

2010

Título: EXTRANSTEC – A ciencia e a tecnoloxía nos produtos da pesca e da acuicultura.	
Objeto: Dar a conocer a toda la sociedad la importancia de las actividades científicas desarrolladas en el sector Mar-Industria. Para ello se desarrollarán visitas a ANFACO-CECOPECA, ciclos de visitas al sector EXtractivo, TRANSformador y TECnológico y un taller sensorial donde apreciar las distintas propiedades organolépticas de los productos de la pesca en función de su proceso de fabricación.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA	
Plazo de ejecución: agosto 2010 – Noviembre 2010.	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D+i. Xunta de Galicia.	
Presupuesto Total: 13.200 €	Subvención concedida: 13.200 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: OTRI.	
Otras áreas de CCOPECA implicadas: Área de Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico.	

Título: Creación dunha Plataforma como Ferramenta para a xestión da información e as comunicacións no sector Mar-Industria - REDETAG	
Objeto: Creación de una Plataforma TIC, complementada con toma de datos por tecnología RFID, que permita a las empresas del sector mar-Industria dotarse de una herramienta de control y optimización de la producción.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA; CTI Consultores, LEVEL TELECOM,	
Plazo de ejecución: enero 2010 - Noviembre 2010.	
Fuente/s financiación: Secretaría Xeral de Modernización e Innovación Tecnolóxica. Xunta de Galicia.	
Presupuesto Total: 101.334,00 €	Subvención concedida: 81.067,20 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Área de Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico.	
Otras áreas de CCOPECA implicadas: Área de Metroloxía y Calibración; OTRI.	

Título: Marketech II	
Objeto: El objetivo de Marketech II es diseñar un plan de actuación basado en proyectos específicos orientados a mejorar el nivel de respuesta del Sistema Público de I+D+I gallego a las necesidades del sector marítimo-pesquero. Todo ello basándose en las recomendaciones estratégicas ya mencionadas y que se obtuvieron como resultado del proyecto Marketech y en el consenso de la comunidad investigadora y empresarial sobre la oportunidad de los proyectos identificados y la repercusión previsible de aquellos sobre la competitividad del sector.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA, CETMAR, Universidad de Vigo, Universidad de Santiago de Compostela, Universidad de A Coruña.	
Plazo de ejecución: Enero 2007-Junio 2010	
Fuente/s financiación: Ministerio de Educación y Ciencia	
Presupuesto: 33.000,00 €	Subvención concedida: 20.000,00 €
Área de CECOPESCA responsable: OTRI	

Título: Nuevas tecnologías para el cribado simultáneo de contaminantes químicos en alimentos. BIOCOP	
Objeto: Desarrollo de nuevos métodos de monitorización de contaminantes químicos en productos alimenticios. Este proyecto está enfocado a la seguridad alimentaria en varios campos y estructurado en varias áreas que incluyen pesticidas, metales pesados, disruptores hormonales, micotoxinas, residuos de antibióticos y biotoxinas PSP en varios productos, leche, carne, cereales, alimentos infantiles, pescado, y moluscos.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA, 33 socios de centros de investigación, agencias reguladoras y la industria, de 15 países europeos, además de Canadá.	
Plazo de ejecución: Enero 2005-septiembre 2010	
Fuente/s financiación: VI Programa Marco	
Presupuesto total:	Subvención concedida: 47.885,00 €
Área de CECOPESCA responsable: Microbiología y Toxinas	

2009

Título: Monitoreo biológico activo y detoxificación en ecosistemas de acuicultura y moluscos- incluyendo el desarrollo de un muestreador en fase sólida y detoxificación de bivalvos. SPIES-DETOX	
Objeto: Mejorar los procesos de producción de mejillones por medio de un monitoreo in situ de fitoplancton tóxico más eficaz mediante sacos que contienen una resina a la cual se unen las toxinas (que pueden estar disueltas en el agua antes de que aparezca una elevada densidad del microorganismo que la produce). Parece que la resina ya funciona con toxinas liposolubles. En el proyecto se intentará desarrollar tecnología para las toxinas PSP y ASP.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA Y 17 instituciones más de diferentes países europeos.	
Fuente/s de financiación: VI Programa Marco de la UE.	
Subvención concedida : 64.947,00 €	
Plazo de ejecución: Enero 2006 – Diciembre 2009	
Área de CECOPESCA responsable: Microbiología y Toxinas.	

Título: Aprovechamiento de los residuos de procesado de cefalópodos para la obtención de gelatinas y derivados del colágeno.	
Objeto: En este proyecto se pretende estudiar el proceso de obtención de derivados del colágeno a partir de subproductos de cefalópodos, determinando el procedimiento y las condiciones experimentales de reacción que permitan obtener el mejor rendimiento y la mejor calidad de la proteína obtenida, teniendo en cuenta la calidad nutricional (digestibilidad) de la misma, para lo cual se determinará su perfil de aminoácidos.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA	
Plazo de ejecución: enero 2007- O 2009	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D+i:Tecnoloxía sectorial de Medio Natural e Desenvolvemento Sostíble (MDS)	
Presupuesto total: 89.240,00 €	Subvención concedida: 89.240,00 €
Área de CECOPESCA responsable: Medio ambiente y Valorización de productos del mar.	

Título: Estudio sobre la contribución a los niveles de PBDES a través de la ingesta de piensos en rodaballos de cultivo (Psetta Máxima)	
Objeto: Este estudio tiene dos objetivos principales, por un lado se pretende evaluar los niveles de PBDEs en productos da pesca y de la acuicultura así como en piensos de pescado destinados a la alimentación animal. Por otra parte, se estudiará el nivel de PBDES presentes en los rodaballos de cultivo (Psetta máxima) a través de la ingesta de piensos.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA	
Plazo de ejecución: enero 2007- Septiembre 2009	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D.Tecnoloxías de la Alimentación	
Presupuesto: 80.730,00 €	Subvención concedida: 80.730,00 €
Área de CECOPECA responsable: Calidad y seguridad alimentaria	

Título: Diseño de nuevas presentaciones para la valorización de especies provenientes de la pesca de palangre.	
Objeto: Las especies procedentes del by-catch en el arte del palangre, pueden suponer para la flota pesquera y las empresas de transformación una oportunidad de valorizar ciertas especies infrautilizadas. El objetivo de este proyecto es diseñar nuevas presentaciones que colaboren en la comercialización de dichas especies.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA.	
Plazo de ejecución: junio 2008- octubre 2009	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D.Tecnoloxías de la Alimentación	
Presupuesto total: 45.397,00 €	Subvención concedida: 45.397,00 €
Área de CECOPECA responsable: Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico.	

Título: Estudio y modelización de gradientes de temperatura en cámaras de frío industrial.	
Empresa que desarrolla el proyecto: SHYLEX (modalidad en colaboración)	
Plazo de ejecución: junio 2008-octubre 2009	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D. Tecnoloxías da Información e as Comunicaci3ns.	
Presupuesto total: 67.558,00 €	Subvención concedida: 67.558,00 €
Área de CECOPECA responsable: Calidad y Seguridad Alimentaria	

Título: Galirio, Aprovechamiento del Lirio (<i>Micromesistius Poutassou</i>) mediante nuevas presentaciones aplicables al sector conservero y transformador.	
Objeto: El lirio es uno de los pescados comercializados con menos grasa, con una carne frágil, de textura suave y agradable sabor. Se plantea como objetivo fundamental del proyecto la obtención de preparaciones con un tiempo de vida prolongado que ampliaría las posibilidades para su comercialización por parte del sector conservero al tiempo que proporcionaría una salida a los excedentes de captura de la flota gallega de bajura. El objetivo global es diseñar procedimientos de elaboración para conseguir preparados de larga vida de duración que fomenten la incorporación de este pescado al mercado.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA, Centro Tecnológico da Pesca de Celeiro CETPEC	
Plazo de ejecución: enero 2007- Septiembre 2009	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D.Tecnologías de la Alimentación	
Presupuesto total: 68.425,00 €	Subvención concedida: 68.425,00 €
Área de CECOPECA responsable: Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico	

Título: Diseño dun sistema para a automatización e robotización do proceso de peladura e limpeza do atún	
Objeto: La necesidad de desarrollar maquinaria específica para el sector transformador de los productos de la pesca tiene su respuesta en este ambicioso proyecto que pretende llevar a cabo los pasos previos a la construcción de un sistema que permita automatizar una de las líneas que más recursos humanos emplea en la actualidad.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA.	
Plazo de ejecución: agosto 2009 - octubre 2010	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D. Diseño e Producción industrial	
Presupuesto total: 111.500,00 €	Subvención concedida: 111.500,00 €
Área de CECOPECA responsable: Ingeniería, innovación y Desarrollo Tecnológico.	

2008

Título: Caracterización genética y estudio poblacional de la almeja babosa y fina de las rías pontevedresas. Evaluación de la situación actual de este recurso pesquero.
Objeto: Caracterización genética de estas dos especies (almeja babosa y fina), que contribuirá en gran medida en el establecimiento de un modelo de gestión individualizado para estos recursos.
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPESCA
Plazo de ejecución: 2010 –2010.
Fuente/s financiación: Exc. Diputación Provincial de Pontevedra
Presupuesto Total: 15.000 €
Área de ANFACO-CECOPESCA responsable: Biología Molecular y Biotecnología

Título: Proyecto IMPACT´S
Objeto: Estudio del impacto de la actividad de los centros tecnológicos gallegos sobre el desarrollo regional de la Comunidad autónoma de Galicia.
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPESCA, AIMEN y Universidade de Santiago de Compostela.
Plazo de ejecución: Octubre 2008.
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D+i. Xunta de Galicia.
Subvención concedida: 38.828,00 €
Área de ANFACO-CECOPESCA responsable: OTRI

Título: Evolución da Ciencia e Tecnoloxía dos Produtos do Mar (DIVERCIENCIA).	
Objeto: Acercar a la sociedad en general toda el esfuerzo investigador en materia de control analítico e I+D+i que se lleva a cabo en el sector transformador de productos de la pesca y la acuicultura, ejecutando visitas guiadas a CECOPESCA y talleres de elaboración de conservas.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPESCA	
Plazo de ejecución: Enero 2007- octubre 2008.	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D+i.	
Presupuesto total: 10.660 €	Subvención concedida:10.660 €
Área de ANFACO-CECOPESCA responsable: OTRI	
Otras áreas de ANFACO-CECOPESCA implicadas: Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico.	

Título: Desarrollo de un sistema automatizado integral para el tratamiento de lomos de atún, en origen y destino.	
Objeto: Estudio, diseño y construcción de prototipos que permitan automatizar y reducir el tiempo necesario para transformar lomos de atún para su uso en la industria conservera, minimizando su manipulación y mejorando de esta manera la calidad del producto final.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA, Hermasa S.A, Bernardo Alfageme, S.A	
Plazo de ejecución: Enero 2005- octubre 2008.	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D+i. PGIDT. Programa de tecnologías del Diseño y la Producción Industrial.	
Presupuesto total: 508.322 €	Subvención concedida: 254.161 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico.	

Título: Puesta a punto y optimización de métodos para la detoxificación de moluscos bivalvos a nivel industrial.	
Objeto: <ul style="list-style-type: none"> a) Puesta a punto de un método para la detoxificación de los moluscos bivalvos contaminados con toxinas PSP, ASP y/o DSP mediante procesado industrial. b) Desarrollo de un método para la detoxificación de los moluscos bivalvos contaminados con toxinas PSP, ASP y/o DSP mediante la utilización de agentes químicos. c) Puesta a punto y optimización de la técnica de Lawrence para el estudio y cuantificación de las toxinas PSP por HPLC con detección por fluorescencia en moluscos frescos, congelados o sometidos a distintos tratamientos. 	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA	
Plazo de ejecución: Enero 2006- octubre 2008.	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D+i. PGIDT. Programa de Recursos Marinos.	
Presupuesto total: 143.196 €	Subvención concedida: 101.315 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Microbiología y Toxinas	

Título: Estudio sobre los mecanismos de reducción de los niveles de acrilamida en productos de la pesca precocinados.	
Objeto: Determinar aquellos mecanismos que permitan reducir la ingesta de acrilamida por debajo de los valores cuantificados para los productos precocinados.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA	
Plazo de ejecución: Enero 2006- octubre 2008.	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D+i. Tecnologías de la alimentación	
Presupuesto total: 95.781 €	Subvención concedida: 58.995 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Calidad y Seguridad Alimentaria	
Otras áreas de ANFACO-CECOPECA implicadas: ==	

Título: Desarrollo de un sistema genético de identificación de especies de cefalópodos y evaluación de la aplicabilidad de la técnica NIR.	
Objeto: Desarrollo de una metodología simple de análisis genético para la identificación del origen de partidas pesqueras de cefalópodos en cualquier formato.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA	
Plazo de ejecución: Enero 2006- octubre 2008.	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D+i. Programa de recursos marinos	
Presupuesto total: 95.358 €	Subvención concedida: 95.358 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Biología Molecular y Biotecnología.	

Título: Evaluación de riesgo por contaminación de bivalvos de las Rías Gallegas con TBT y otros compuestos organoestánicos. Modificaciones por los procesos de transformación tecnológica.	
Objeto: <ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo y validación de la técnica de análisis de compuestos organoestánicos mediante cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas (trampa iónica). • Evaluación de los niveles de compuestos organoestánicos en los moluscos bivalvos de las rías gallegas, con el fin de conocer el grado de contaminación de cada una de ellas. Esta parte incluye un amplio muestreo • Estudiar qué modificaciones sobre los niveles de TBT y otros compuestos organoestánicos ocurren en los bivalvos debido a los procesos tecnológicos como lavado, cocción o esterilización. 	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA	
Plazo de ejecución: Enero 2005- octubre 2008.	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D+i. Tecnologías de la alimentación.	
Presupuesto total: 76.100 €	Subvención concedida: 76.100 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Calidad y Seguridad Alimentaria.	

Título: Desarrollo e implantación de una plataforma distribuida como soporte a la gestión de los sistemas de seguridad alimentaria en la industria conservera de pescados y mariscos.	
Objeto: El objetivo de este trabajo es desarrollar una herramienta hardware y software que permita gestionar de una manera simple y eficaz, los sistemas APPCC y de trazabilidad, esto es, relativos a la seguridad alimentaria, a las empresas del sector transformador de productos del mar.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA, Shylex, S.L.	
Plazo de ejecución: Enero 2006- octubre 2008.	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D+i. PGIDT. Programa de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones.	
Presupuesto total: 100.412 €	Subvención concedida: 75.000 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico.	

Título: Desarrollo de películas y recubrimientos comestibles con base proteica para la conservación de productos de la pesca y la acuicultura.	
Objeto: a) Formular, elaborar y estudiar las propiedades de diversas películas y recubrimientos comestibles con base proteica que pueden ser objeto de aplicación en productos de la pesca y la acuicultura b) Evaluar la aplicación de estas películas y recubrimientos en los productos de la pesca y la acuicultura en diferentes especies, presentaciones y formas de conservación, atendiendo a características físico-químicas, organolépticas y microbiológicas, y valorando su aplicación a nivel industrial.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA, Universidade de Santiago de Compostela.	
Plazo de ejecución: Enero 2006- octubre 2008.	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D+i. PGIDT. Tecnologías de la Alimentación.	
Presupuesto total: 155.978 €	Subvención concedida: 89.011 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico.	

Título: Empleo de aceite residual de pescado para elaborar biodiesel.	
Objeto: Estudiar las posibilidades que presentan las grasas de pescado, presentes en las aguas residuales de la industria conservera para la producción de biodiesel, ya sea como sustrato único, o mezclado con aceite vegetal reciclado, mediante la medida de la adecuación de las características del producto obtenido a las especificaciones del producto comercial.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA.	
Plazo de ejecución: Enero 2006- octubre 2008.	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D+i. PGIDT. Programa de tecnologías Ambientales.	
Presupuesto total: 111.119 €	Subvención concedida: 111.119 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico.	

Título: DIVERPESCA.	
Objeto: Acercar a la sociedad en general toda el esfuerzo investigador en materia de Control analítico e I+D+i que se lleva a cabo en el sector transformador de productos de la pesca y la acuicultura, ejecutando visitas guiadas a CECOPECA, talleres de nutrición y circuitos científicos para alumnos de primaria y talleres de elaboración y cata de conservas.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA y Fundación Cluster de conservación de productos del mar.	
Plazo de ejecución: Junio 2008- noviembre 2008.	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D+i.	
Presupuesto total: 15.000 €	Subvención concedida: 15.000 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: OTRI	
Otras áreas de ANFACO-CECOPECA implicadas: Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico.	

Título: Plan de actuación ordinario de la OTRI.	
Objeto:	
1. Promoción de la I+D+i: Asesoría en la gestión, implantación del manual de Gestión de la Innovación, asesoría en gestión de proyectos...	
2. Promoción de la protección y explotación de resultados: concienciación del personal de la empresa en la importancia de la protección de los resultados de explotación y su protección, ayuda a la implantación de patentes.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA.	
Plazo de ejecución: Enero 2006- noviembre 2008.	
Fuente/s financiación: Ministerio de Educación y Ciencia.	
Presupuesto total: 33.000 €	Subvención concedida: 33.000 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: OTRI	

Título: Aproximación integrada para alcanzar la trazabilidad de la cadena de frío en productos de la pesca y cárnicos frescos y refrigerados mediante indicadores tiempo-temperatura (TTIs). FRESHLABEL.	
Objeto: Desarrollar y probar los indicadores Tiempo-Temperatura (TTI's) para los requerimientos de productos específicos de sectores clave de la industria europea Alimentaria para cumplir el Nuevo reglamento de la CE para la trazabilidad de la cadena de frío en 2005: reglamento 178/2002/EEC. Proveer a la industria de la carne y el pescado de herramientas con bajo coste, eficacia y facilidad de uso para monitorizar el historial tiempo-temperatura y el estado de calidad de los productos semirefrigerados, refrigerados y congelados	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA y 21 entidades europeas de 8 países diferentes.	
Plazo de ejecución: Septiembre 2005- septiembre 2008.	
Fuente/s financiación: VI Programa Marco, Acciones Específicas para PYMES: Proyectos de Investigación Colectiva.	

Presupuesto total: 2.318.663 €	Subvención concedida: 47.885 €
Área de ANFACO-CECOPESCA responsable: Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico.	

2007

Título: Obtención de estándares de ficotoxinas y puesta a punto de técnicas para su detección.	
Objeto: De las toxinas que habitualmente aparecen en las costas españolas, las PSP, el ácido domoico y las yesotoxinas son las más peligrosas porque en los dos primeros casos su intoxicación puede ser mortal, y las últimas son cardiotóxicas. En el caso del ácido domoico, el HPLC es una técnica fiable y precisa para su detección, pero en el caso de las toxinas PSP y YTXs aún no se han establecido oficialmente métodos de ensayo in vitro que las detecten de forma rápida y específica. La UE no dispone de patrones de estas toxinas, sin embargo, en sus costas aparecen con frecuencia productos de la pesca contaminados por lo que se dispone de materia prima suficiente para su aislamiento y purificación. Por lo tanto, en este proyecto, planteamos dos actuaciones bien diferenciadas: Obtener toxinas paralizantes puras y yesotoxinas Desarrollar técnicas de detección para PSP, ácido domoico y yesotoxinas	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA y Laboratorio Comunitario de Referencia de Biotoxinas Marinas de la UE (Ministerio de Sanidad), Dpto. de Bioquímica-Genética- Inmunología de la Universidad de Vigo, Centro para el Control del Medio Marino (Xunta de Galicia), Departamento de Farmacología Facultad de Veterinaria, Lugo, Universidad de Santiago de Compostela.	
Plazo de ejecución: Diciembre 2004- diciembre 2007.	
Fuente/s financiación: Ministerio de Ciencia y Tecnología. Plan Nacional de I+D+i.	
Presupuesto total: 174.000 €	Subvención concedida: 87.000 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Microbiología y Toxinas	

Título: Detección de cuerpos extraños en vegetales congelados y conservas de pescado.	
Objeto: El desarrollo de un prototipo para la detección de cuerpos extraños en vegetales congelados y conservas de pescados mediante la utilización de ultrasonidos.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA, CNTA y CETENA.	
Plazo de ejecución: Enero 2006- diciembre 2007.	
Fuente/s financiación: PROFIT para Centros Tecnológicos	
Presupuesto total: 372.100 €	Subvención concedida: 16.600 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico.	

Título: Red de Laboratorios de la Industria Agroalimentaria de la Eurorregión Galicia-Norte de Portugal-INTERLAB.	
Objeto: Los objetivos de este proyecto son la identificación de servicios y necesidades no prestados actualmente por el complejo agro-industrial de la región Galicia-Norte de Portugal y, por tanto, ampliación de las prestaciones al complejo alimentario.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA, USC (Coordinador), Escola Superior de Biotecnología, LOMG , SEGALAB- Laboratorio de Sanidade Animal e Segurança Alimentar, Piep, Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Viana do Castelo.	
Plazo de ejecución: Octubre 2005- diciembre 2007.	
Fuente/s financiación: INTERREG III	
Presupuesto total: 273.930 €	Subvención concedida: 249.139,19 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Biología Molecular y Biotecnología.	

Título: Convenio de colaboración- cofinanciación del Proyecto INTERLAB.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA, USC (Coordinador), Escola Superior de Biotecnología, LOMG , SEGALAB- Laboratorio de Sanidade Animal e Segurança Alimentar, Piep, Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Viana do Castelo.	
Plazo de ejecución: Octubre 2005- diciembre 2007.	
Fuente/s financiación: INTERREG III	
Subvención concedida: 62.284,80 €	
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Biología Molecular y Biotecnología.	

Título: Determinación de residuos de medicamentos veterinarios y establecimiento de periodos de supresión en acuicultura.	
Objeto: Establecer de forma experimentalmente rigurosa los períodos de supresión de los medicamentos que se consideren de interés por su utilidad y falta de conocimiento, en las especies de acuicultura más interesantes para ACUINOVA: rodaballo, dorada, lubina, etc, mediante el análisis de los siguientes residuos de medicamentos en peces: Ácido Oxolínico (HPLC-FLD), Flumequina (HPLC-FLD), Sulfamidas (HPLC-Diode Array), Cloranfenicol (cribado por ELISA y confirmación por HPLC-MS/MS), metabolitos de nitrofuranos (HPLC-MS/MS).	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA e Insuiña.	
Plazo de ejecución: Enero2004- octubre 2007.	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D. Programa Tecnologías de la Alimentación.	
Presupuesto total: 56.650 €	Subvención concedida: 56.650 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Calidad y Seguridad Alimentaria.	

Título: Evaluación del contenido de toxina diarreica, diferenciación específica y aplicabilidad de la técnica NIR en mejillones cultivados.	
Objeto: Evaluación de las diferencias en contenido de toxina diarreica (DSP) según las zonas de cultivo, y las alturas de las cuerdas. Evaluar las diferencias interespecíficas por técnicas genéticas y diseño de un método de identificación. Aplicabilidad de la técnica NIR a la diferenciación de especies de mejillón.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA.	
Plazo de ejecución: Enero2005- octubre 2007.	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D. Programa de Recursos Marinos.	
Presupuesto total: 40.000 €	Subvención concedida: 40.000 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Microbiología y Toxinas.	
Otras áreas de ANFACO-CECOPECA implicadas: Calidad y Seguridad Alimentaria y Biología Molecular y Biotecnología.	

Título: Aprovechamiento de los subproductos de pescado para la elaboración de gelatinas y adhesivos.	
Objeto: El principal objetivo de este proyecto es emplear subproductos de pescado tales como piel, colas y espinas para la elaboración de gelatina y adhesivos, determinando las condiciones de hidrólisis y tratamientos posteriores de las muestras que le confieran unas propiedades idóneas. Se pretende, estimando las diferencias más significativas del producto obtenido en función de las distintas fuentes de colágeno empleadas, determinar de este modo la mayor idoneidad de una determinada fuente, en función de las propiedades deseadas para cada producto.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA.	
Plazo de ejecución: Enero2005- octubre 2007.	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D. Programa de Tecnologías Ambientales.	
Presupuesto total: 61.600 €	Subvención concedida: 61.600 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Medio Ambiente y Valorización de Productos del Mar.	

Título: Aplicación de técnicas de ultrafiltración y nanofiltración para la obtención de compuestos de alto valor añadido en las aguas de procesado de pescados y mariscos.	
Objeto: El principal objetivo de este proyecto se basa en realizar pruebas experimentales a nivel de laboratorio o planta piloto usando la tecnología de membranas de nanofiltración y ultrafiltración con las aguas de procesado de pescados y mariscos. Estas técnicas de filtración aplicadas estratégicamente permiten reciclar aguas de proceso, recuperar compuestos con valor añadido y cumplir con los requerimientos medioambientales. Además, esta tecnología cuenta con una serie de ventajas frente a las técnicas tradicionales de tratamiento de aguas de proceso o residuales, puesto que reduce la utilización de productos químicos o recursos no reutilizables, reduce significativamente el riesgo de desnaturalización de algunos compuestos y permite un ahorro energético.	

Organismos involucrados: ANFACO-CECOPESCA y Aula de Productos Lácteos. Universidad de Santiago de Compostela.	
Plazo de ejecución: Enero2005- octubre 2007.	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D. Programa de Tecnologías Ambientales.	
Presupuesto total: 60.060 €	Subvención concedida: 61.060 €
Área de ANFACO-CECOPESCA responsable: Medio Ambiente y Valorización de Productos del Mar.	

Título: Aplicación de sistemas MES para la integración de los sistemas de gestión empresarial con el control de la producción en plantas de elaboración de conservas de pescado.	
Objeto: Integrar los sistemas MES (Manufacturing Execution System) en las plantas de elaboración de conservas de pescado, como enlace entre los sistemas de gestión empresarial tipo ERP con los sistemas de automatización y control de la producción en planta.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPESCA y Shylex.	
Plazo de ejecución: Enero2005- octubre 2007.	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D. PGIDT. Programa de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones.	
Presupuesto total: 89.486 €	Subvención concedida: 44.743 €
Área de ANFACO-CECOPESCA responsable: Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico.	

Título: Estudio sobre el aporte de vitaminas a través de la ingesta de platos preparados a base de productos de la pesca y la acuicultura.	
Objeto: Las vitaminas son compuestos esenciales en el metabolismo para el crecimiento y buen funcionamiento del cuerpo. Debido a que el ser humano no es capaz de sintetizarlas, excepto la vitamina D, su aporte debe ser a través de la dieta. Por tanto es de gran interés evaluar los niveles de vitaminas ingeridos a través de platos preparados basados en productos de la pesca y la acuicultura, debido a la gran demanda de estos nuevos productos por parte de los consumidores.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPESCA y Shylex.	
Plazo de ejecución: 2006- 2007.	
Fuente/s financiación: Exma. Diputación Provincial de Pontevedra.	
Presupuesto total: 15.000 €	
Área de ANFACO-CECOPESCA responsable: Calidad y Seguridad Alimentaria.	

2006

Título: Valorización energética de los lodos físico-químicos de depuración, generados en la industria transformadora de productos del mar.	
Objeto: Valorización energética de lodos mediante la caracterización de distintos lodos generados en la depuración de las aguas residuales de empresas de elaboración de conservas de productos marinos, mediante sistemas físico-químicos.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA.	
Plazo de ejecución: Enero 2005- marzo 2006.	
Fuente/s financiación: PROFIT. Ministerio de Industria, Turismo y Comercio.	
Presupuesto total: 60.400 €	Subvención concedida: 30.200 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Medio Ambiente y Valorización de los Productos del Mar	

Título: Estudio de la contribución de los procesos tecnológicos aplicados en la elaboración de conservas de pescados y mariscos en formas de preparación típicas españolas a los niveles finales de hidrocarburos aromáticos policíclicos.	
Objeto: Observar la contribución de los procesos tecnológicos aplicados en la elaboración de conservas de pescados y mariscos a los niveles finales de Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAPs).	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA.	
Plazo de ejecución: Enero 2005- marzo 2006.	
Fuente/s financiación: Instituto Nacional de Investigación y Tecnologías Agrarias y Alimentarias-INIA.	
Presupuesto total: 110.762 €	Subvención concedida: 55.381 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Calidad y Seguridad Alimentaria.	

Título: Caracterización de los niveles de nuevos contaminantes orgánicos persistentes (PCBs, PCNs y PBDEs) en especies de pescado graso y moluscos bivalvos del litoral gallego.	
Objeto: Estudio sobre los niveles de contaminación de PCBs, PCNs y PDBEs de ciertas especies de pescado y marisco del litoral gallego, para su aportación con carácter prenormativo ya que es posible que se incluyan en la normativa los límites máximos permitidos de otros contaminantes, además de las dioxinas, como son los PCBs, los PCNs y los PBDEs.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA.	
Plazo de ejecución: Enero 2003- octubre 2006.	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D. Programa Tecnologías de la Alimentación.	
Presupuesto total: 70.378 €	Subvención concedida: 70.378 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Calidad y Seguridad Alimentaria.	

Título: Estudio de la toxicidad in vitro de los disruptores hormonales bisfenol A (BFA), bisfenol A diglicil éter (BADGE) y otros derivados sobre modelos celulares humanos.	
Objeto: Caracterizar la toxicidad de BADGE y BFDGE a nivel celular y molecular en las líneas celulares humanas Caco-2 (células intestinales) y en células de neuroblastoma. Evaluar la capacidad de estos compuestos de afectar a diferentes parámetros incluyendo marcadores citotóxicos de muerte celular por necrosis y apoptosis o muerte celular programada (PCD).	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA.	
Plazo de ejecución: Enero 2003- octubre 2006.	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D. Programa de Recursos Marinos.	
Presupuesto total: 45.595 €	Subvención concedida: 45.5958 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Microbiología y Toxinas.	

Título: Mejora de la calidad de los envases metálicos para conservas mediante comprobación en línea del rebarnizado de las tapas de fácil apertura usando visión artificial.	
Objeto: Estudio, diseño y desarrollo de un prototipo destinado al control de calidad tras el proceso de rebarnizado de las tapas tipo "abre-fácil" utilizadas en la elaboración de conservas, de manera que se pueda realizar este control de forma automatizada en todas las unidades fabricadas mediante visión artificial.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA y Departamento de Tecnología Electrónica (Universidade de Vigo)	
Plazo de ejecución: Enero 2003- octubre 2006.	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D. Programa de Tecnologías de la Alimentación.	
Presupuesto total: 128.285 €	Subvención concedida: 64.098 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico.	

Título: Sistema de obtención de datos en autoclaves para el cálculo de Fo usando buses de datos.	
Objeto: Desarrollar un sistema de control en tiempo real del proceso de esterilización de conservas, adaptado a la problemática específica del sector de conservas de pescados y mariscos.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA y Shylex.	
Plazo de ejecución: Enero 2004- octubre 2006.	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D. Programa de Tecnologías de la Información y de Comunicación.	
Presupuesto total: 76.602 €	Subvención concedida: 38.301 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico.	

Título: Estudio para la creación de etiquetas con baremos de calidad para guiar al consumidor de conservas de pescado.	
Objeto: Presentar la información necesaria para servir de baremo de calidad en las conservas de sardinas, tanto para el consumidor final como para los profesionales del sector.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA.	
Plazo de ejecución: Enero 2004- diciembre 2005 (memoria final junio 2006).	
Fuente/s financiación: Ministerio de Ciencia y Tecnología. INIA. Programa Nacional de Alimentación.	
Presupuesto total: 76.960 €	Subvención concedida: 38.480 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico.	

2005

Título: Evaluación de los niveles de dioxinas, furanos y PCBs presentes en piensos de pescado destinados a la alimentación de rodaballo de cultivo Psetta maxima y su influencia en los niveles detectados en dicha especie.	
Objeto: Medición de dioxinas y furanos de los piensos de rodaballo empleados en el mercado español y observar el lugar de fabricación.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA y Cluster de Acuicultura.	
Plazo de ejecución: Enero 2001- diciembre 2004.	
Fuente/s financiación: Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Alimentaria-INIA.	
Presupuesto total: 157.347 €	Subvención concedida: 78.672 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Calidad y Seguridad Alimentaria.	

Título: Estudio sobre la formación de acrilamida en los tratamientos térmicos de productos de la pesca conservados (conservas y empanados congelados). Optimización de métodos analíticos.	
Objeto: Estudio sobre la formación de acrilamida con tres objetivos: <ul style="list-style-type: none"> • Determinar la presencia o ausencia de acrilamida en productos derivados de la pesca. • Estudiar el efecto de los tratamientos caloríficos de conservas y otros productos pesqueros en la formación de acrilamida. • Establecer un método analítico eficaz y sencillo. 	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA.	
Plazo de ejecución: Enero 2002- octubre 2004 (memoria junio 2005).	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D. Programa de Tecnologías de la Alimentación.	
Presupuesto total: 96.470 €	Subvención concedida: 80.300 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Calidad y Seguridad Alimentaria.	

Título: Características toxicológicas de ficotoxinas liposolubles. Proyecto incluido dentro del Macroproyecto: Producción, identificación y análisis de toxinas liposolubles de origen marino. Modo de acción.	
Objeto: Caracterización toxicológica de la PTX-6 en neuroblastoma, desarrollo de un nuevo ensayo fluorescente, desarrollo de un nuevo ensayo fluorescente en placa de microtitulación y se estudiará del efecto de esta toxina sobre otras proteínas estructurales e integrinas.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA y Dpto de Farmacología de la Facultad de Veterinaria de Lugo. Universidad de Santiago de Compostela.	
Plazo de ejecución: Diciembre 2001- marzo 2005.	
Fuente/s financiación: Ministerio de Ciencia y Tecnología. Programa de Recursos Naturales.	
Presupuesto total: 112.990,26 €	Subvención concedida: 56.495,13 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Microbiología y Toxinas.	

Título: Desarrollo de técnicas para la recuperación de compuestos de interés presentes en la piel del atún.	
Objeto: Estudiar la recuperación de la cantidad de colágeno contenido en la piel del atún, en función de la especie y del tipo de proceso de cocción empleado y estudiar las técnicas de obtención de la gelatina en función de las condiciones en las que se lleva a cabo el proceso de obtención de la misma a partir del colágeno.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA.	
Plazo de ejecución: Enero 2004- diciembre 2004 (memoria marzo 2005).	
Fuente/s financiación: Ministerio de Industria, Turismo y Comercio. PROFIT.	
Presupuesto total: 117.150 €	Subvención concedida: 50.050 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Medio Ambiente y Valorización de los Productos del Mar.	

Título: Estudio in vitro de marcadores de apoptosis en células intestinales como modelo del proceso de toxicidad diarreaica (DSP) inducida por las biotoxinas del grupo del ácido okadaico.	
Objeto: Estudio de marcadores de poptosis en células intestinales como modelo del proceso de toxicidad diarreaica (DSP) inducida por las biotoxinas del grupo del ácido okadaico. Estudiar los cambios morfológicos y algunas proteínas del citoesqueleto celular que se ven afectadas por las diferentes toxinas. Hemos desarrollado un método muy sensible para la detección y cuantificación de toxinas DSP.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA.	
Plazo de ejecución: Enero 2002- octubre 2005.	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D. Programa Recursos Mariños.	
Presupuesto total: 99.995,50 €	Subvención concedida: 74.402 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Microbiología y Toxinas.	
Otras áreas de ANFACO-CECOPECA implicadas: ---	

Título: Control y monitorización de equipos presentes en las líneas de producción de la industria conservera.	
Objeto: Estudiar de la incorporación de sensores y actuadores que puedan ser útiles en los distintos tipos de máquinas usadas habitualmente en las empresas conserveras y que no cuentan con estos sistemas. Realizar el diseño de una interfaz para poder interactuar con esos sensores/actuadores desde el sistema de control. Fabricación de placas hardware de la interfaz con la programación de los micros, con los protocolos de comunicación, así como el diseño y desarrollo de software para el sistema remoto de control.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA.	
Plazo de ejecución: Enero 2003- octubre 2005.	
Fuente/s financiación: Dirección Xeral de I+D. Tecnologías de la Alimentación.	
Presupuesto total: 81.782,250 €	Subvención concedida: 41.096 €
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico.	

Título: Desarrollo de técnicas para la recuperación de compuestos de interés presentes en la piel del atún.	
Objeto: Estudiar la recuperación de la cantidad de colágeno contenido en la piel del atún, en función de la especie y del tipo de proceso de cocción empleado y estudiar las técnicas de obtención de la gelatina en función de las condiciones en las que se lleva a cabo el proceso de obtención de la misma a partir del colágeno.	
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA.	
Plazo de ejecución: Enero 2004-marzo 2005	
Fuente/s financiación: PROFIT	
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Medio Ambiente y Valorización de los Productos del Mar.	

2004

Título: Aspectos de beneficio para la salud generados por el consumo de los productos de atún.
Objeto: Realizar diferentes análisis y comprobaciones para poder concluir los aspectos de beneficio para la salud generados por el consumo de los productos de atún.
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA.
Plazo de ejecución: Septiembre 2004-noviembre 2004
Fuente/s financiación: Interatún.
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Calidad y Seguridad Alimentaria.

Título: Estudio de los virus bacteriófagos, indicadores de contaminación viral y fecal que pueden estar presentes o afectar a la comercialización de moluscos bivalvos en la provincia de Pontevedra.
Objeto: Estudio de la presencia de los virus bacteriófagos en los moluscos bivalvos en la provincia de Pontevedra.
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA.
Plazo de ejecución: Enero 2004-diciembre 2004
Fuente/s financiación: Diputación Provincial de Pontevedra.
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Microbiología y Toxinas.

Título: Desarrollo de métodos genéticos cualitativos y cuantitativos para la trazabilidad de merluzas en análisis finos de calidad alimentaria.
Objeto: Desarrollado un método genético de identificación de la especie merluza incluida en alimentos que han sido sometidos a procesos de elaboración intensivos, especialmente alimentos infantiles y homogeneizados comerciales.
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA.
Plazo de ejecución: Enero 2004-diciembre 2004
Fuente/s financiación: Xunta de Galicia. Consellería de Innovación, Industria e Comercio.
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Biología Molecular y Biotecnología.

Título: Desarrollo de un sistema automático para el procesado de pota.
Objeto: Desarrollar un prototipo que permita el corte del ala de la pota de forma automática, y la realización de las pruebas de fabricación.
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA.
Plazo de ejecución: Enero 2002-octubre 2004
Fuente/s financiación: Secretaría Xeral de I+D (Xunta de Galicia). PGIDT. Programa de Recursos Marinos.
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico.

Título: Desarrollo de un sistema automático para el empaque de atún en bolsas plásticas.
Objeto: Desarrollar un equipo que realice de forma automatizada el empaque de atún en envases flexibles esterilizables de formato pequeño (entre 100 y 500 gramos), con una elevada precisión en el peso de cada bolsa y de manera que el atún se presente como pastilla compacta y no desmigado como ocurría hasta ahora.
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA.
Plazo de ejecución: Enero 2002-octubre 2004
Fuente/s financiación: Secretaría Xeral de I+D (Xunta de Galicia). PGIDT. Programa de Recursos Marinos.
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico.

Título: Estudio de prospección tecnológica en el sector transformador de productos del mar.
Objeto: Disponer de información sobre las inquietudes y necesidades del sector aportando líneas concretas de investigación tanto por parte de empresas transformadoras de productos de la pesca, como de diseño y fabricación de maquinaria con el objetivo de optimizar los procesos de innovación en las industrias.
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA.
Plazo de ejecución: Enero 2002-octubre 2004
Fuente/s financiación: Secretaría Xeral de I+D (Xunta de Galicia). PGIDT. Programa de Recursos Marinos.
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico.

Título: Determinación de los parámetros de esterilización y la calidad nutricional y organoléptica en conservas de pescados y mariscos en envases de vidrio y bolsas plásticas.
Objeto: Verificar, mediante pruebas de penetración de calor, los tratamientos térmicos que se aplican normalmente a los tarros de vidrio y bolsas plásticas para asegurar su esterilidad comercial. Elaborar una base de datos con tiempos de referencia para los tratamientos térmicos de los productos más representativos envasados en vidrio y bolsas plásticas reesterilizables.
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA.
Plazo de ejecución: Enero 2003-octubre 2004
Fuente/s financiación: Secretaría Xeral de I+D (Xunta de Galicia). PGIDT. Programa de Recursos Marinos.
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico.

Título: Desarrollo de un sistema CIP (Clean In Place) para las líneas de transporte empleadas en las plantas de elaboración de pescados y mariscos.
Objeto: Desarrollar diferentes sistemas de limpieza para su incorporación a los diversos sistemas de transporte aplicados en los procesos de manipulación, elaboración y transporte de alimentos; integrando los mismos en los propios sistemas de transporte y centralizando los sistemas resultantes en una unidad de limpieza programable según funciones requeridas.
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPESCA.
Plazo de ejecución: Enero 2004-diciembre 2004 (continúa en 2005)
Fuente/s financiación: Secretaría Xeral de I+D (Xunta de Galicia). PGIDT. Programa de Recursos Marinos.
Área de ANFACO-CECOPESCA responsable: Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico.

Título: Desarrollo de técnicas para la obtención de compuestos de interés comercial presentes en las aguas de elaboración de conservas de pescado.
Objeto: Desarrollar técnicas para la obtención de compuestos de interés comercial presentes en las aguas de elaboración de conservas de pescado, mediante ensayos de coagulación-floculación con tres compuestos diferentes.
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPESCA.
Plazo de ejecución: Enero 2004-diciembre 2004
Fuente/s financiación: Secretaría Xeral de I+D (Xunta de Galicia). PGIDT. Programa de Tecnologías Ambientales.
Área de ANFACO-CECOPESCA responsable: Medio Ambiente y Valorización de los Productos del Mar.

Título: FishNose. Development of an electronic nose system for the automated quality control of smoked fish.
Objeto: Desarrollar un sensor o nariz electrónica que permita detectar la calidad del salmón ahumado. Se han evaluado varios parámetros, tanto químicos (grasa, sal, agua, pH, proteínas, etc) como microbiológicos (recuento de bacterias lácticas y psicrófilos) así como análisis sensoriales que sean capaces de detectar el estado del pescado.
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPESCA.
Plazo de ejecución: Octubre 2002-octubre 2004
Fuente/s financiación: CRAFT- 1999-71304
Área de ANFACO-CECOPESCA responsable: Calidad y Seguridad Alimentaria, Biología Molecular y Biotecnología, Microbiología y Toxinas e Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico.

2003

Título: Estudio de la exposición a benzo (α) pireno y otros hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAPs) en moluscos cultivados en las rías de la provincia de Pontevedra.
Objeto: Conocer la evolución real de los niveles de contaminación que tendrán los mejillones de nuestras rías a lo largo del año 2003. Debido al carácter de biomarcador del propio mejillón, los resultados tendrían también un significado de contaminación medioambiental. El objetivo de este trabajo es llevar a cabo un control por áreas y con frecuencia mensual a lo largo del año 2003.
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPESCA.
Plazo de ejecución: Diciembre 2003
Fuente/s financiación: Diputación de Pontevedra.
Área de ANFACO-CECOPESCA responsable: Ciencia y Calidad.

Título: Estudio acerca de la incidencia del uso de diferentes aceites de cobertura y proteínas exógenas en la calidad nutricional y comercial de las conservas de atún.
Objeto: Determinar diferentes parámetros en la calidad de los aceites de cobertura y realizar la detección de proteínas exógenas con el fin de observar la incidencia del uso de los diferentes aceites y proteínas en la calidad nutricional y comercial de las conservas de atún.
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPESCA.
Plazo de ejecución: Noviembre 2003
Fuente/s financiación: Interatún.
Área de ANFACO-CECOPESCA responsable: Ciencia y Calidad.

Título: Desarrollo de una técnica de identificación de especies de anchoa en semiconserva mediante análisis del ADN mitocondrial.
Objeto: Desarrollo de una técnica rápida y fiable para la identificación unívoca de las especies de Engraulidos comercializadas actualmente bajo la denominación de "semiconservas de anchoa". La técnica a desarrollar se basará en el análisis de la variabilidad interespecífica de un fragmento de gen mitocondrial del citocromo b, lo que permitirá garantizar una máxima fiabilidad de la técnica analítica
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPESCA.
Plazo de ejecución: Marzo 2003
Fuente/s financiación: Ministerio de Ciencia y Tecnología. PROFIT.
Área de ANFACO-CECOPESCA responsable: Biotecnología, Microbiología y Toxinas.

Título: Sistema de evaluación del esfuerzo de apertura en tapas “Easy Open” de tipo incisión / desgarro.
Objeto: Estudio del esfuerzo de apertura en las tapas con sistemas de fácil apertura. Este sistema de apertura se basa en la combinación de dos etapas: incisión Fuerza POP) y desgarro (fuerza TEAR).
Organismos involucrados: ANFACO-CECOPECA.
Plazo de ejecución: Diciembre 2003
Fuente/s financiación: Ministerio de Ciencia y Tecnología. Programa PROFIT. Acción horizontal de apoyo a Centros Tecnológicos.
Área de ANFACO-CECOPECA responsable: Ingeniería, Innovación y Desarrollo Tecnológico.