participación e implicación de todos sus miembros en las reuniones de trabajo, destacando la elevada implicación del sector privado. Para CECOPESCA, la FFL es foro muy propicio para la ampliación del mapa de colaboraciones, fundamentalmente en lo que se refiere a empresas, Centros Tecnológicos y OPIs, en aquellos ámbitos más alejados de nuestras actividades más arraigadas, como la Salud o las TIC.

CECOPESCA ha estado incluido entre los cinco socios de las dos últimas ediciones del proyecto de la Plataforma dentro del Programa INNFLUYE convocado por el MINECO (AINIA, FIAB, IRTA, CNTA y ANFACO-CECOPESCA), lo que ha facilitado la dinamización y el desarrollo de actuaciones de I+D+i en el marco de la Plataforma. CECOPESCA participa anualmente en el Consejo Rector y reuniones de trabajo, así como en los eventos desarrollados en el marco de la Plataforma. En las citadas reuniones y eventos eleva a la Plataforma ideas de proyecto de gran envergadura, para facilitar la labor de articulación del consorcio, búsqueda de intereses, propuestas que añadan valor al proyecto, etc.

ASOCIACIÓN DE CENTROS TECNOLÓGICOS DE GALICIA (ATIGA)



Además de la participación en Plataformas Tecnológicas, CECOPESCA ostenta la Presidencia de la Asociación de Centros Tecnológicos de Galicia (**ATIGA**) siendo su Presidente el Secretario General de ANFACO-CECOPESCA, D. Juan Manuel Vieites.

ATIGA es una Alianza Tecnológica Intersectorial constituida en enero de 2012 a iniciativa de AIMEN (Asociación de Investigación Metalúrgica del Noroeste), ANFACO-

CECOPESCA (Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos - Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de Pesca) y CTAG (Centro Tecnológico de Automoción de Galicia), los cuales han apostado por unir esfuerzos para lograr una mayor cooperación tecnológica que permita a la Alianza contar con niveles superiores de competitividad en el mercado y alcanzar, entre otros objetivos, la excelencia tecnológica, la participación conjunta en grandes proyectos consorciados así como en plataformas y foros tecnológicos, y mayores oportunidades de actuación en el ámbito internacional. Posteriormente, en 2013 se incorporó a la Alianza, GRADIANT (Centro Tecnológico de Telecomunicaciones de Galicia).

Igualmente, otro de los objetivos de esta Alianza es impulsar y dar mayor valor a la labor de los centros tecnológicos como principales agentes dinamizadores de la I+D+I empresarial, y favorecer la creación y consolidación en nuestra comunidad de empleo cualificado, estable, de calidad y con futuro.

Los centros que integran ATIGA han sido creados por los principales sectores productivos de Galicia con el objetivo de dar apoyo tecnológico y promover la I+D+I en las empresas y actualmente ofrecen soporte científico-tecnológico a prácticamente todos los sectores estratégicos de Galicia: Mar-industria, alimentación, metalmecánico, naval, automoción, aeronáutico, transporte, TIC, acuicultura, biotecnología, energético, audiovisual, químico,...

Con esta alianza, ATIGA se convierte en la principal institución privada en el ámbito de la innovación en Galicia y aspira a convertirse en un referente tecnológico en el panorama nacional e internacional.

En cuanto a las principales cifras de representatividad y dimensión de la Alianza correspondientes a 2013, éstas se resumen a continuación:

- Cuenta con un equipo humano multidisciplinar compuesto por 700 trabajadores altamente cualificados: doctores, ingenieros y tecnólogos.
- Sus activos materiales suman 77,5 millones de euros y sus ingresos anuales superan los 38 millones de euros.
- Su cartera de clientes asciende a 1.250 empresas y presta servicios tecnológicos y de I+D+I en más de 30 países.
- Durante 2013, los miembros de la alianza ejecutaron 369 proyectos de I+D+I.
- Son titulares de un total de 42 patentes, propias o en colaboración con empresas.

3.9. Divulgación y difusión

CECOPESCA desarrolla anualmente numerosas actividades de transferencia de actividades de I+D+i, con el fin de favorecer la divulgación de los aspectos científicos que puedan ser de interés para el sector agro-mar-alimentario y promover la generación de nuevos proyectos de I+D+i abordados desde la excelencia en la investigación y el máximo interés en su transferencia al tejido industrial.

En el ámbito de la divulgación, cabe destacar que la amplia producción científica de los investigadores de CECOPESCA, los cuales publican sus artículos científicos en las revistas científicas más prestigiosas a nivel nacional e internacional. Asimismo, anualmente está presente en los congresos científicos más relevantes a nivel mundial en sus disciplinas de actividad, los cuales son seleccionados en base a su calidad y proyección internacional y a sus posibilidades de generación de alianzas para el desarrollo de nuevos proyectos de I+D+i consorciados. Otro aspecto destacado es la generación de patentes en colaboración con empresas y organismos de investigación y la realización y coordinación de tesis doctorales por parte de sus investigadores.

Por otra parte, desde 1.995, ANFACO-CECOPESCA organiza el “Foro Internacional de Conservación de Productos de la Pesca de Galicia”, un foro a través del cual se analizan, con periodicidad anual, temáticas del máximo interés para la industria marina y alimentaria gallega y española. En el marco de este Foro se han desarrollado numerosos eventos de carácter científico-tecnológico como el I y II Congreso Internacional de Calidad y Seguridad de los Productos de la Pesca y la Acuicultura o el I y II Simposio Internacional de Soporte Científico a la Innovación de los Productos Pesqueros.

Este Foro mantiene su objetivo de convertirse en un punto de encuentro y de referencia mundial para la industria marina y alimentaria, debatiéndose, entre otras cuestiones, la mejora de la competitividad de toda la cadena de valor del complejo mar-industria, a través del fomento de la calidad y la innovación. La organización de dichas conferencias ha concitado el interés y la participación de los principales directivos de las empresas de la industria marina y alimentaria, tanto españoles como extranjeros, así como de investigadores y tecnólogos de reconocido prestigio a nivel nacional e internacional, siendo la media de asistentes a cada conferencia de más de 300 profesionales vinculados con el complejo mar-industria. Asimismo, este Foro cuenta con un importante respaldo de las distintas Administraciones Públicas, tanto local y autonómica como nacional e internacional.

Finalmente, CECOPESCA difunde y transfiere los resultados de sus investigaciones a sus asociados y clientes y a la sociedad en general a través de la publicación de circulares, boletines científicos, jornadas de transferencia y la publicación en la revista sectorial “Industria Conservera”, la cual es editada por ANFACO-CECOPESCA desde 1934, siendo un referente sectorial en el ámbito agro-mar-alimentario.

3.10. Reconocimiento y prestigio del Centro

CECOPESCA cuenta con un amplio prestigio nacional e internacional, lo cual se pone de manifiesto a través de su amplio abanico de acreditaciones, reconocimientos y premios, siendo los más relevantes los detallados a continuación:

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.

Certificación concedida por AENOR a ANFACO-CECOPESCA para la gestión de la actividades de I+D+i, conforme a la Norma UNE 166002.



ANFACO-CECOPESCA posee el Certificado de Gestión de la I+D+i, conforme la Norma UNE 166002, y el derecho de uso de la correspondiente Marca AENOR según su sistema de gestión con alcance a todas las actividades de investigación, desarrollo e innovación relacionadas con la calidad nutricional y desarrollo de metodologías analíticas para la seguridad alimentaria de los productos de la pesca, acuicultura y derivados; la biología molecular y biotecnología aplicada a la trazabilidad y a la seguridad alimentaria; el aprovechamiento y valorización de subproductos y residuos de la industria alimentaria; la microbiología y toxinas marinas; y el diseño y automatización de procesos industriales y envasado.

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-CECOPESCA, como empresa colaboradora del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.



Declaración de la entidad "Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos-Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca (ANFACO-CECOPESCA) Entidad Colaboradora del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, como laboratorio de ensayo homologado/habilitado para el control y vigilancia de la calidad de las aguas y de gestión de los vertidos al dominio público hidráulico.

Reconocimiento de los laboratorios de ANFACO-CECOPESCA 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.

Designación de los laboratorios de ANFACO-CECOPESCA 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 1.997, 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-CECOPESCA.

Autorización de la Comisión Gallega de Laboratorios para realizar ensayos de autocontrol y control oficial en productos alimenticios para consumo humano.



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE SANIDADE
Dirección Xeral de Saúde Pública

El 22 de diciembre del 2000, los Laboratorios de ANFACO-CECOPESCA fueron autorizados por la Consellería de Sanidade – Dirección Xeral de Saúde Pública, de la Xunta de Galicia, para la realización de ensayos de autocontrol y control oficial de productos alimenticios relacionados con el consumo humano, de acuerdo con la norma UNE-EN ISO/IEC 17025.

Renovación de la Autorización por la Comisión Gallega de Laboratorios para realizar ensayos de autocontrol y control oficial de la producción de terceros.



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE SANIDADE

El 22 de diciembre del 2000, los laboratorios de 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. Esta autorización ha sido renovada el 16 de diciembre de 2008 para la realización de ensayos de autocontrol de la producción de terceros y de control oficial dentro del ámbito físico-químico, microbiológico, toxicológico y biomolecular de productos agroalimentarios y ensayos de envases.

Reconocimiento como Laboratorio autorizado por la FACE



FACE
Federación
de Asociaciones de
Celiacos
de España

(Federación de Asociaciones de Celiacos de España) y acreditado por ENAC en el alcance de la Marca de Garantía desde el año 2010.

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.

Entidad Colaboradora de la Administración Hidráulica



El 13 de julio de 2010, ANFACO-CECOPESCA fue incluida dentro del registro de empresas colaboradoras de la Administración Hidráulica por el Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, como laboratorio de ensayo para la realización de ensayos 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 Mejor Campaña de Promoción Alimentaria 2011



La Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas , ANFACO-CECOPESCA recibió el Premio Alimentos de España 2011 en la categoría de Promoción Alimentaria, por la campaña de promoción de las conservas de pescados y mariscos "Una Lata Solidaria" que se desarrolló de julio a noviembre del 2011, y que ha sido cofinanciada con fondos de la Unión Europea y el FROM

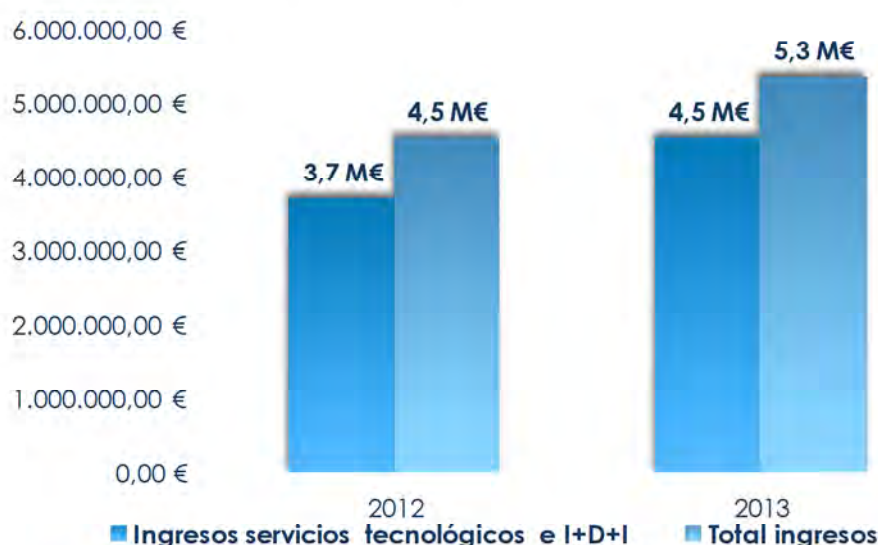
Premio APPLUS a la excelencia empresarial



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

3.11. Indicadores de actividad

En 2013, ANFACO-CECOPESCA obtuvo unos ingresos totales de 5,3 millones de euros, de los que 4,5 millones de euros procedieron de ingresos por servicios científico-tecnológicos y proyectos de I+D+i de convocatorias públicas competitivas gestionados por CECOPESCA, lo que supuso un incremento de los ingresos anuales del centro del 18% y del 22% de los ingresos por servicios tecnológicos. De dichos ingresos el 74% procedieron de financiación privada a través de contratos con empresas y el 26% restante de fondos públicos competitivos.

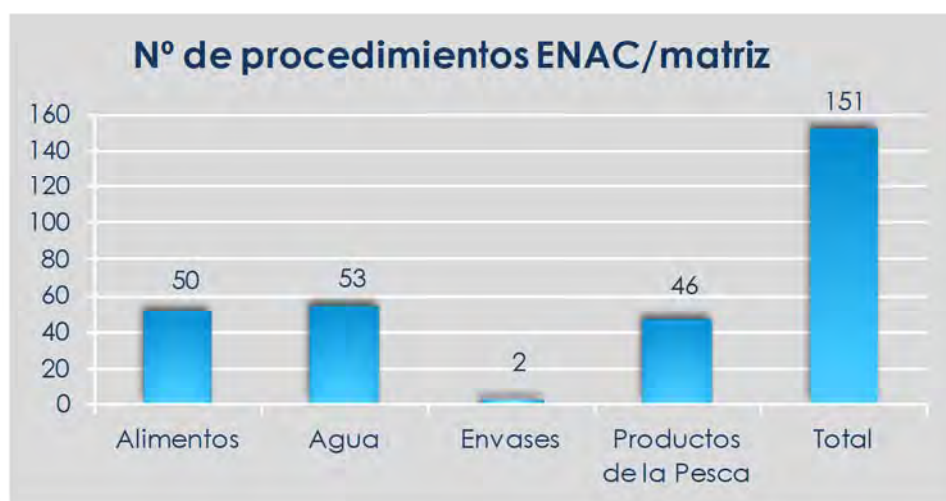


En lo que respecta al número de clientes, se prestaron servicios tecnológicos y de I+D+i a un total de 447 empresas y entidades públicas y privadas pertenecientes a múltiples subsectores de la industria marina y alimentaria, lo que supuso un incremento del 5% con respecto al año anterior. De ellos, 413 fueron clientes nacionales de 32 provincias y 34 clientes extranjeros de 18 países.

En el campo de la I+D+i, se desarrollo de 56 proyectos de investigación, que se traducen en 90 actuaciones bajo contratación directa con empresas. En este ámbito, destacar que se ejecutaron 12 proyectos internacionales y se aprobaron 9 proyectos de la convocatoria FEDER-INTERCONNECTA Galicia, los cuales movilizaron un presupuesto de 20,3 millones de euros con la participación de 47 empresas y con una contratación de servicios a CECOPESCA de 2,2 millones de euros.

En el ámbito de la transferencia, se publicaron 16 artículos científicos en revistas internacionales de prestigio; se participó en 12 congresos científicos nacionales e internacionales; se tramitaron 2 patentes sobre nuevas tecnologías de procesado; se dirigieron y presentaron 2 tesis doctorales de investigadores de CECOPESCA y se realizaron 9 jornadas técnicas de transferencia.

Paralelamente, en el campo analítico se ofertaron 626 determinaciones de los cuales 151 procedimientos están acreditados por ENAC y se analizaron 18.821 muestras a un total de 287 clientes.



Finalmente, en el campo de la asistencia técnica y la consultoría, se realizaron 1.238 actividades de asistencia técnica; se gestionaron 2.273 consultas de asesoramiento tecnológico a empresas; se ejecutaron 6 actividades de cooperación internacional con 17 países; se realizaron 22 actuaciones de formación específicas para empresas con 70 sociedades participantes; se efectuó, en colaboración con la Universidad de Vigo, la coordinación del Máster Oficial en Ciencia y Tecnología de Conservación de Productos de la Pesca; se coordinaron 2 Programas Nacionales de Formación: Programa Plurirregional de Formación del MAGRAMA y Programa EmpleaVerde de la Fundación

Biodiversidad (Proyecto AQUAFISH); se adjudicaron 2 licitaciones internacionales, una enmarcada en el programa BTSF de la DG SANCO destinado a la formación en terceros países y otra en Kenia para el asesoramiento en la construcción de nuevos laboratorios de control.

4. ANÁLISIS DAFO

Con el análisis DAFO (Debilidades/Amenazas/Fortalezas/Oportunidades) se pretende realizar un análisis introspectivo del centro respondiendo a las siguientes cuestiones:

- Teniendo en cuenta el potencial de CECOPESCA ¿qué aspectos del Centro son sus mejores virtudes que le hacen destacar sobre sus posibles competidores? (**Fortalezas**).
- (Cuáles son sus defectos principales? (**Debilidades**).
- Teniendo en cuenta su ámbito de actuación ¿qué ofrece el entorno que pueda aprovechar el Centro? (**Oportunidades**).
- ¿Contra qué se deberían tomar medidas para evitar que el Centro se debilite? (**Amenazas**).

En el siguiente cuadro se incluyen los conceptos referidos a las cuatro dimensiones indicadas:

ANÁLISIS INTERNO	ANÁLISIS EXTERNO
FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
• Amplia gama de servicios ofertados: proyectos de I+D+i sectoriales, ensayos analíticos, asistencia técnica y asesoramiento tecnológico, transferencia de tecnología,... • Centro tecnológico reconocido a nivel estatal siendo el único en Galicia especializado en el ámbito agro-mar-alimentario. • Centro de referencia en el control de la calidad y la seguridad alimentaria de los productos de la pesca y de la acuicultura. • Laboratorios acreditados por ENAC bajo la Norma UNE-EN/ISO-IEC 17025, siendo líder en procedimientos acreditados para productos de	• Mayor concienciación entre las empresas de la industria alimentaria de la importancia de destinar recursos a actividades de I+D+i. • Incremento de las demandas de los consumidores sobre productos más sanos y saludables y más fácilmente preparados, lo que requiere una innovación constante. • Diversificación sectorial: ampliación de los servicios a otros subsectores de la industria alimentaria. • Participación activa en las Plataformas y Alianzas Tecnológicas, orientadas a la creación de Consorcios Tecnológicos y Agrupaciones

la pesca y de la acuicultura. • Situación financiera saneada y con buena dotación de instalaciones y equipamiento. • Personal altamente cualificado, con gran capacidad de trabajo y de adaptación a los cambios en el entorno: cambios legislativos, nuevas necesidades en el campo de la investigación,... • Principal agente dinamizador de la I+D+i empresarial: acceso privilegiado a las empresas del clúster de la transformación de los productos del mar al depender orgánicamente de ANFACO, y apoyo institucional estable. • Elevada cartera de clientes y ampliamente diversificada. • Alta fidelización de clientes. • Internacionalización basada en convenios de colaboración con otros centros de investigación y organizaciones empresariales.	Empresariales Innovadoras para el desarrollo e implantación de tecnologías novedosas. • Disponibilidad de fondos europeos y nacionales destinados al fomento de la I+D+i empresarial y a la modernización del sector pesquero: H2020, FEMP, FEDER,... • Desarrollo de nuevas líneas de investigación y ampliación de los servicios tecnológicos existentes: nuevos métodos de ensayo, ampliación de los servicios de asistencia técnica, creación de una Oficina de proyectos de I+D para empresas,... • Apoyo de las Administraciones Públicas a la constitución de Unidades Mixtas de Investigación estables entre empresas y centros tecnológicos. • Amplias capacidades y elevadas posibilidades de internacionalización de los servicios tecnológicos y de I+D+i de CECOPESCA.
DEBILIDADES	AMENAZAS
• Reducida participación como líderes de proyectos de I+D+i de carácter internacional y en grandes proyectos coordinados de desarrollo tecnológico experimental. • Alta concentración de servicios tecnológicos en clientes de ámbito local. • Elevado número de proyectos de I+D+i contratados con empresas dependientes de convocatorias públicas competitivas. • Limitada generación de patentes y reducida explotación de las mismas.	• Futuro incierto del sector: la política arancelaria comunitaria puede condicionar la estabilidad del sector transformador de productos del mar español. • Proliferación de organismos de interfaz (OPIs, CIT,...) que ofrecen al tejido empresarial servicios similares a los centros ya consolidados, lo que conllevaría a una infrautilización de la infraestructura tecnológica disponible. • Escasez de recursos humanos altamente cualificados para su incorporación a departamentos innovadores. • Necesidad constante de actualización de la infraestructura tecnológica disponible, lo que requiere de elevadas inversiones.

5. OBJETIVOS Y ACCIONES ESTRATÉGICAS

En este apartado se incluyen los objetivos cualitativos generales y concretos de CECOPESCA y la estrategia general del Centro. Posteriormente, se describen las acciones específicas tendentes a facilitar la consecución de cada uno de los objetivos del Centro.

5.1. Objetivos

A continuación se describen los objetivos cualitativos generales del Centro y los objetivos concretos:

5.1.1. Objetivos cualitativos generales

CECOPESCA pretende consolidarse como un centro tecnológico de referencia en el ámbito agro-mar-alimentario a nivel nacional e internacional, capaz de afrontar desafíos científico-tecnológicos, analíticos y de asistencia técnica de envergadura así como de transferir conocimiento al tejido productivo y de formar investigadores y tecnólogos que sean motores de crecimiento socio-económico en torno a las nuevas tecnologías laborales y de aplicación industrial.

5.1.2. Objetivos cualitativos concretos

La misión de CECOPESCA es promover la calidad, la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación en el ámbito de la industria marina y alimentaria así como la asistencia técnica y la transferencia de resultados de investigación al tejido empresarial para la mejora de su competitividad, todo ello de acuerdo a los siguientes objetivos:

➤ **Objetivos científicos:**

- Desarrollar nuevas líneas de investigación, promover ideas y actividades emergentes que puedan tener un impacto relevante en investigación.
- Explorar nuevos contextos innovadores en ciencia y tecnología, proyectándolos hacia aplicaciones que respondan a las demandas de las empresas y que contribuyan al bienestar social y al crecimiento económico.

- Alineación de los objetivos científicos con las prioridades de investigación y retos establecidos en la Estrategia de Especialización Inteligente de Galicia (RIS3).
- Poner en valor el talento de los investigadores del centro.
- Fomentar la colaboración y cooperación entre investigadores y empresas para catalizar la creatividad hacia proyectos innovadores en los distintos sectores de actividad.
- Favorecer la participación activa en Plataformas y Alianzas Tecnológicas y en redes de conocimiento.
- Promover la internacionalización de las actividades de I+D+i del centro, fomentando la colaboración con centros de investigación y empresas extranjeras que permita acometer retos de investigación avanzada en colaboración con científicos y profesionales externos.

➔ **Objetivos de transferencia de conocimiento:**

- Promover la transferencia de conocimiento e innovación basada en las actividades de investigación del centro, apoyando iniciativas de investigación con empresas y organismos.
- Tender puentes entre los centros tecnológicos, las empresas y las universidades para la realización de actividades consorciadas de I+D+i orientadas a mejorar el entorno socio-económico y a aumentar la productividad y la competitividad.
- Potenciar la generación de patentes en colaboración con empresas derivadas de los desarrollos realizados en el centro así como favorecer el impulso de empresas de base tecnológica, fomentando así el espíritu innovador y el emprendimiento.

➔ **Objetivos analíticos:**

- Ampliación de los laboratorios de control e incremento de la oferta analítica laboratorial desarrollando nuevos métodos de ensayo.
- Incremento del número de procedimientos acreditados por ENAC y mejora de los sistemas de gestión.
- Potenciar la actividad comercial de los laboratorios: incrementar la cuota de mercado y la fidelización de clientes.

➔ **Objetivos de asistencia técnica y consultoría:**

- Ampliación de los servicios de asistencia técnica y consultoría dirigidos a empresas y organismos oficiales.
- Incrementar la gama de servicios contratados por los clientes, buscando una mayor fidelización.
- Facilitar el incremento de las exportaciones de los productos de la industria marina y alimentaria, a través del asesoramiento y la consultoría especializada.

➔ **Objetivos de formación:**

- Inculcar a sus investigadores la formación permanente, el espíritu innovador y la relevancia de la transferencia para el progreso socio-económico.
- Mejorar la creatividad y especialización de los investigadores, favoreciendo la realización de tesis doctorales y desarrollando actividades de formación complementarias para contribuir a incrementar el nivel científico-tecnológico de la entidad.
- Mejorar la formación de los profesionales del sector en los ámbitos de la calidad, la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación.

➔ **Objetivos de internacionalización:**

- Proyectar a nivel internacional el liderazgo científico y tecnológico del centro, incrementando su participación en las iniciativas comunitarias y programas de la Unión Europea así como la colaboración bilateral y multilateral con países del ámbito no comunitario.
- Incrementar la internacionalización de los servicios de asistencia técnica y consultoría ofertados por el centro.
- Ampliación de las actividades de cooperación exterior y de los convenios firmados con entidades extranjeras.

➔ **Objetivos de divulgación:**

- Difundir y divulgar las capacidades científico-tecnológicas del centro entre empresas, organismos de investigación y a la sociedad en general.
- Favorecer la difusión de los resultados de investigación a través de la publicación de artículos científicos en revistas especializadas de prestigio tanto nacionales como internacionales.
- Fomentar la participación en congresos científicos de carácter internacional.

- Desarrollar jornadas, seminarios y mesas de transferencia.
- Organizar congresos científicos orientados a la mejora de la competitividad de toda la cadena de valor del complejo mar-industria, a través del fomento de la calidad y la innovación.

➔ **Captación de recursos económicos:**

- Incrementar los retornos obtenidos de proyectos de investigación de convocatorias públicas competitivas a nivel regional y nacional y, especialmente, europeo e internacional.
- Aumentar el número de contratos de investigación con empresas y la creación de Unidades Mixtas de Investigación.
- Incrementar la contratación de servicios tecnológicos en los ámbitos analíticos, de asistencia técnica y consultoría, formación y actividades de cooperación exterior.
- Incrementar el número de clientes del centro tecnológico, buscando paralelamente su integración en la asociación.

5.2. Estrategia

5.2.1. Estrategia global del centro

El Plan Estratégico de CECOPESCA pretende establecer un conjunto de acciones planificadas sistemáticamente que llevándolas a cabo conduzcan a cumplir la misión y objetivos del centro.

La estrategia general de CECOPESCA para el período 2014-2020 se centra en implementar los mecanismos para explotar mejor las fortalezas del centro, aliviar sus debilidades, aprovechar las oportunidades y protegerse adecuadamente frente a las amenazas del entorno. Dicha estrategia se establece buscando una mejor organización del mismo en aras de la obtención de la calidad y la excelencia, favoreciendo la motivación e implicación de sus profesionales y disponiendo de información rigurosa y actualizada que ayude a la toma de decisiones y permita un seguimiento preciso y efectivo del cumplimiento de sus objetivos.

5.2.2. Plan de acción

Para la consecución de los objetivos estratégicos definidos en el Plan, se establecen las siguientes medidas concretas de actuación:

Objetivos estratégicos	Acciones a desarrollar
Objetivos científicos	• Desarrollo de nuevas líneas de investigación en los siguientes ámbitos de actuación: Alimentación y Salud; Seguridad Alimentaria; Recursos vivos y acuicultura y gestión de su trazabilidad; Nuevas Tecnologías de Conservación; Ingeniería de Procesos y Eficiencia Energética; Medioambiente y Valorización de los Productos del Mar • Incremento del número de proyectos de I+D+i solicitados a convocatorias públicas competitivas, priorizando los grandes proyectos de carácter europeo e internacional. • Potenciar la creación de Unidades Mixtas de Investigación con grandes empresas del sector agro-mar-alimentario. • Incremento de la participación de las pymes en proyectos consorciados de ámbito autonómico, nacional y comunitario. • Priorizar las inversiones en tecnologías punteras y emergentes como barrera de entrada a posibles competidores y ofreciendo un servicio diferenciado y de alto valor añadido. • Incrementar los proyectos gestionados a través de las Plataformas y Alianzas Tecnológicas.
Objetivos de transferencia de conocimiento	• Identificar los resultados generados por los grupos de investigación del Centro, evaluar su potencial de transferencia y difundirlos entre las empresas. • Favorecer la generación de patentes propias o en colaboración con empresas y/o organismos de investigación, y potenciar la obtención de ingresos por royalties. • Elaboración de boletines de vigilancia y prospectiva tecnológica, identificando áreas estratégicas de investigación y tecnologías emergentes de interés sectorial. • Favorecer la participación de las empresas en proyectos de I+D+i a través del análisis, selección y difusión de todas las convocatorias públicas nacionales e internacionales destinadas al fomento de la I+D+i empresarial y asesoramiento a las empresas para la presentación de proyectos en las distintas convocatorias.

	• Organizar de jornadas de difusión y mesas de transferencia de resultados de investigación de interés empresarial. • Búsqueda de socios internacionales y asesoramiento en la formación de consorcios. • Coordinación con las Oficinas de Transferencia de Resultados de Investigación (OTRI) de Universidades y centros de investigación y otros agentes activos en el ámbito de la transferencia de tecnología.
Objetivos analíticos	• Incremento de la capacidad analítica de CECOPESCA, incorporando equipamiento científico-técnico de última generación y mejorando la cualificación técnica del personal. • Ampliación de los ensayos existentes a otras matrices de alimentos distintas a los productos de la pesca y diversificación hacia otros sectores. • Desarrollo de nuevos métodos de ensayo para dar respuesta a las demandas presentes y futuras de la industria alimentaria: nuevos contaminantes, nuevos parámetros de control,... • Desarrollo de nuevas técnicas analíticas, rápidas, económicas y fiables. • Incremento del número de procedimientos acreditados por ENAC como garante de la eficiencia y calidad de los ensayos. • Reducción del tiempo de ejecución de los ensayos mediante el establecimiento de planes de control anual consolidados y automatizando los procesos de análisis, validación y emisión de informes de resultados. • Integración de nuevos sistemas telemáticos que favorezcan la interrelación entre el laboratorio y los clientes y den un mayor valor añadido: solicitud de presupuestos y recogida de muestras online, consulta de resultados en tiempo real, obtención de informes de resultados vía web,... • Intensificación de la actividad comercial dentro del sector transformador de productos del mar para ampliar la cuota de mercado, principalmente en el ámbito empresarial, e incrementar la fidelización de clientes. • Ampliación del mercado potencial, diversificando las actuaciones e incrementando la promoción de los servicios en otros segmentos del sector de la alimentación.

Objetivos de asistencia técnica y consultoría	• Ampliación de la gama de estudios científico-técnicos puestos a disposición del tejido empresarial: etiquetado, vida útil, factor de transformación de contaminantes, coeficientes de vertido,... • Incremento de los servicios de calibración de equipos y pruebas en planta piloto. • Desarrollo y mejora de procesos y sistemas, desarrollo de nuevos productos y sostenibilidad ambiental. • Asesoramiento para el diseño y puesta en marcha de plantas industriales bajo el concepto de "Fábrica del Futuro". • Estudio e implantación de nuevos sistemas de eficiencia energética y aprovechamiento de subproductos.
Objetivos de formación	• Fomentar la realización de tesis doctorales por parte de los investigadores de CECOPESCA. • Desarrollo de planes de formación específicos en temáticas especializadas para mejorar la capacitación de investigadores y tecnólogos con una clara orientación a dar respuesta a las demandas empresariales. • Favorecer el intercambio de investigadores con otros centros tecnológicos nacionales e internacionales. • Impartición de cursos de formación especializada dirigida a profesionales del sector en los ámbitos de la calidad, la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación. • Desarrollo de planes de formación plurirregionales en el marco de convocatorias públicas competitivas. • Facilitar al tejido empresarial personal cualificado a través del Máster Oficial en Ciencia y Tecnología de Conservación de Productos de la Pesca.
Objetivos de internacionalización	• Incrementar y rentabilizar los convenios de colaboración suscritos con centros de investigación extranjeros, desarrollando actividades en colaboración. • Elaboración de un Plan Estratégico de Internacionalización de los servicios tecnológicos de CECOPESCA en el marco del Convenio GAIN-ATIGA, evaluando sus capacidades y potencialidades y seleccionando los mercados objetivo. • Realización de misiones tecnológicas directas e inversas para promocionar los servicios y capacidades tecnológicas de CECOPESCA. • Participación en licitaciones internacionales buscando socios para proyectos consorciados.

Objetivos de divulgación	• Incrementar la producción científica y la publicación de artículos en revistas especializadas de alto impacto. • Ampliar la presencia de los investigadores de CECOPESCA en Congresos científicos internacionales. • Desarrollo de notas de prensa mensuales de carácter científico-técnico para divulgar las actividades de CECOPESCA. • Organización, con carácter bimensual, de jornadas técnicas, seminarios y conferencias de ámbito científico-técnico. • Organizar, con carácter trianual, un Congreso científico internacional orientado a la mejora de la competitividad empresarial a través de la calidad y la innovación. • Envío de boletines informativos a los asociados con novedades científico-técnicas y publicación de artículos innovadores en la revista sectorial “Industria Conservera”
Captación de recursos económicos	• Desarrollo de un Plan Comercial y de Marketing para la captación de nuevos asociados y clientes. • Establecimiento de planes de fidelización tendentes a incrementar la gama de servicios contratados por los distintos clientes. • Incremento de los ingresos generados por proyectos de I+D+i de convocatorias públicas competitivas y por la prestación de servicios tecnológicos. • Desarrollo e implantación de nuevos servicios de valor añadido al servicio del tejido empresarial. • Incremento de la rentabilidad económica de los servicios a través de una gestión óptima de los recursos disponibles.

6. PLAN DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

En este apartado se describe, en primer lugar, la forma en que se realizará la gestión y explotación de resultados (Sección 6.1) y, en segundo lugar (Sección 6.2), los indicadores de seguimiento de las estrategias descritas en los apartados anteriores.

6.1. Gestión y explotación de resultados

La difusión y divulgación de las actividades de CECOPESCA se considera como una de las líneas estratégicas de este Plan Estratégico pues la visibilidad y el prestigio del centro son fundamentales para la consecución de los recursos financieros y el apoyo

de empresas y Administraciones Públicas, e imprescindible para que la sociedad comprenda la utilidad de los centros tecnológicos en general y de CECOPESCA en particular.

La gestión y explotación de resultados será asumida por la Junta Directiva de ANFACO-CECOPESCA, como órgano de gobierno del mismo, y el Consejo Rector de CECOPESCA como órgano de asesoramiento en temas científico-técnicos, sin perjuicio que las distintas comisiones, la Secretaría General y los Comités Ejecutivos y de Dirección desarrollen las competencias que le son propias.

La Junta Directiva y el Consejo Rector analizarán anualmente el estado de cumplimiento de las distintas líneas estratégicas basándose en la evaluación de los indicadores establecidos en el apartado siguiente. En función del resultado de los mismos, ambos órganos de dirección establecerán los mecanismos correctores oportunos para la mejor consecución de los objetivos marcados.

6.2. Seguimiento y evaluación

El Plan de Seguimiento y Evaluación se fundamenta en dos aspectos:

- ➡ La realización de **auditorías internas** sobre el cumplimiento de los objetivos del centro y el seguimiento de las líneas estratégicas.
- ➡ La definición de un conjunto de **indicadores** fácilmente medibles y que sirvan para dar información lo más fidedigna posible sobre la marcha del centro.

Las auditorías internas de seguimiento serán realizadas por los miembros de los Comités Ejecutivos y de Dirección de ANFACO-CECOPESCA y supervisadas por la Secretaría General.

Respecto a los indicadores de seguimiento, éstos serán de dos tipos:

- ✓ **Indicadores cualitativos**, que no son cuantificables numéricamente. El indicador consiste en determinar si se han logrado o no los objetivos marcados.
- ✓ **Indicadores cuantitativos**, que son cuantificables de forma numérica.

Los indicadores cuantitativos que se proponen en el presente Plan de Seguimiento y Evaluación son los que se indican en la tabla que se muestra a continuación: