



# MEMORIA ANFACO CECOPESCA

2019



## INDICE

Presentación del Presidente .....	3
Presentación del Secretario General.....	7
Comité Directivo y Comisiones Sectoriales .....	13
Estructura Organizativa.....	21
Representación Institucional.....	25
Datos Macroeconómicos del Sector .....	31
Datos Representativos de ANFACO-CECOPESCA .....	35
Actividades de los Departamentos .....	39
Áreas Tecnológicas y Actividades de I+D+i .....	55
Revista Industria Conservera .....	93
Medallas ANFACO-CECOPESCA 2019 .....	97
IX Conferencia Mundial del Atún “ Vigo 2019” .....	103
Fundación Clúster de Conservación de Productos del Mar .....	115
Empresas Asociadas .....	129
Imágenes del Año.....	143



# Presentación del Presidente





115 años de unión. Pocas palabras pueden representar mejor el orgullo de haber conseguido que esta organización alcance un hito histórico de tal magnitud. ANFACO-CECOPESCA ha cumplido 115 años de historia en 2019. Aquella incipiente idea creada en 1904 como Unión de Fabricantes de la Ría de Vigo, tuvo la visión de consolidar su actividad en España mediante una colaboración competitiva y que cuenta con una masa crítica

de fábricas que alcanzó los 140 países, situados en los 5 continentes, tejiendo una red ambiciosa y solidaria que potencia el comercio global. Puesto que el clúster ANFACO-CECOPESCA ha crecido como una unidad de acción que identifica problemas, necesidades y retos, afrontando con ello soluciones comunes mediante el desarrollo de servicios de alto valor añadido, con especial apoyo en la I+D+i con alta transferencia, la innovación con retorno y la internacionalización de sus empresas. Además, la representación institucional es notable, estando presente como líder en los principales consejos consultivos de la Unión Europea (MAC, LDAC, CCSUD, AAC), asociaciones internacionales como AIPCE-CEP, Eurothon o CISAP, Federaciones Nacionales como FIAB o FEICOPESCA, confederaciones empresariales, plataformas tecnológicas como Food For Life o PTEPA, comités organizadores de ferias como Alimentaria, otros clústers, colaboración con la fundación FUNPROMAR, etc. con una presencia permanente en las reuniones de la administración, local, autonómica y nacional para defender al sector.

Con el objetivo de celebrar todos estos hechos, en 2019 celebramos el 115 aniversario agradeciendo a toda la sociedad su empuje, su apoyo, para que el sector prospere, y que pusimos de largo durante la gala celebrada el 28 de febrero, recordando la consagración como Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia en 1918, la primera publicación de la Revista Industria Conservera en 1934, la inauguración del Departamento Técnico y de Investigación en 1949, la constitución como ANFACO en 1977, o la reciente inauguración del CYTMA en 2016. Citaré otros eventos de relevancia realizados en 2019, como la IX Conferencia Mundial del Atún, el concurso de diseño con la Fundación Banco Sabadell, o la edición de un catálogo histórico del sector con FUNPROMAR. Sin lugar a dudas, son eventos para recordar.

Finalmente, indicar que el 2019 ha sido un buen año para las empresas asociadas al clúster mar-industria, con un crecimiento de facturación de las empresas del clúster del 5%, alcanzando la brillante cifra de 10.900 millones de euros, más de 26.000 trabajadores de forma directa, y una producción que se destina en su 50% a la exportación. Si bien el contexto global, marcado por tensiones entre potencias económicas, no fue favorable, la exportación de conservas, preparados y semiconservas de pescados y mariscos crecieron a un ritmo

sostenido, del 0,61% en volumen y 0,39% en valor respecto 2018, lo cual facilitó que el valor de las conservas de pescados y mariscos aumentase un +0,1% respecto 2018.

Esperemos que se pueda mantener esta trayectoria de éxito empresarial, y que ANFACO-CECOPESCA continúe acompañándonos por mucho tiempo. Los retos son globales, y por tanto, debemos estar unidos con el mejor talento a nuestro lado.

Juan Manuel Cerqueira Ozores

# Presentación del Secretario General





Sin duda, VUCA (volatilidad, incertidumbre, complejidad y ambigüedad) es el entorno al que nos hemos enfrentado en el año 2019 y el que tendremos que abordar en los próximos periodos.

Pero estamos preparados. ANFACO-CECOPESCA y la industria mar-alimentaria son ejemplo de adaptación, resiliencia y progreso. Aunque no exenta de dificultades, la evolución de la cifra de facturación de las empresas asociadas se dibuja al alza en los últimos años y la producción y exportación de las conservas de

pescado y marisco, en concreto, reflejan un valor interanual creciente, también en el año 2019.

Y todo ello en un escenario cargado de acontecimientos. Dentro de la Unión Europea, el año se iniciaba con Reino Unido intentando gestionar su salida de la misma. Después de varias votaciones en contra de una ruptura abrupta, de la caída de la *Premier* Theresa May, del intento fallido de un segundo referéndum y de varias solicitudes de prórrogas, entre otros periplos, el día 30 de diciembre los diputados británicos daban el visto bueno al texto preliminar de la Ley del Acuerdo de Salida de la Unión Europea (“Ley del Brexit”) quedando pendiente para el año 2020 la votación en la Cámara de los Comunes, la de la Cámara de los Lores y la ratificación, en su caso, por el Parlamento Europeo.

Entretanto, con los países de fuera de la Unión Europea, el marco de las relaciones comerciales también se presentaba cambiante. Mientras países como Ecuador y Panamá asistían a la expedición de tarjeta amarilla por parte de la Unión Europea, Tailandia conseguía la retirada de la suya, despejando así el terreno para la reactivación de las negociaciones comerciales con la Unión.

Escenarios claramente convulsos que requieren de una Asociación fuerte, representativa y con presencia a todos los niveles de negociación. Ese es el requerimiento del sector y esa es la respuesta de ANFACO-CECOPESCA.

Contamos con presencia en todos los niveles de interlocución, participando en la Asociación Europea de Transformadores – AIPCE, en los Consejos Consultivos de la Unión Europea más significativos para nuestra actividad (LDAC, MAC, CCSud...); manteniendo contacto directo con las entidades referentes del sector y organismos competentes a nivel internacional, en países de interés tales como Perú, Ecuador, Brasil, etc.; y también con relaciones constantes en los niveles más próximos, con protagonismo a nivel nacional (CEOE, FIAB, FEICOPESCA, PTEPA...) autonómico (Consello Galego de Pesca, CEG) y local (CEP, Círculo de Empresarios de Galicia).

Esto nos permite transmitir con agilidad los posicionamientos de la industria en los estamentos oportunos. Durante este último año hemos trasladado las demandas del sector en lo concerniente al diseño de los apoyos destinados al mismo con los fondos FEMP (Fondo Europeo Marítimo y de Pesca).

Del mismo modo, a través de la fuerza representativa de la Asociación y en colaboración con otras organizaciones del conglomerado mar-industria, hemos trabajado para explicar las razones del rechazo y el escenario de incertidumbre que dibujan los distintos proyectos de modificación del Reglamento de Costas planteados en el 2019, el primero anulado y el segundo, por el momento, paralizado.

Sólo nuestra importante representatividad y presencia, junto con el esfuerzo apasionado del equipo de expertos que conforman esta Organización, permiten gestionar la mejor defensa de los intereses de nuestras empresas. Intereses que se ven constantemente influidos por cuestiones como las comentadas, pero también de manera importante por cambios legislativos sectoriales y demás.

A este respecto, el año 2019 ha estado cargado de proyectos, algunos tan determinantes para la industria como el borrador de *Real Decreto, por el que se regulan las denominaciones comerciales y las denominaciones de productos conservados y preparados aplicables a los productos de la pesca y de la acuicultura*; también la propuesta de modificación del *Reglamento de Control de la Pesca*; la evaluación del *Marketing Standards*; la *nueva Normativa de Controles Oficiales de los productos de origen animal*; o la revisión de la *Guía de aplicación del atún en salmuera*, entre otros.

Como entidad representativa de los intereses del sector participamos en las consultas públicas de dichos proyectos interviniendo en pro de los intereses de nuestra industria, siempre con profesionalidad y rigor. Con estos mismos principios, hemos hecho aportaciones a la AESAN (Asociación Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición) buscando la mejora de las 'Recomendaciones de consumo de mercurio en pescado en poblaciones vulnerables' efectuadas por dicho Organismo. Los semáforos nutricionales es otra de las cuestiones sobre las que se han iniciado vías de actuación en este ejercicio, para trasladar la complejidad de la medida, explicar las incongruencias, solicitar cautela y aportar potenciales alternativas útiles para el objetivo pretendido.

Una intensa labor de estudio, asesoramiento, comunicación e información que convierten a esta Organización también en una fuente de conocimiento de utilidad para la Administración, entidades y organismos, y para la Sociedad en General.

Un bagaje único, fruto del *expertise* y *know-how* cultivados a lo largo de los 115 años de historia conmemorados este 2019, y potenciado por los desarrollos realizados desde el propio Centro Tecnológico de la Organización.

Este Centro es un gran activo del sector, generador de alto valor añadido para el mismo a través de los servicios que prestan las Áreas de Asistencia Técnica, Consultoría y Cooperación Internacional (ATC), Área de Tecnología Analítica y Área de I+D+i, que lo conforman.

En ATC se han atendido cerca de 2.000 consultas en este ejercicio, se han ejecutado un millar de actividades de asistencia técnica y se ha contribuido al desarrollo de regiones como la Bahía de Sechura en Perú a través de colaboraciones con la Fundación Cetmar y Ayuda en Acción, contando para ello con el apoyo de la Xunta de Galicia. Destacar también la colaboración con

el buque insignia de cooperación Intermares con acciones formativas en Marruecos, así como una notable labor informativa y divulgativa de novedades en el ámbito de la seguridad alimentaria.

El Área de Tecnología Analítica, laboratorio de referencia en España para el control de la calidad de los productos de la pesca transformados, continúa creciendo en confianza y ha superado en 2019 la cifra de 35000 muestras gestionadas.

Acreditado por ENAC conforme a la norma UNE-EN ISO/IEC 17025, ha continuado ampliando su cartera de ensayos con más de 400 determinaciones ofertadas y más de 190 procedimientos acreditados por el citado Organismo.

Del mismo modo, la tercera pata del Centro, el Área de I+D+i, ha cosechado importantes logros en el año de análisis. Así, es socio en la única Red Cervera de Centros Tecnológicos de Excelencia financiada por CDTI en el ámbito alimentario y ha conseguido la adjudicación de un Proyecto Industrias del Futuro 4.0 - Fábrica inteligente con Hijos de Rivera, entre otros méritos.

Centro Tecnológico reconocido a nivel estatal, ANFACO-CECOPESCA ha conseguido formar parte también de dos de los *HUBS* promovidos por la Xunta de Galicia: HUB Innovación DATALIFE y DIHGIGAL, desde los que trabajaremos para generar importantes avances al servicio de nuestra industria.

El impulso y apoyo de las Instituciones a este tipo de iniciativas es fundamental, como también lo es, a las actuaciones en el ámbito de la internacionalización y la promoción del sector. ANFACO-CECOPESCA ha contado en este sentido con apoyos del IGAPE y ha podido ejecutar importantes actividades al amparo del Convenio de Colaboración firmado con la *Consellería del Mar*, obteniendo el respaldo, en otras, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

La participación en las ferias Madrid Fusión, México ANTAD, Seafood Expo Global (Bruselas), Conxemar (Vigo), Anuga (Alemania) o Food & Hotel (China); actuaciones promocionales como la *Compostelata*, degustaciones de conservas de pescado y marisco a través de un foodtruck recorriendo distintos puntos del camino portugués de peregrinación a Santiago o parte de la geografía del norte de España, showcookings y clases magistrales de cocina en diferentes eventos, como en *Vigo Sea Fest* o en el Espacio solidario de Navidad en Vigo; maridajes...son algunas de las acciones que nos han dejado el mejor sabor.

La solidaridad y la responsabilidad social forman parte del ADN de la Organización y, por eso, a través de la Fundación Funpromar se trabaja en aras de unos objetivos más amplios como es la sostenibilidad, la preservación de los recursos y el respeto a los derechos humanos, lo que se hace desde la vigilancia y exigencia de garantías de *level playing field* con el Observatorio de la Trazabilidad.

En línea con la aplicación de estos valores, el Museo ANFACO ha conseguido el reconocimiento por la Red Española del Pacto Mundial de sus buenas prácticas en el ámbito del apoyo al colectivo de personas con diversidad funcional.

Y finalmente, la Conferencia Mundial del Atún completa y pone el broche de oro a un año brillante, con un acto en el que al abrigo de cerca de 400 personas ANFACO-CECOPESCA sintió el apoyo, la unión, el interés, la colaboración y la importancia de la entidad para este sector al que arropamos.

A todos vosotros, gracias y felicidades por estos 115 años.

Juan M. Vieites Baptista de Sousa

# Comité Directivo y Comisiones Sectoriales



## Junta Directiva de ANFACO-CECOPESCA

Presidente	D. Juan Manuel Cerqueira Ozores	CONSERVAS CERQUEIRA, S.A.
Vicepresidente	D. Jesús M. Alonso Ecurís	JEALSA RIANXEIRA, S.A.U.
Secretario	D. Enrique Albo Duro	HIJOS DE CARLOS ALBO, S.L.
Vicesecretario	D. Iván Alonso-Jáudenes Curbera	CONSERVAS ANTONIO ALONSO, S.A.
Tesorero	D. Ignacio Rodríguez-Grandjeán	JUSTO LOPEZ VALCÁRCCEL, S.A.
Contador	D. Andrés Cerdeiras Lemus	INDUSTRIAS CERDEIMAR, S.L.
Vocal	D. Emilio Ortiz Morazo	CONSERVAS DEL NOROESTE, S.A.
Vocal	D. Alvaro Pérez-Lafuente Suárez	CONSERVAS ANTONIO PÉREZ LAFUENTE, S.A.
Vocal	D. Manuel Calvo García-Benavides	CALVO CONSERVAS, S.L.U.
Vocal	D. Jorge Carregal Varela	FRINSA DEL NOROESTE, S.A.
Vocal	D. Andrei Constantin Ursulescu	THENAIISIE-PROVOTE, S.A.
Vocal	D. Juan José Vicente Álvarez	ORBE, S.A.
Vocal	D. Juan L. Alonso Ecurís	ESCURÍS, S.A.
Vocal	D. José Manuel Blanco Cid	CONSERVAS SELECTAS DE GALICIA, S.L.
Vocal	D. José Luis Ecurís Villa	ACTEMSA
Vocal	D. Ignacio Lachaga Bengoechea	SÁLICA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, S.A.
Vocal	Dña. Rosa M. Nieto Pombar	CONSERVAS FRISCOS, S.A.
Vocal	D. Andrés Espinosa Sánchez	UBAGO GROUP MARE, S.L.
Secretario General	D. Juan M. Vieites Baptista de Sousa	ANFACO-CECOPESCA

## Comisiones Sectoriales

Relación de los principales asuntos abordados en 2019.

### Mejillón

- DOP Mejillón de Galicia.
- Orden de 20 de marzo por la que se aprueba el Reglamento de la denominación de origen protegida Mexillón de Galicia-Mejillón de Galicia y su Consejo Regulador, publicada en el DOGA el 8 de abril de 2019.
- Proceso contencioso-administrativo ante el TSJ de Galicia. Impugnación de los Requerimientos particulares. Campaña de etiquetado del mejillón. IGCC. Situación actual.
- Sellos o declaraciones voluntarias en el etiquetado de mejillón.

### Atún

- Contingentes *erga omnes* para el periodo 2019-2021.
- Sostenibilidad del atún y sus certificaciones. Atún de Pesca Responsable.
- Atún descongelado para consumo directo:  
“Guía con Criterios de Orientación para las Autoridades Competentes en el Control Oficial de la Cadena de Producción de Atún Congelado que puede destinarse a cualquier uso para consumo humano”
- Desarrollo de recomendaciones de consumo sobre el atún.
- Situación de Tailandia: Posible acuerdo comercial con la UE y ratificación del Convenio OIT 188.
- Otras negociaciones comerciales de la UE con terceros países.
- Observatorio de la Trazabilidad: Estudio de Francia y Alemania.
- Proyectos de investigación en ANFACO-CECOPESCA / CYTMA relacionados con el atún.
- IX Conferencia Mundial del Atún – Vigo 2019.
- Pesca INDNR: Listado de buques de pesca INDNR y situación actual respecto a la identificación de países no cooperantes.

- Medidas ICCAT y parada flota ordenada por el gobierno español para atún patudo desde 14/11/2018.

## Grupo adhoc atun

- Análisis y Comentarios para la AESAN a la revisión Nº 2 y posteriormente a la versión final de la “Guía con Criterios de Orientación para las Autoridades Competentes en el Control Oficial de la Cadena de Producción de Atún Congelado que puede destinarse a cualquier uso para consumo humano”.

## Comercio Internacional y Relaciones con la UE

### Promoción, estudios y estadísticas.

- Estadísticas de comercio exterior.
- Campaña promoción 2019.
- Calendario de ferias 2019.
- Actividades de internacionalización 2019.

### Comercio Internacional y UE.

- Acuerdos comerciales con Terceros países de la UE.
- Situación de las negociaciones del Brexit y su impacto en el sector pesquero y transformador de España.
- Disputa comercial entre UE y EE.UU. por ayudas a la aviación: Posible incremento de aranceles en pescado y productos de la pesca.
- RD de Exportación: Modificaciones en el Protocolo de Auditoría de los sistemas de autocontrol específicos para la exportación a terceros países con requisitos diferentes a los intracomunitarios.
- Nuevos requisitos de exportación a Terceros países.
- Jornada sobre “Información para el consumidor de pescado y marisco: Aspectos clave de su legislación”.
- Programa de la IX Conferencia Mundial del Atún “Vigo 2019”, organizado por ANFACO-CECOPESCA que tendrá lugar los días 16 y 17 de septiembre de 2019.
- Desarrollo del proyecto INTERNOVAMARKET FOOD.

## Personal y Relaciones Laborales

- Convenio Colectivo del sector. Publicación oficial de modificación parcial: art. 9 (descripción de las funciones del conserje) y el art. 38 e) (normas especiales en materia de pesos).
- Convenio Colectivo de elaboración de productos del mar *versus* Convenio Colectivo de conservas. Comparativa.
- Impugnación parcial del Convenio Colectivo por el sindicato CC.OO. ante la Audiencia Nacional. Nulidad del art. 38, en los apartados a), b) y e). Discriminación por razón de sexo (actividades de carga y descarga).
- Propuesta de temas de interés de cara al nuevo proceso de negociación colectiva que vaya a iniciarse, presumiblemente, a finales del año 2020.
- Impugnación parcial del Convenio Colectivo por el sindicato CC.OO. Nulidad del art. 38, en los apartados a), b) y e). Sentencia desestimatoria y estado de situación procesal (Rec. de casación).
- Desarrollo de los temas a incluir en la plataforma empresarial de negociación del nuevo Convenio Colectivo (inicio previsible de negociaciones 2021).

## Fórmulas Asociativas

- Actualización de cuotas para el año 2019.
- Aprobación de solicitudes de altas y bajas de empresas asociadas.
- Cambios de denominación social de empresas asociadas.
- Situación de impagos cuotas/servicios.

## Técnica y de Normas

- Proyecto de Real Decreto por el que se regulan las Denominaciones Comerciales y las Denominaciones de Productos Conservados y Preparados aplicables a los Productos de la Pesca y la Acuicultura
- grupo adhoc monográfico para analizar la vida útil en las conservas de productos de la pesca y la acuicultura en relación con las características técnicas de los envases metálicos ligeros (EML).
- Estado de la situación técnico-legal de los EML: Fichas, declaración de conformidad, recomendaciones de uso, etc.

- Procedimientos para la determinación de la vida útil de las conservas ante diferentes preparaciones culinarias, y ante los diferentes recubrimientos con o sin BPA.
- resumen de la reunión anterior del grupo adhoc monográfico entre los conserveros y metal gráficos celebrada el 4 de julio de 2019 sobre la vida útil de los EML
- Adopción de un documento de posición común con las propuestas a trasladar a los fabricantes de EML

## **Congelados, refrigerados y platos preparados**

- Proyecto de Real Decreto por el que se regulan las Denominaciones Comerciales y las Denominaciones de Productos Conservados y Preparados aplicables a los Productos de la Pesca y la Acuicultura
- Etiquetado: Novedades sobre la indicación del origen del ingrediente primario y documento Q&A sobre el reglamento UE N.º 1169/2011
- Etiquetado en el panel principal; semáforos nutricionales
- Análisis de las consecuencias de la disposición sobre el uso de los “spp” contenida en la Resolución de 24 de mayo de 2019, que establece el Listado de denominaciones comerciales 2019. Acuerdos al respecto.
- Alegaciones al Informe y recomendaciones de AESAN sobre el consumo de pescado.
- Proceso de consulta de la Comisión sobre los Reglamentos que fijan las normas comunes de comercialización.
- Revisión del Reglamento de Control de la Pesca (RCP)
- Borrador de posición de AIPCE sobre la modificación del reglamento que regula los niveles máximos de sulfitos en camarones y langosta noruega;
- Uso de antioxidantes y extractos vegetales

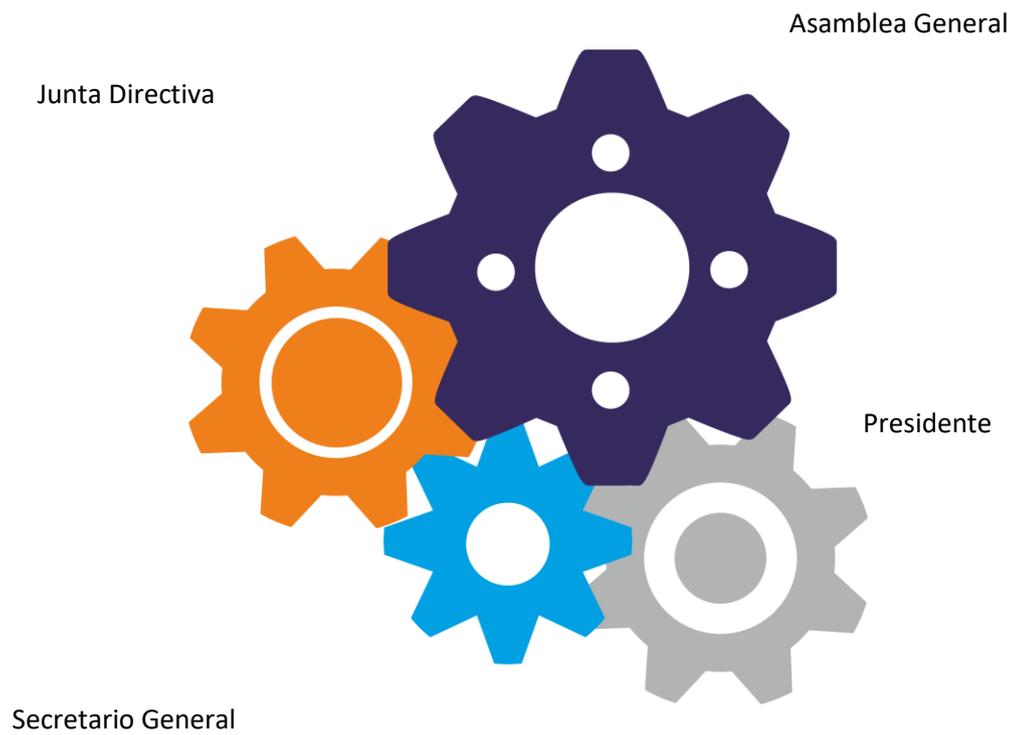
## **Aceites y harinas de pescado**

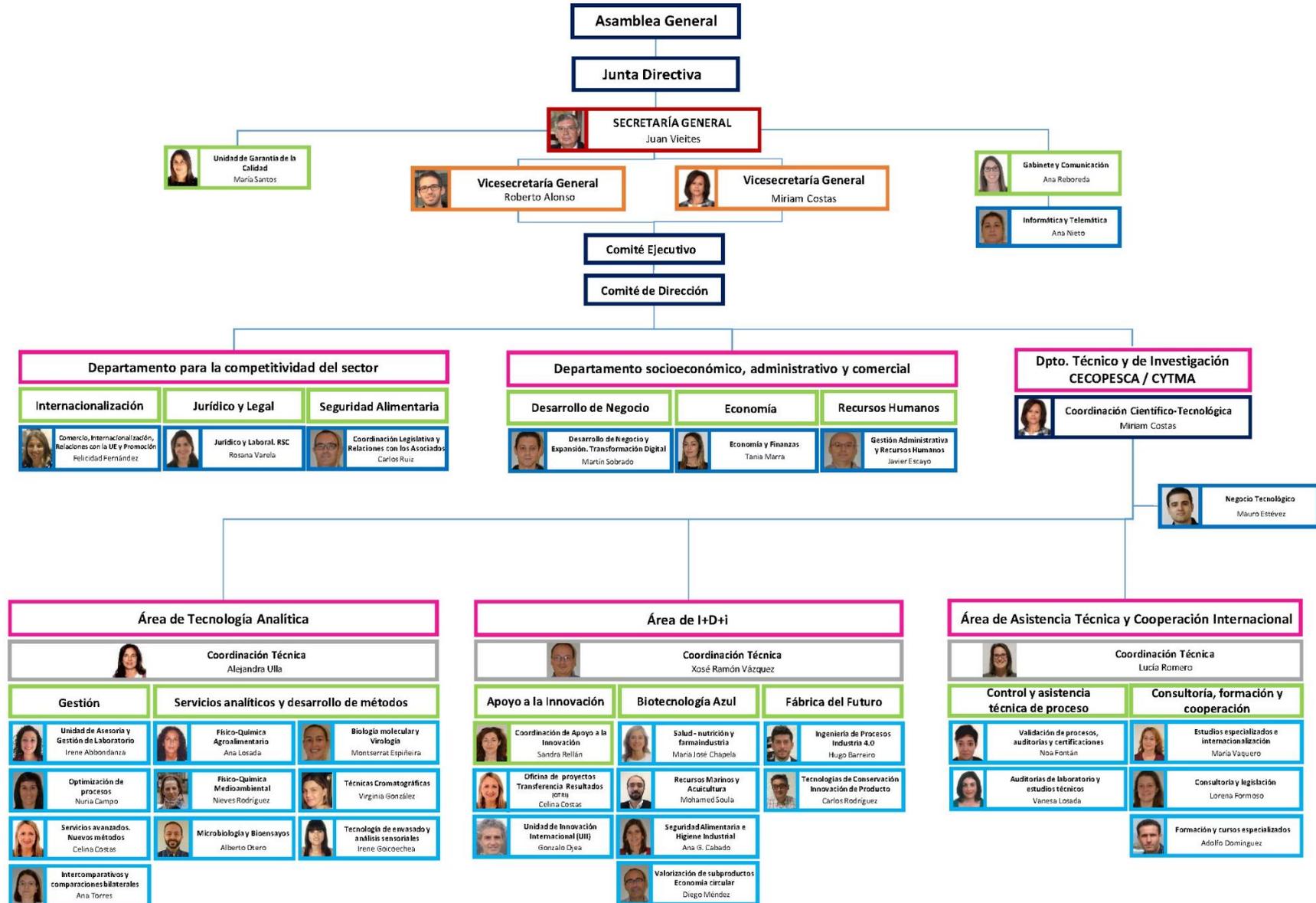
- Guías de Trazabilidad y BPF en aceites y harinas de pescado
- Propuestas para el desarrollo de estatutos de ANFAPHES

- ➔ Gestiones para la clarificación del uso compartido de cisternas para transporte de SANDACH y alimentos. Respuesta de AECOSAN
- ➔ Asociacionismo: valoración de la conveniencia de asociarse a IFFO y colaboración con ANAGRASA
- ➔ Propuestas de reglamento de reglamento interno de ANFAPHES
- ➔ Borrador de Real Decreto por el que se regula la comercialización de los productos pesqueros sujetos a la obligación de desembarque
- ➔ Informe sobre la revisión de las mejores técnicas disponibles del sector de industrias de subproductos animales, dentro del marco IPPC
- ➔ Alertas alimentarias relativas a los aceites y harinas de pescado

# Estructura Organizativa







# Representación Institucional



## Organizaciones Empresariales

 <p>CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ORGANIZACIONES EMPRESARIALES</p>	<p>Confederación Española de Organizaciones Empresariales (CEOE)</p>	<p>Consejo del Mar Comisión I+D+i UE</p>
 <p>Federación Española de Asociaciones de Industrias de Transformación y Comercializadores de Productos de la Pesca y de la Acuicultura</p>	<p>Federación Española de Asociaciones de Industrias de Transformación y Comercializadores de Productos de la Pesca y de la Acuicultura (FEICOPESCA)</p>	<p>Junta Directiva Asamblea General Secretaría General</p>
 <p>AIPCE CEP</p>	<p>Asociación de Industrias Procesadoras de Pescados de la UE (AIPCE)</p>	<p>Consejo de Administración</p>
 <p>FIAB FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS</p>	<p>Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB)</p>	<p>Asamblea General Comité de Directores</p>
 <p>anfabasa</p>	<p>Asociación Nacional de Fabricantes de bacalao y Salazones (ANFABASA)</p>	<p>Asamblea General Secretaría General</p>
 <p>CEP</p>	<p>Confederación de Empresarios de Pontevedra (CEP)</p>	<p>Vicepresidencia Asamblea General y Junta Directiva C.E.S de Vigo</p>
 <p>CÍRCULO Empresarios de Galicia</p>	<p>Círculo de Empresarios de Galicia</p>	<p>Asamblea General</p>
 <p>CEG</p>	<p>Confederación de Empresarios de Galicia</p>	<p>Junta Directiva</p>
 <p>CFG Círculo Financiero de Galicia</p>	<p>Círculo Financiero de Galicia</p>	<p>Asamblea General</p>
 <p>ECOACERO ASOCIACIÓN ECOLÓGICA PARA EL RECICLADO DE LA HOJALATA</p>	<p>Asociación Ecológica para el Reciclado de la Hojalata (ECOACERO)</p>	<p>Asamblea General</p>
 <p>CLUSTER SAÚDE DE GALICIA</p>	<p>Clúster de Saúde de Galicia</p>	<p>Junta Directiva</p>

## Comités Consultivos y Otras Organizaciones

 <p><b>Eurothon</b></p>	<p>Comité Europeo Interprofesional del Atún Tropical</p>	<p>Presidencia</p>
 <p>COMITE INTERNATIONAL DE LA SARDINA PILCHARDUS (CISAP)</p>	<p>Comité internacional de la Sardina Pilchardus (CISAP)</p>	<p>Presidencia</p>
	<p>Comité Consultivo de las Aguas Occidentales Australes (CC Sur)</p>	<p>Asamblea General Comité Ejecutivo Grupos de Trabajo</p>
 <p>LDAC Long Distance Advisory Council</p>	<p>Comité Regional de Pesca RAC Aguas Lejanas (LDAC)</p>	<p>Asamblea General Comité Ejecutivo Grupos de Trabajo</p>
 <p>Aquaculture Advisory Council</p>	<p>Aquaculture Advisory Council (AAC)</p>	<p>Consejo Asesor</p>
 <p>Market Advisory Council</p>	<p>Market Advisory Council (MAC)</p>	<p>Comité Ejecutivo</p>
 <p>GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN</p>	<p>Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación</p>	<p>Comité Consultivo del Sector Pesquero Comisión de Denominaciones Comerciales</p>
 <p>GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO</p>	<p>Ministerio de Industria, Comercio y Turismo</p>	<p>Comisión Consultiva de Negociaciones Comerciales Internacionales</p>

## Fundaciones

	<p>Fundación Clúster de Conservación de Productos de la Pesca (FUNPROMAR)</p>	<p>Presidencia</p>
---	---	--------------------

	<b>Fundación Centro Tecnológico del Mar (CETMAR)</b>	<b>Miembro del Patronato</b>
---	--	------------------------------

## Plataformas y Redes Tecnológicas

	<b>Asociación de Centros Tecnológicos de Galicia (ATIGA)</b>	<b>Presidencia</b>
	<b>Plataforma Tecnológica Española de la Pesca y la Acuicultura (PTEPA)</b>	<b>Asamblea General Junta Directiva Grupos de Trabajo</b>
	<b>Plataforma Food for Life</b>	<b>Asamblea General Comité Ejecutivo</b>
	<b>Clúster Agroalimentario de Galicia</b>	<b>Junta Directiva</b>

## Otros organismos

	<b>Xunta de Galicia</b>	<b>Consello Galego de Pesca Consello Asesor de Investigación e Desenvolvemento Tecnolóxico de Galicia</b>
	<b>Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECAN)</b>	<b>Consejo Consultivo Grupos de Trabajo</b>
	<b>Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA)</b>	<b>Consejo Asesor</b>
	<b>Entidad Nacional de Acreditación (ENAC)</b>	<b>Asamblea General</b>

 <p>THE GLOBAL COMPACT APOYAMOS EL PACTO MUNDIAL</p>	<p>Pacto Mundial Red Española</p>	<p>Asamblea General</p>
 <p><b>Alimentaria</b></p>	<p>Alimentaria</p>	<p>Vicepresidencia Comité Organizador Presidencia Salón Expoconser</p>
 <p>ICCT INSTITUTO DE CULTURA CIENCIA Y TECNOLOGIA</p>	<p>Instituto Cultura, Ciencia y Tecnología (ICCT)</p>	<p>Vicepresidencia Relaciones Institucionales</p>
 <p><b>Real Liga Naval Española</b></p>	<p>Real Liga Naval Española</p>	<p>Socio Benefactor</p>

# Datos Macroeconómicos del Sector



<b>Volumen de Negocio</b>	Total Asociados de ANFACO-CECOPESCA: <b>10.900 millones de €</b>
<b>Empresas asociadas</b>	<b>245</b>
<b>Empresas asociadas de conservas de pescados y mariscos</b>	<b>63</b> (41 en Galicia que representan el 65,1% del total)
<b>Valor de producción conservas de pescados y mariscos</b>	<b>1.674 millones de €</b> (+0,3% respecto al año 2018)
<b>Nivel de producción conservas de pescados y mariscos</b>	<b>352.112 Tm.</b> (85% en Galicia: 299.295 Tm.)
<b>Destino de las exportaciones</b>	<p>Europa: <b>94,2%</b></p> <p>    Unión Europea: <b>92,6%</b></p> <p>    Resto de Europa: <b>1,5%</b></p> <p>África: <b>0,5%</b></p> <p>América: <b>4,6%</b></p> <p>Asia: <b>0,5%</b></p> <p>Oceanía: <b>0,1%</b></p>
<b>Empleos directos en el sector</b>	<p><b>Más de 20.000 empleos</b> (Galicia: más de 11.000)</p> <p>Más del 68% de mano de obra femenina.</p> <p>Más del 76% de estabilidad.</p>
<b>Importancia del sector conservero</b>	<p><b>1ª</b> zona productora de la <b>UE</b> y <b>2ª del mundo</b>, después de Tailandia</p> <p>Principal motor económico de amplias zonas del litoral</p> <p>Sector estratégico en Galicia: <b>3,6% del PIB</b> y <b>6,7% del empleo industrial</b></p>



# Datos Representativos de ANFACO-CECOPESCA



Ingresos del ejercicio	<b>7.450.240,36 €</b>
Total Activo y Patrimonio Neto y pasivo	<b>19.734.621,25 €</b>
Inversiones realizadas en nuevos equipamientos	<b>144.021,92 €</b>
Recursos Humanos	<b>113 trabajadores</b> (69,91% mujeres y 30,09% hombres)
Recursos Humanos por titulación	<p>Doctores: 22 (19,47%)          Titulados Universitarios: 57 (50,44%)          Técnico Lab.: 21 (18,58%)          Técnico Inform: 2 (1,77%)          Administrativos: 11 (9,74%)</p> <p>Indefinidos: 90 (79,65%)          Temporales: 23 (20,35%)</p>
Recursos Humanos por tipo de contrato	<p>Indefinidos: <b>84 (83,2 %)</b>          Obra o servicio determinado: <b>17 (16,8%)</b></p>
Empresas clientes	<b>546</b>
Número de proyectos de I+D+i	<p><b>91 proyectos</b></p> <p>63% bajo contrato directo: 57          37 % públicos: 34</p>
Nº de determinaciones ofertadas	Más de <b>400</b> determinaciones ofertadas y <b>190</b> procedimientos acreditados por <b>ENAC</b>
Nº de muestras analizadas	Más de <b>30.000</b> muestras gestionadas en el año 2019
Nº de actividades de asistencia técnica	<b>911</b>

Nº de consultas técnicas resueltas	1.969
Nº de actuaciones de cooperación exterior	10 actividades de cooperación internacional con 5 países en 2019
Nº de ferias y misiones comerciales	16
Nº de convenios internacionales	51 convenios con organizaciones de 21 países

# Actividades de los Departamentos



## COMERCIO, INTERNACIONALIZACIÓN Y RELACIONES CON LA U.E. Y PROMOCIÓN

ANFACO-CECOPESCA canalizó sus actividades de comercio, internacionalización, relaciones con la UE, vigilancia e inteligencia competitiva en materia de comercio exterior a través del Departamento de Comercio, Internacionalización, Relaciones con la UE y Promoción.

En relación con el objetivo de defensa de los intereses del sector industrial transformador de productos de la pesca y la acuicultura ante los diferentes organismos y administraciones a nivel nacional, comunitario e internacional, así como el asesoramiento especializado a sus empresas asociadas, durante el año 2019 se continuó el trabajo de estudio y análisis de las diferentes políticas y normativas, que tienen una incidencia en la actividad industrial de este sector, tanto desde el punto de vista comercial como legislativo en general. En este sentido, se elaboraron informes y escritos tanto de posición como informativos y de aplicación de las distintas normativas y se participó en diferentes reuniones con administraciones públicas, instituciones y organismos nacionales, comunitarios e internacionales.

La gestión estratégica de la información y el conocimiento de los mercados exteriores es vital para que las empresas del sector afronten con garantía de éxito su proceso de internacionalización, por ello, durante el año 2019, se intensificó el trabajo de búsqueda y gestión de información internacional. Así, se actualizó el Plan de Internacionalización del sector e informes estadísticos sobre los datos económicos, de producción, comercio exterior, y consumo de productos transformados de pescado y marisco. Mensualmente se elaboraron fichas país sobre los mercados que este sector ha identificado como estratégicos en su proceso de internacionalización. También tuvo carácter mensual la publicación del boletín "Infoseafood Export" y semanalmente se remitió la circular de "ofertas y demandas". El trabajo se completó con la recopilación de estudios de mercado de este sector en terceros países, y la elaboración de listas de importadores, entre otras actividades.

Asimismo, se potenció el asesoramiento a las empresas asociadas en los trámites necesarios para su comercio exterior.

Durante el año 2019, ANFACO-CECOPESCA dio continuidad a su pertenencia y participación activa en las reuniones del Consejo Consultivo de Mercados, establecido en el marco de la Política Pesquera Común a demanda del sector transformador, así como en el Consejo Consultivo de Flota de Larga Distancia en Aguas no Comunitarias, en el Consejo Consultivo de Aguas del Sur y en el Consejo Consultivo de Acuicultura.

Asimismo, activa fue también la participación en las reuniones de la AIPCE-CEP, asociación europea que representa los intereses de la industria transformadora de productos del mar, de la que ANFACO-CECOPESCA es miembro.

Los principales temas de política comercial de la UE sobre los que se centraron los trabajos desarrollados por ANFACO-CECOPESCA durante el año 2019 fueron, por un lado, el aseguramiento del abastecimiento de materia prima para el sector industrial transformador de productos del mar y, por otro, el seguimiento y la defensa activa de los intereses del sector industrial representado por ANFACO-CECOPESCA en el marco de las negociaciones comerciales para la celebración de Acuerdos de Libre Comercio.

Con respecto al abastecimiento de materia prima, se defendió la necesidad de que la industria vea aseguradas sus necesidades de materia prima. En particular, se iniciaron los trabajos de en el ámbito de los contingentes arancelarios autónomos, teniendo en cuenta que durante el año 2020 se negociará el Reglamento por el que se regulará dichos contingentes para el periodo 2021-2023.

En el ámbito de las negociaciones para el establecimiento de Acuerdos de Libre Comercio, los trabajos se centraron en la posible reanudación de las negociaciones comerciales con Tailandia. Asimismo, se defendieron los intereses ofensivos del sector asociado a ANFACO-CECOPESCA en las negociaciones que están en curso con Chile para la modernización del actual acuerdo comercial que el bloque comunitario tiene establecido con este país sudamericano.

El Brexit, las negociaciones para la adopción del Acuerdo de Transición y sus implicaciones en el sector industria de transformados de productos del mar ocupó también buena parte de los trabajos desarrollados en el año 2019.

También destacó la labor realizada para la defensa de la posición de ANFACO-CECOPESCA en el proceso de adopción, que todavía sigue en curso, del nuevo Reglamento del Fondo Europeo, Marítimo y de Pesca para el periodo 2021-2027. En especial, la necesidad de que el Reglamento recoja las subvenciones como instrumento de apoyo para la industria transformadora.

Otro de los temas que marcaron la actividad durante 2019 en el ámbito de comercio exterior, fue el seguimiento del impacto que sobre la industria conservera y transformadora tuvieron las nuevas disposiciones del Código Aduanero de la UE en el ámbito de los destinos finales con especial atención a la necesidad de aportar garantías. A este respecto, se mantuvieron diferentes reuniones con la Dependencia Regional de Aduanas y se realizaron también comunicaciones a la Aduana trasladando la posición de la industria ante esta nueva normativa, aportando comentarios para la mejora de su aplicación.

Igualmente, ANFACO – CECOPESCA siguió con especial atención el proceso de identificación de terceros países no cooperantes en el marco del Reglamento comunitario contra la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada, al igual, que la aplicación del mismo, prestando especial atención al establecimiento sistema informático “CATCH”, por el que se digitaliza el sistema de emisión y verificación de los certificados de captura.

Con respecto a la participación en reuniones con diferentes organismos en el ámbito nacional, comunitario e internacional, ANFACO-CECOPESCA, participó, durante el año 2019, en reuniones con diferentes Comités, Asociaciones, Administraciones y Organismos, tanto

nacionales, comunitarios como internacionales, principalmente con los siguientes: EUROATÚN, Consejos Consultivos: Aguas del Sur y Aguas lejanas, Mercados y Acuicultura, AIPCE – CEP, Administración Española y Gallega y Comisión Europea.

En relación con la Comisión de Comercio Internacional y Relaciones con la UE, durante el año 2019, se celebró una reunión, concretamente el 29 de mayo, donde se informó a sus miembros de los principales temas de interés para el sector transformador y comercializador de productos del mar en el ámbito de la promoción y comercio internacional, analizándose de forma conjunta su incidencia en el sector.

También se coordinó la reunión de la Comisión del Atún, celebrada el 16 de enero de 2019, así como las cinco reuniones celebradas de la Comisión de Mejillón.

Igualmente, se gestionó y se colaboró en la coordinación de la participación de ANFACO-CECOPESCA en las reuniones de EUROTHON y AIPCE, celebradas durante el año 2019.

Por último, también se destacan las siguientes actividades complementarias desarrolladas durante el año 2019:

- ✓ Asesoramiento y resolución de las consultas realizadas por las empresas asociadas en el marco del comercio internacional y de la política comercial.
- ✓ Reunión con diversas delegaciones oficiales de diferentes países.
- ✓ Preparación de documentos e informes para su presentación en las reuniones mantenidas por la Secretaría General de ANFACO – CECOPESCA con diferentes representantes de las Administraciones Autonómicas, Nacionales y Comunitarias.
- ✓ Difusión de información de comercio internacional y relaciones con la UE mediante las Circulares informativas semanales a las empresas asociadas.
- ✓ Consulta diaria del Diario Oficial de la UE, así como consulta periódica del resumen de prensa publicado en las diferentes páginas Web de organismos y administraciones, nacionales e internacionales.
- ✓ Colaboración en la elaboración de diferentes artículos de prensa sobre la situación actual y perspectivas futuras del sector transformador y comercializador de productos de la pesca y de la acuicultura, y otros temas de interés que le afectan, para diferentes revistas sectoriales: Industrias Pesqueras, Industria Conservera, Ruta Pesquera, Productos del Mar,...
- ✓ Búsqueda y recopilación de información sobre mercados exteriores y su remisión a las empresas asociadas.
- ✓ Elaboración de los informes sobre el estado de situación de las negociaciones comerciales que la UE está negociando con terceros países / grupos regionales.
- ✓ Elaboración de los informes de utilización de los contingentes arancelarios para productos de la pesca.

- ✓ Elaboración mensual de informes sobre comercio exterior.

Además, ANFACO-CECOPESCA, con el apoyo de la Consellería de Economía, Empleo e Industria de la Xunta de Galicia, a través del Instituto Galego de Promoción Económica -IGAPE-, ha organizado durante el año 2019 diversas acciones de internacionalización que se enmarcan dentro de la línea de ayudas del IGAPE a la internacionalización de las empresas gallegas cofinanciadas por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER).

Finalmente, ANFACO CECOPESCA es socio del proyecto INTERREG España-Portugal INTERNOVAMARKET FOOD (POCTEP) de la Unión Europea y el FEDER, cuyo objetivo es fortalecer la competitividad de las PYMES de la Eurorregión Galicia-Norte de Portugal, a través de la puesta en marcha de tres programas aceleradores basados en la internacionalización, innovación y marketing (INTER EXPORT PLUS, INNOVA PLUS y MARKET PLUS), aprovechando las sinergias de la experiencia gallega y del norte de Portugal.

En el marco de este proyecto, durante el año 2019 ha llevado a cabo las siguientes acciones:

- En colaboración con el ICEX y JETRO se llevó a cabo un seminario sobre "**EL ACUERDO DE LIBRE COMERCIO UE-JAPÓN: OPORTUNIDADES PARA EL SECTOR AGROALIMENTARIO**".
- Un simposio de internacionalización "**CLAVES PARA UNA INTERNACIONALIZACIÓN DEL SECTOR AGROALIMENTARIO EN LA EURORREGIÓN**". ANFACO-CECOPESCA, en colaboración con las entidades socias del proyecto INTERNOVAMARKET FOOD celebró este simposio dirigido al sector agroalimentario transfronterizo para mejorar la presencia de las PYMES en nuevos mercados internacionales.
- Se llevaron a cabo **Diagnósticos de Potencial de Exportación** para las empresas inscritas al Proyecto. Para ello contamos con un experto en la materia, Jesús Albizu.
- En el marco de la misión inversa con Alemania organizada por la Confederación de Empresarios de Lugo (CEL), ANFACO-CECOPESCA organizó un **showcooking** para los importadores y empresas asistentes que estuvo a cargo de la chef Criselda Iglesias y en el que se cocinó con productos de las empresas participantes en la misión. El objetivo de este showcooking fue presentar a los importadores las diferentes formas de cocinar los productos de nuestra industria y su gran versatilidad.
- En el marco de la feria ETIQUETA NEGRA, ANFACO-CECOPESCA organizó un taller gastronómico Dieta Atlántica - INTERNOVAMARKET-FOOD, de la mano del chef Gerson Iglesias de Cociña Ourense. Se trató de una oportunidad única para conocer de primera mano y saborear lo mejor de la denominada dieta atlántica, elaborada con técnicas culinarias innovadoras.

## PROMOCIÓN

ANFACO-CECOPESCA canalizó sus actividades de promoción a través del Departamento de Comercio, Internacionalización, Relaciones con la UE y Promoción.

Las acciones de promoción desarrolladas tienen como objetivo, por una parte, potenciar el consumo de conservas de pescados y mariscos, reforzando su imagen a través de sus excelentes cualidades como alimento sano y equilibrado, y por otra, la participación de ANFACO-CECOPESCA para la representación y promoción de sus empresas asociadas en diferentes certámenes feriales, jornadas y misiones de interés para el sector transformador y comercializador de productos de la pesca y de la acuicultura.

En relación con las actividades de promoción, durante el año 2019, desde ANFACO – CECOPESCA se gestionaron y llevaron a cabo las diferentes actividades enmarcadas en la Campaña de Promoción de Conservas de Pescados y Mariscos, que se desarrolló con el apoyo instituciones del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la Xunta de Galicia, el IGAPE así como con otros organismos, asociaciones, federaciones...

**Entre las actividades de promoción podemos destacar las siguientes:**

- ➔ Realización de demostraciones de cocina de la mano del chef Iñaki Bretal durante la participación en la Cumbre Gastronómica Madrid Fusión del 28 al 30 de enero de 2019 en Madrid.
- ➔ Desarrollo de diferentes gastronómicos durante el Salón Gastronómico Xantar del 6 al 10 de febrero de 2019 en Ourense.



➔ Promoción de conservas de pescado y marisco a través del *foodtruck* Catalalata.

- La vuelta a España en 20 latas: El foodtruck recorrió 10 localidades de 7 comunidades autónomas (Galicia, Castilla León, Extremadura, Castilla La Mancha, La Rioja, Navarra y País Vasco) para promocionar y potenciar las bondades y beneficios de las conservas de pescado y marisco españolas.
- El Camino de Santiago Portugués: Promoción de las conservas de pescado y marisco gallegas en 7 etapas del Camino de Santiago Portugués: Oporto, Póvoa do Varzín, Viana do Castelo. Tui, Redondela, Caldas de Reis y Santiago de Compostela.

- La Compostelata: El foodtruck emprendió un viaje por 7 localidades del Camino de Santiago francés (O Cebreiro, Triacastela, Sarria, Portomarín, Palas de Rei, Arzúa y Santiago de Compostela) ofreciendo degustaciones elaboradas con conservas de pescado y marisco.
- ➔ Promoción de conservas de pescados y mariscos en youtube con influencers.
- ➔ Promoción de las conservas de pescados y mariscos en la radio: cuñas y entrevista en el programa Más de Uno en Onda Cero presentado por Carlos Alsina.
- ➔ Dinamización de las redes sociales a través del blog y Facebook del Club de Amigos de las Conservas de Pescados y Mariscos.
- ➔ Promoción del sector de productos del mar mediante la realización de actos de presentación y degustación de conservas y productos del mar en las siguientes ferias internacionales:
  - Expo Antad & Alimentaria (México)
  - Seafood Expo Global (Bruselas)
  - Anuga (Colonia, Alemania)
- ➔ Realización de clases magistrales de cocina y degustaciones de conservas de pescado y marisco:
  - 8 de abril de 2019: Showcooking durante la celebración del Salón Gourmets de Madrid.
  - 11 de abril de 2019: Showcooking “cocina con conservas” en colaboración con Eroski.
  - 6-9 de junio de 2019: Clase magistral “Cata la lata” durante el “Salón de Alimentación do Atlántico”.
  - 5, 6 y 7 de julio de 2019: Showcooking-degustación de conservas de pescado y marisco durante la celebración VigoSeafest los días.
  - El 4 de septiembre de 2019: Realización de una cata de aceite y degustación de conservas de pescado y marisco en colaboración con Oleum Hispania. Se celebró en Vigo.
  - 19 de septiembre de 2019: Degustación de conservas de pescado y marisco durante la “Cata de vendimia” organizada por la Ruta do Viño Rías Baixas.
  - Del 1 al 3 de octubre de 2019: Realización de 2 showcookings en colaboración con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación durante la celebración de la Feria Conxemar del 1 al 3 de octubre de 2019 a cargo del chef Francisco Pajares.
  - 29 de octubre de 2019: Degustación de conservas en Polonia en el marco de los actos de presentación del Xacobeo 2021.

- 11 y 12 de noviembre de 2019: Demostraciones de cocina y degustaciones de conservas de pescado y marisco en Business2Sea - Fórum do mar en Oporto.
  - 19- 30 de diciembre de 2019: Clases de cocina y degustaciones de conservas de pescado y marisco en el marco del Espacio Solidario de la Xunta de Galicia celebrado en Vigo durante las Navidades.
- Maridajes de conservas de pescado y marisco con cerveza “Estrella Galicia” en las ciudades de Vigo, A Coruña, Gijón y Valladolid.
- Colaboración con la Universidad de Vigo en la carrera Happy GoRUNNING en abril de 2019.
- Degustación de conservas de pescado y marisco en la VIII Cata Amateur Ruta do Viño Rías Baixas, el 17 de noviembre de 2019.
- Acto de promoción de las conservas de pescado y marisco españolas en los Premios de la crítica de Galicia 2019.
- Colaboración con el proyecto “BioReDes fai camiño” mediante la realización de un showcooking.
- Colaboración con el Congreso Ibernáutica 2019 que se celebró en la Villa de Marín el 21 y 22 de noviembre en el Real Club de Mar de Aguete aportando conservas de pescado y marisco para el cocktail del acto de clausura.

Igualmente, se colaboró, como se viene haciendo desde el año 2010, con la Consellería do Mar en el desarrollo de la Campaña de Promoción “Ponlle as pilas o teu bocata”, en distintos colegios de la Comunidad Gallega. Esta Campaña tiene por objetivo acercar a los consumidores del mañana las conservas de pescados y mariscos a través de talleres informativos que incluyen la elaboración de un bocadillo a base de conservas de pescados y mariscos.

Por otra parte, con respecto a los certámenes feriales, eventos y prospecciones de mercado durante el año 2019, se destaca la organización y activa participación de ANFACO-CECOPESCA en las siguientes ferias:

<u>FERIA</u>	<u>LUGAR</u>	<u>FECHA</u>
MADRID FUSIÓN	Madrid	28-30 enero
XANTAR 2019	Ourense	6-10 febrero
ANTAD	Guadalajara (México)	5-7 marzo
SEAFOOD EXPO GLOBAL	Bruselas (Bélgica)	7-9 mayo
CONXEMAR	Vigo	1-3 octubre

SIAL	Colonia (Alemania)	5-9 Octubre
FOOD & HOTEL	Shanghái (China)	12-14 Noviembre

Además, desde ANFACO-CECOPESCA se proporcionó información (convocatorias, viajes, ayudas...) a todas las empresas asociadas en relación con las ferias internacionales que se desarrollaron durante el año 2019. Asimismo, se gestionó, la participación de las empresas asociadas en las diferentes ferias internacionales, tanto dentro de pabellones u organismos españoles como del stand de ANFACO-CECOPESCA.

## ASESORÍA JURÍDICA Y RELACIONES LABORALES

Durante el año 2019 el Departamento Jurídico de esta entidad ha dado continuidad a su actividad en el ámbito del asesoramiento legal y defensa de los intereses de la organización y también de las empresas asociadas que nos han trasladado sus problemáticas y cuestiones particulares.

El asesoramiento prestado se ha centrado principalmente en temas relacionados con el derecho alimentario y otros ámbitos del derecho administrativo, así como en el derecho laboral y de la seguridad social, ... tanto desde la perspectiva de la legislación comunitaria, nacional y autonómica. El asesoramiento en aspectos relacionados con el Convenio Colectivo del sector también ha sido relevante, dada nuestra participación directa en la negociación del mismo a través de FEICOPESCA.

Igualmente, se ha dado continuidad a la labor de asesoramiento en el ámbito procesal, en asuntos relacionados principalmente con el derecho alimentario, en cuanto servicio jurídico especializado que ofrece esta organización y que, además, resulta muy valorado por las empresas asociadas, dado el grado de conocimiento y experiencia que ofrecemos en dicho ámbito. Los procesos ante la jurisdicción social y la intermediación ante diversas Administraciones Públicas, en los expedientes administrativos incoados, también ha supuesto una parte importante de nuestras actuaciones profesionales.

En relación a los aspectos principalmente abordados en los expedientes sancionadores instruidos durante el año 2019, citamos aquellos relacionados con el uso de las denominaciones comerciales, la rotulación de pesos, la información nutricional, las menciones relativas al origen, el uso de menciones facultativas, la rotulación de ingredientes, la clasificación comercial, ...entre otros aspectos. También se ha prestado asesoramiento en relación a actividades de control oficial, supervisado el cumplimiento de requisitos de inspección y toma de muestras, así como la procedencia de las medidas de intervención de mercancías dictadas.

Por otra parte, durante el año 2019, se interpuso, ante el Tribunal Superior de Justicia de Galicia, recurso contencioso-administrativo en el marco de los Requerimientos particulares dictados por el Instituto Galego de Consumo y de la Competencia (IGCC), en relación a la campaña de etiquetado del mejillón desarrollada durante el año 2018, a resultas de la Instrucción Conjunta dictada de forma conjunta por el IGCC, la Consellería del Mar y la Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia. Dicho proceso se tramitó de forma amplia durante el año 2019, hasta la consecución de hito procesal de conclusiones finales por ANFACO-CECOPESCA. En dicho proceso es parte demandada el IGCC y, como parte codemandada, el Consejo Regulador del Mejillón de Galicia.

También, durante el año 2019, se interpuso ante el mismo Tribunal Superior de Justicia de Galicia, recurso contencioso-administrativo contra la Orden de 20 de marzo de 2019, dictada por la Consellería del Mar, por la que fue aprobado el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida Mexillón de Galicia-Mejillón de Galicia y su Consejo Regulador, publicada en el Diario Oficial de Galicia Nº 68, de 8 de abril de 2019. Dicho proceso fue también ampliamente tramitado durante el año 2019, alcanzándose el hito procesal de contestación a la demanda por la parte demandada (Consellería del Mar) y de la codemandada (Consello Regulador del Mejillón de Galicia).

Como asunto de interés sectorial, también durante el año 2019, se desarrolló una labor de análisis jurídico y aportación de consideraciones legales en el marco del proyecto de modificación del Reglamento General de Costas (RGC), concretado finalmente en su art. 135. Tal modificación tiene como eje fundamental el nuevo criterio interpretativo defendido por el Ministerio de Transición Ecológica sobre el cómputo de plazos aplicables a las prórrogas de las concesiones y, particularmente, las que pueden afectar a los expedientes de prórrogas extraordinarias, en el sentido de contabilizar dentro de tal cómputo el ya agotado con ocasión de la concesión inicial.

A tal fin desde ANFACO-CECOPESCA se mantuvieron sendas reuniones con los representantes de todos los partidos políticos con representación parlamentaria, tanto estatal como autonómica, y fueron presentadas las correspondientes alegaciones, a través de CEOE, junto con otras entidades del sector mar-industria afectadas, en relación a la propuesta más concreta de modificar el art. 135 del RGC, y ello en el marco del Grupo de Trabajo de “Gestión Integral del Litoral” del Consejo Asesor de Medio Ambiente. El año 2019 finalizó sin avanzarse más en tal modificación, por lo que no se descarta que finalmente se acometa una reforma de más amplio espectro tanto del RGC como de la actual Ley de Costas. Cumple estar atentos a las novedades que puedan producirse por el impacto socio-económico que pueda tener para el tejido empresarial.

En el ámbito de las relaciones laborales del sector, el año 2019 ha venido marcado por la demanda de impugnación parcial del Convenio Colectivo (apartados a), b) y e) del art. 38 del Convenio), por parte del sindicato CC.OO., el cual declinó su firma en el año 2016 aunque por motivos que nada tuvieron que ver con tal motivo de impugnación. En relación a tal proceso, la Audiencia Nacional dictó sentencia desestimando tal demanda, en fecha 6 de mayo, tras

celebrarse la vista el 30 de abril, frente a la cual tal sindicato ha interpuesto Recurso de Casación pendiente de señalamiento para votación y fallo, habiendo emitido informe el Ministerio de Fiscal en orden a la desestimación del mismo.

Destacar, igualmente, que el año 2019 ha sido especialmente positivo en materia de empleo, registrando un incremento en todos los trimestres. Destacar que, a nivel nacional, el sector industrial de transformación de productos del mar emplea a más de 20.000 personas de forma directa, y donde Galicia llegó a registrar cerca de 12.000 empleos durante el año 2019, registrando, además, en tal anualidad un incremento medio anual del 6,66% tomando como referencia los datos registrados en el año inmediatamente anterior.

En cuanto a las actividades enmarcas en la RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA (RSC), destacar la renovación de nuestro compromiso con Pacto Mundial de Naciones Unidas, elaborando el informe de progreso anual, y la participación de ANFACO-CECOPESCA en el grupo de trabajo del sector agroalimentario, que trabaja en la identificación de retos y oportunidades del sector en materia de sostenibilidad y en la aportación de buenas prácticas y tribunas de opinión. Destacar la publicación, durante el año 2019, como Buena Práctica vinculada al ODS nº 10, “Reducción de las Desigualdades”, la contribución de ANFACO-CECOPESCA a la accesibilidad de las personas con sordera, a través de la acción desplegada desde el Museo ANFACO facilitando la visita y conocimiento de su espacio museístico, al contar con personal especializado en el lenguaje de signos.

Asimismo, dentro del ámbito de la igualdad, durante el año 2019 se ha dado continuidad a la implantación del Plan de Igualdad de Oportunidades de ANFACO-CECOPESCA para los años 2017-2020; y también fueron renovados los compromisos adquiridos dentro del distintivo “Más Mujeres, Mejores Empresas” del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad a través del Instituto de la Mujer y para la Igualdad de Oportunidades.

## ECONOMÍA Y FISCALIDAD

Durante el año 2019, el Departamento de Economía y Finanzas de ANFACO-CECOPESCA ha acometido múltiples tareas en el ámbito contable, económico y fiscal.



Este departamento se ha encargado de la gestión contable de las diferentes organizaciones administradas directamente por **ANFACO-CECOPESCA (ANFACO-CECOPESCA, FEICOPESCA, ANFABASA y FUNDACIÓN CLUSTER DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DEL MAR)** según lo establecido en la normativa vigente, así como la elaboración de las Cuentas Anuales y de la realización de las auditorías económicas correspondientes.

En el ámbito económico-financiero, este departamento se ha encargado de coordinar y gestionar todos aquellos aspectos inherentes a esta materia: facturación, control de tesorería, gestión de cobros y pagos, control de morosidad, gestión de subvenciones y contratos, negociaciones con entidades de crédito, planificación de inversiones, así como la elaboración de informes periódicos de situación.

En materia fiscal, se ha coordinado y gestionado la presentación de declaraciones liquidaciones tributarias exigidas por la Hacienda Pública y el cumplimiento de las obligaciones fiscales por parte de todas las organizaciones administradas directamente por ANFACO-CECOPESCA y se ha prestado asesoramiento a empresas asociadas cuando éstas lo han requerido.

Finalmente, durante el ejercicio económico 2019, se han abordado todas las novedades fiscales que han surgido y que han entrado en vigor en diferentes momentos del año.

## **COORDINACIÓN LEGISLATIVA Y RELACIONES CON LOS ASOCIADOS.**

En materia de legislación técnica y alimentaría nacional, comunitaria e internacional destacamos la comunicación con las asociaciones sectoriales como AIPCE (WG labelling); FIAB, FOOD DRINK EUROPE y las administraciones como el MAPAMA (Grupo de expertos de denominaciones comerciales), la AECOSAN, CIOA, (coordinadora de nuestra participación en el CODEX) para el envío de notas de posición común sectorial sobre asuntos varios. Esta tarea es complementada con la elaboración de dictámenes técnico-legales a demanda e informes de actualización de los asuntos relativos a la calidad y seguridad alimentaria y sobre riesgos específicos en seguridad y calidad. A finales de 2017 hemos iniciado la emisión de un informe sobre el estado del reciclado de envases y embalajes que adquiere cada vez más importancia dados la derivación de los principios de la economía circular hacia la gestión de envases y embalajes. En particular en los informes de 2019 se anticipan la actualización en 2020 de las tarifas del punto verde, con una extensa información sobre las causas y el impacto según materiales.

En materia de seguimiento, actualización, consulta y asesoramiento a los asociados y atención de consultas, en 2019, se han elaborado 37 circulares informativas sobre calidad y seguridad alimentaria. Complementariamente se elaboran informes mensuales para los asociados sobre novedades legislativas y de alertas, tarea inscrita en la ISO 166.000, y se han resuelto 300 consultas vía telefónica /mail para atender dudas relativa a la legislación de calidad y seguridad alimentaria, incidencias con proveedores, autoridad competente, inspección interna y otras demandas de servicios.

En 2019 se han producido importantes avances en la modificación del anexo IV del Real Decreto 1521/1984 (denominaciones comerciales de los productos conservados) y en agosto de 2019 se dispuso como información pública el proyecto. En el escrito de alegaciones se

reiteró la necesidad de separar de las denominaciones comerciales de los platos preparados frente a las conservas y semiconservas de productos de la pesca y la acuicultura. Se solicitó un carácter no limitante del Artículo 2, en lo relativo a las diferentes partes de los productos de la pesca y de la acuicultura, así como en lo relativo a formas de presentación, conservación y comercialización. Solicitamos que sean definiciones actualizables anualmente y adaptadas a las innovaciones en el mercado que pudieran producirse. Se alego además por los plazos previstos, solicitando poder utilizar hasta el final de su vida útil los stocks existentes de envases/embalajes adquiridos con anterioridad a la modificación del Anexo: Se solicitó se aclare el redactado sobre el “principio de mutuo reconocimiento”. En defensa del consumidor español, todas las conservas producidas en terceros países que deseen comercializarse en el mercado español deben cumplir con dicho Real Decreto, con el objeto de garantizar el *level playing field*, así como una información homogénea y comprensible. Respecto las denominaciones comerciales para las diferentes comunidades autónomas, solicitamos que sólo sean de aplicación para los productos frescos y congelados. Respecto el Anexo que incluye el listado de denominaciones comerciales permitidas para los alimentos en conserva, solicitamos la modificación y/o ampliación de varios aspectos de la propuesta según el consenso sectorial previo.

En 2019, se ha continuado con el seguimiento del plan de acción coordinado por la AESAN para responder a la auditora de la DG SANTE de octubre de 2017, sobre el atún congelado, nos hemos involucrado en la atención de la visita de la auditoría de seguimiento celebrada en mayo, y en la revisión de la nueva versión de la GUÍA para el Control oficial de la cadena de producción del atún descongelado para consumo directo, aportando la visión sectorial en aras de construir un documento de utilidad que propicie una aplicación homogénea de los requisitos dentro y fuera de la UE.

En 2019 se ha dedicado una atención especial al seguimiento del desarrollo en la UE de los denominados “semáforos nutricionales” basados en el esquema «NUTRI-SCORE»:, adoptado en Francia. Aunque no haya un borrador legislativo, consta en interés por parte de la administración española de impulsarlo. Por ello se han remitido escritos a la AESAN y al MAPA, exponiendo con argumentos la necesidad de que «NUTRI-SCORE»:, refleje debidamente el estatus de producto saludable que sin duda presenta las conservas de pescado y mariscos y otros elaborados.

Dado que el sistema «NUTRI-SCORE» se está extendiendo rápidamente por toda la UE, solicitamos a la AESAN que examinen con urgencia el caso específico de los productos pesqueros transformados, a fin de proporcionar las correcciones necesarias para modificar el cálculo que subyace a «NUTRI-SCORE»:, teniendo en cuenta los beneficios nutricionales asociados a estas especies. Como ha sido expuesto, los beneficios nutricionales del pescado, han sido evaluados por la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) en 2014, siendo una conclusión del panel que el consumo de 3-4 raciones por semana durante el embarazo había sido asociado con mejores resultados funcionales y desarrollo neurológico en niños,

comparado con la ausencia de consumo de pescado. Además, dichas cantidades también han sido asociadas con un menor riesgo de enfermedades coronarias en adultos.

En línea con la defensa de la calidad nutricional del pescado y sus elaborados y transformados, en los grupos de trabajo de ANFACO-CECOPESCA, se ha analizado la recomendación de AESAN sobre el consumo de pescado en relación al mercurio. Fruto de ese trabajo se ha elaborado una extensa argumentación sosteniendo la discrepancia al entender que la recomendación cuestiona la idoneidad del consumo de pescado en pautas fomentando pautas precautorias erróneas. Fruto de este trabajo se ha obtenido de esta agencia el compromiso de reelaborar la Recomendación ante la evidencia de que se están generando dudas sobre la seguridad alimentaria del pescado incluso entre los consumidores habituales y no extremos de pescado.

Otros asuntos que han ocupado nuestra atención han sido el estado de revisión de las normas comunes de comercialización de la UE en lo concerniente a los reglamentos CE Nº 2136/1989 (conservas de sardina y tipo sardina) y CE Nº 1536/1992 (conservas de atún-bonito). A través de la encuesta se ha transmitido, con datos y argumentos, la posición de ANFACO-CECOPESCA acordada por la Junta Directiva, favorable al mantenimiento del status quo. A fines de 2019 la Comisión envió un documento de conclusiones el cual recoge, en gran medida, las aportaciones realizadas desde ANFACO-CECOPESCA durante el proceso de consulta. Así pues, en el documento se considera que los estándares de comercialización son considerados por los “stakeholders” (operadores de la elaboración y comercialización de las conservas), útiles y necesarios para un producto cuya cadena de suministro es global. Asimismo, son una herramienta útil para establecer un criterio mínimo y adecuado para comercializar productos del mar como el atún y la sardina, cuya cadena de suministro es mundial. Estos estándares no implican la aplicación de requisitos más estrictos que los establecidos en las relaciones B2B. Debemos recordar que las normas existentes para los productos enlatados, como las sardinas o el atún, se desarrollaron con la participación de las partes interesadas de la UE para garantizar su adaptación a las necesidades reales del mercado de la UE y la industria de transformación de la UE.

Entre otros asuntos de interés merece mención el inicio de la revisión del Reglamento de Control de la Pesca, seguido con atención dado que la propuesta de la Comisión amplía el ámbito de aplicación de las exigencias de codificación y transmisión electrónica de la información de trazabilidad del reglamento 1224/2009 a los productos de la importación. Ello implica avanzar en la igualdad en las exigencias entre los productos procedente de la UE y de terceros países.

En lo referente a la coordinación de las Comisiones de ANFACO-CECOPESCA, la Comisión Técnica y de Normas se ha centrado en los asuntos anteriormente relatados. como en años anteriores se ha prestado especial atención al impacto del reglamento de Ejecución (UE) 2018/775 por el que se establecen disposiciones de aplicación del art. 26.3, del Reglamento (UE) Nº 1169/2011, en lo que se refiere a las normas para indicar el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario. Además, y a través de su grupo adhoc, ha realizado una revisión técnico legal sobre la vida útil en las conservas de productos de la pesca y la

acuicultura en relación con las características técnicas de los envases metálicos ligeros (EML) propiciando un dialogo con los fabricantes de EML. En 2019 se ha actualizado el conocimiento sobre la aplicación de “warnings” o advertencias específicas en aplicación de la Proposición P 65 del Estado de California

Para la comisión de congelados, refrigerados y elaborados de productos del mar, el año 2019 ha supuesto una intensa dedicación al desarrollo del artículo 26.3 sobre etiquetado voluntario de origen del ingrediente primario, la evaluación del Reglamento de Control y las recomendaciones de la AESAN sobre el consumo de pescado.

Para la comisión de aceites y harinas de pescado, los asuntos más relevantes han sido el Manual de Buenas prácticas de manipulación los productos destinado a harinas y aceite de pescado y del manual de trazabilidad específico para estas empresas que ha sido elevada la categoría de Guías oficiales a través de su revisión por la Autoridad competente. Asimismo, se ha reelaborado y enviado a la Comisión un documento técnico legal defendiendo el transporte compartido de aceites destinados a la alimentación animal y el consumo humano. A partir del segundo semestre se han intensificado los esfuerzos para colaborar activamente la comisión ministerial que participa el proceso abierto por la Comisión para fijar las mejores técnicas disponibles para mitigar el efecto ambiental de la actividad de la industrias procesadoras de SANDACH.

Para el grupo de fabricantes de ANFABASA que cuenta con 27 asociados, los asuntos más relevantes, han sido el refuerzo de las acciones promocionales del bacalao a través de las convocatorias de ayuda del MAPAMA. Ello nos ha permitido afianzar la web que incorpora un blog y Facebook dentro de la web renovada de ANFABASA para informar mejor sobre las características específicas del bacalao, aportar recetas y realizar concursos, más la elaboración de un folleto promocional y otras acciones complementarias.

En 2019 ha continuado el trabajo con la asociación ANAPA, con una atención especial a seguimiento de los debates en ESSA sobre la alimentación del Salmon. Se ha analizado en documento AESAN de orientación sobre la verificación de estudios de vida útil en relación con LM en RTE Reglamento de Ejecución (UE) 2018/775 por el que se establecen disposiciones de aplicación del art. 26.3, del Reglamento (UE) Nº 1169/2011, en lo que se refiere a las normas para indicar el país de origen o el lugar de procedencia del ingrediente primario

Se ha intensificado el esfuerzo en la programación de Jornadas de interés estratégico para los asociados, celebradas bajo el lema Retos de futuro de complejo Mar – Industria, con la colaboración de la Conselleria del Mar de la Xunta de Galicia. Dentro de estas jornadas, destacamos por su nutrida asistencia, la celebrada el 5 de junio de 2019 bajo el título “Información para el consumidor de pescado y marisco: Aspectos clave de su legislación”.

# Áreas Tecnológicas y Actividades de I+D+i



Los Centros Tecnológicos cuentan, por su naturaleza, con una especial cercanía con los sectores industriales a los que dan servicio, lo que les aporta una óptima visión acerca de las necesidades tecnológicas reales del tejido industrial. Así, la orientación de la I+D+i que realizan los centros tecnológicos presenta, a diferencia de otros agentes del sistema de innovación, una mayor cercanía a la realidad industrial, enfocando las iniciativas hacia una tangibilidad y aplicación concreta a las demandas de la empresa. En este sentido, los resultados obtenidos por ANFACO-CECOPESCA en su colaboración con la industria, demuestran que es una herramienta de extraordinaria eficacia en la producción de cambios tecnológicos e innovaciones que permiten a las empresas mejorar sus niveles de productividad y su capacidad de crecimiento en un entorno global fuertemente competitivo.

En resumen, ANFACO-CECOPESCA se consolida como el principal agente en el sector en la promoción de proyectos de I+D+i con un carácter aplicado al tejido industrial aportando nuevas soluciones tecnológicas desarrolladas a medida de las necesidades del sector de cara a la mejora de su competitividad. La I+D+i, por tanto, juega un papel fundamental en el desarrollo de las empresas del sector.

En un escenario como el actual una de las principales fórmulas para mejorar la competitividad de nuestro sector es apostar de una manera firme y decidida por la innovación y el desarrollo tecnológico como base para propiciar la sostenibilidad, la internacionalización y apertura a nuevos mercados. Así, la ciencia y la innovación tecnológica, son ejes estratégicos sobre los que basar los nuevos planteamientos de la industria.



En este ámbito, ANFACO-CECOPESCA, en su condición de Centro Tecnológico sectorial de referencia y principal agente dinamizador de la I+D+i empresarial, presta a las empresas del sector transformador de los productos de la pesca y la acuicultura una amplia gama de servicios tecnológicos, de asistencia técnica y de I+D+i enfocados hacia el aseguramiento de la competitividad del tejido empresarial, entre los que se destacan los siguientes:

- ➔ el desarrollo de proyectos de Investigación, desarrollo tecnológico e innovación propios o bajo contrato.
- ➔ el asesoramiento científico-técnico, normativo, legal y la asistencia técnica especializada.
- ➔ la consultoría especializada a las empresas en la presentación de proyectos de investigación a las distintas convocatorias públicas de fomento de la I+D+i.
- ➔ la vigilancia y prospectiva tecnológica, así como difusión de información vinculada a la gestión del conocimiento, la tecnología y la innovación.

- la prestación de servicios analíticos de laboratorio para la industria alimentaria y, en especial, para el sector transformador y comercializador de los productos de la pesca y de la acuicultura.

ANFACO-CECOPESCA ha evolucionado hasta convertirse en el **Centro Tecnológico de referencia en el ámbito** de la transformación de los productos pesqueros e industrias afines, contando con los máximos reconocimientos por parte de la Administración y siendo el único Centro Tecnológico en Galicia reconocido como tal por el Ministerio de Economía y Competitividad con competencias en el campo alimentario. Desde el punto de vista de su trayectoria investigadora, ANFACO-CECOPESCA, ha venido cubriendo las necesidades de investigación de la industria marina y alimentaria, actuando como principal agente dinamizador de la I+D+i empresarial y realizando una importante labor de sensibilización sobre la importancia de innovar e incorporar nuevas tecnologías. Su cercanía a la empresa y su capacidad de adaptación, hace que sea el socio ideal para colaborar en el desarrollo de una estrategia de mejora de la competitividad de la industria marina y alimentaria y en el desarrollo de actuaciones concretas relacionadas con el apoyo tecnológico y el desarrollo de proyectos de I+D+i.

En el campo científico-técnico, ANFACO-CECOPESCA dispone de una estructura organizativa formada por tres áreas tecnológicas diferenciadas (Área de Tecnología Analítica, Área de I+D+i, Área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional), 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 los 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 de envases.

Por su parte, el área de I+D+i tiene como principal objetivo 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.

Así, en lo relativo a la orientación estratégica de la actividad de I+D+i de ANFACO-CECOPESCA, en los últimos años se ha hecho muy notable el incremento de la contratación de los servicios de I+D+i de ANFACO-CECOPESCA por parte de las empresas del sector alimentario y acuícola, así como de su sector auxiliar, fruto de la cada vez más intensa orientación de los trabajos hacia la tangibilidad de los resultados. En el año 2019 se ha continuado con esta orientación en el diseño y ejecución de los proyectos, reforzando asimismo la futura explotación de los resultados de investigación.

En cuanto a la orientación tecnológica de la actividad de I+D+i, ésta tiene como principal prioridad dar respuesta al tejido industrial al que presta sus servicios ANFACO-CECOPESCA, el sector marino y alimentario. Los resultados alcanzados en los últimos años refrendan la correcta orientación de las mismas, experimentando un notable incremento en la diversificación hacia otros sectores de la alimentación distintos al sector marino.

Asimismo, las líneas estratégicas de I+D+i de ANFACO-CECOPESCA se encuentran alineadas con las actuales estrategias de Especialización Inteligente RIS 3 Galicia y la Axenda de Competitividad Industria 4.0, así como los distintos planes estatales e internacionales ligados a la innovación, de las cuales se derivan los dos ejes estratégicos de innovación de ANFACO-CECOPESCA: la Industria 4.0 y la Biotecnología Azul.

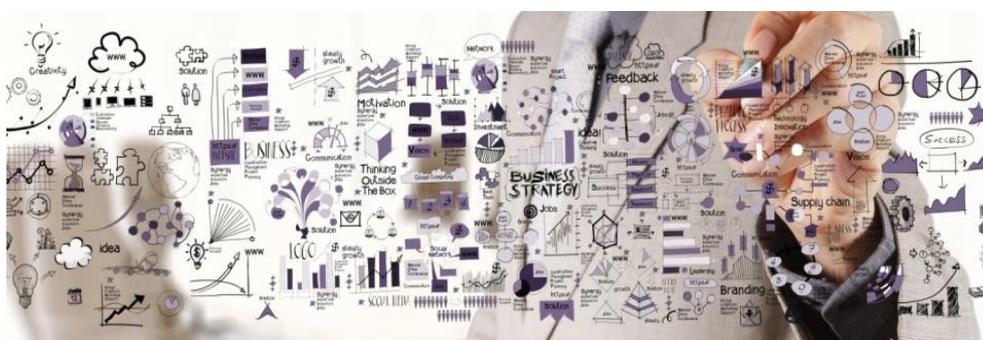


ANFACO-CECOPESCA cuenta con un sistema de gestión de I+D+i implantado y certificado según la Norma UNE 166002:2014 desde 2011. Los pasados días 2 y 3 de marzo de 2020 ANFACO-CECOPESCA superó con éxito la Auditoría de renovación del sistema de gestión de I+D+i, donde se ha comprobado la implantación del sistema respecto a los requisitos especificados en la normas de referencia.

A su vez, a través del área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional, ANFACO-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, el asesoramiento a la exportación, Lean Manufacturing ...

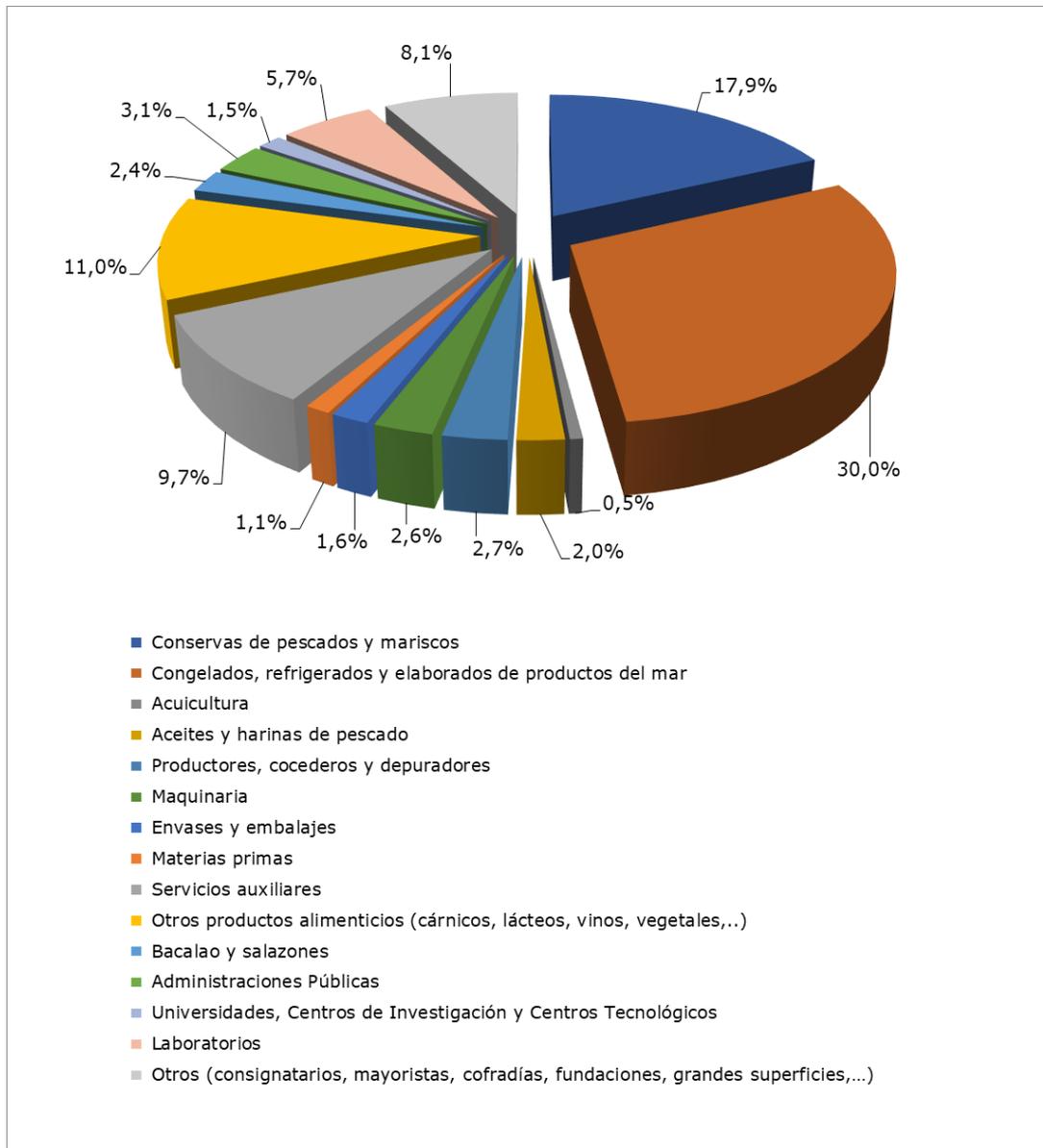
Paralelamente, ANFACO-CECOPESCA cuenta con 4 unidades técnicas de apoyo a la I+D+i y la prestación de servicios tecnológicos, cuya misión principal es promocionar los servicios tecnológicos y de I+D+i entre el tejido empresarial y gestionar los sistemas de calidad implantados en el centro: Unidad de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



En 2019 se prestaron servicios tecnológicos e I+D+i a un total de 613 clientes pertenecientes a múltiples subsectores de la industria marina y alimentaria, lo que refuerza la proyección multisectorial de ANFACO-CECOPESCA y su interrelación con el tejido productivo. De estos 613 clientes, 523 son de ámbito nacional (pertenecientes a 46 provincias) y 90 clientes son extranjeros (pertenecientes a 39 países).

Tipología de clientes	Número	%
Conservas de pescados y mariscos	98	17,9%
Congelados, refrigerados y elaborados de productos del mar	164	30,0%
Acuicultura	3	0,5%
Aceites y harinas de pescado	11	2,0%
Productores, cocederos y depuradores	15	2,7%
Maquinaria	14	2,6%
Envases y embalajes	9	1,6%
Materias primas	6	1,1%
Servicios auxiliares	53	9,7%
Otros productos alimenticios (cárnicos, lácteos, vinos, vegetales,..)	60	11,0%
Bacalao y salazones	13	2,4%
Administraciones Públicas	17	3,1%
Universidades, Centros de Investigación y Centros Tecnológicos	8	1,5%
Laboratorios	31	5,7%
Otros (consignatarios, mayoristas, cofradías, fundaciones, grandes superficies,...)	44	8,1%
<b>Total clientes</b>	<b>546</b>	<b>100,0%</b>

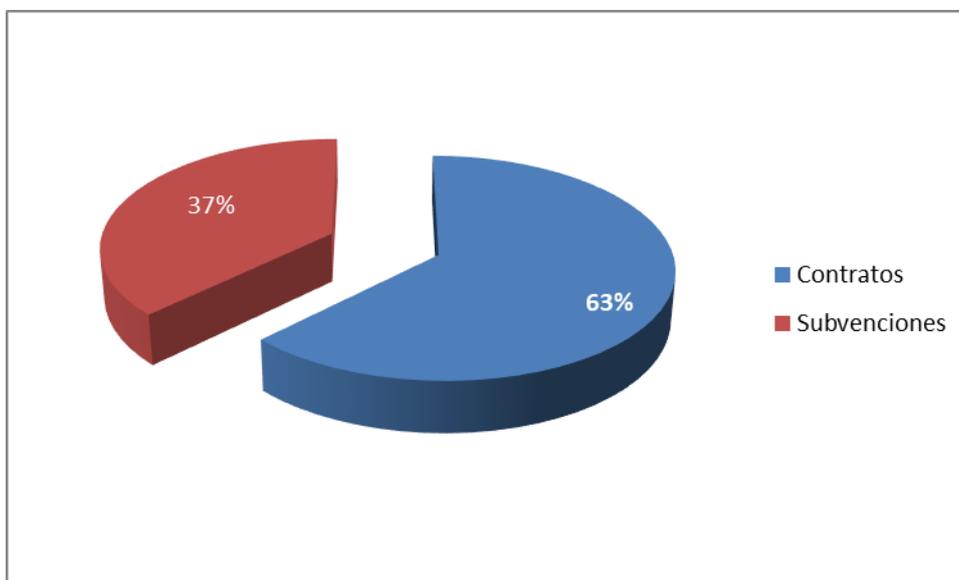


En lo que respecta a los recursos humanos, ANFACO-CECOPESCA cuenta con un equipo humano multidisciplinar compuesto por 113 profesionales altamente cualificados, de los cuales el 70% disponen de una titulación universitaria de grado superior. El 82% de los Recursos Humanos tienen perfil investigador, de los cuales el 26% son doctores.

En cuanto a su relación contractual con la entidad, el 80% de los trabajadores disponen de un contrato indefinido. Además, se ha facilitado formación y prácticas profesionales a 43 becarios y estudiantes.

En cuanto a los resultados científico-tecnológicos e I+D+i, resaltar que en 2019 se desarrollaron un total de 92 proyectos de I+D+i, de los cuales el 63% son contratos con empresas.

<i>Tipología de proyectos</i>	<i>Número</i>
<b>Contratos</b>	<b>57</b>
<b>Subvenciones públicas competitivas</b>	<b>34</b>
<b>TOTAL</b>	<b>91</b>



La mayoría de los proyectos desarrollados a lo largo del 2019 se corresponden con proyectos empresariales de ámbito autonómico en los que ANFACO-CECOPESCA actúa como centro de investigación subcontratado. Destaca también el número de proyectos colaborativos financiados por convocatorias públicas, lo cual se alinea con la apuesta del Centro por desarrollar proyectos en colaboración con otros organismos de investigación, que por su experiencia en determinadas tecnologías y/o ámbitos, puedan aportar un valor añadido a las investigaciones desarrolladas para su posterior transferencia al sector.

Número de proyectos que han estado en ejecución en 2019, en función del eje de actuación.

	<i><b>BIOTECNOLOGIA AZUL</b></i>	<i><b>INDUSTRIA 4.0</b></i>	<i><b>TRANSFERENCIA</b></i>	<i><b>Total</b></i>
<b>Autonómico</b>	21	13	7	41
<b>Estatal</b>	23	6	2	31
<b>Internacional</b>	15	2	2	19
<b>TOTAL</b>	59	21	11	91

Nota: Esta tabla representa la actividad principal en la que se enmarca el proyecto, si bien la mayor parte de ellos abordan biotecnología azul e industria 4.0 en proporciones variables.

En el transcurso de este año 2019, ANFACO-CECOPESCA destaca la participación en proyectos internacionales, ejecutándose un total de 19 proyectos tanto en convocatorias H2020, FEMP e INTERREG como bajo contrato con empresas. Por otra parte, ANFACO-CECOPESCA participa en 4 proyectos aprobados en la convocatoria **CONECTA-PEME 2018**, en los que participan 13 empresas y se movilizan más de 2,5 M€ de presupuesto global empresarial.

Por otra parte, ANFACO-CECOPESCA también está participando durante el 2019 en 6 proyectos de la **convocatoria PLEAMAR y Cambio Climático** (Fundación Biodiversidad), programa de ayudas para el fomento e impulso de la sostenibilidad pesquera y acuícola cofinanciado por el Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP).

En lo relativo a la **Unidad Mixta “Future Food Factory 4P (FFF4P)”** desarrollada por ANFACO-CECOPESCA en colaboración con el Grupo Emenasa, ha finalizado en octubre de 2019, desarrollando soluciones 4.0 para la industria alimentaria estableciéndose para ello tres líneas de investigación: la fábrica conectada, la robótica avanzada y la producción individualizada. La primera línea de investigación pretende desarrollar tecnología y procedimientos para conocer el estado de la materia prima a través de sensórica y visión artificial, determinando así los principales indicadores de proceso en tiempo real, para optimizar la toma de decisiones. En la segunda línea de trabajo se pretende desarrollar soluciones de robótica avanzada para la automatización de procesos de baja productividad, en este caso desarrollando un nuevo sistema de picking que está alojado en la Planta Piloto de ANFACO-CECOPESCA. A través de la línea de producción individualizada se pretende facilitar el cambio rápido de las unidades de producción, promoviendo así la flexibilización de las líneas de producción, garantizando, como no podía ser de otra forma, la máxima seguridad alimentaria de los procesos.

Durante el año 2019, ANFACO-CECOPESCA han mantenido en ejecución 8 proyectos CIEN correspondiente a las convocatorias 2015, 2017 y 2019, cuyos participantes son empresas líderes alimentarias, así como centros de investigación de referencia de todo el territorio

español. Todos estos proyectos, articulados a través de la Plataforma Food For Life–SPAIN, movilizan más de 40 M€ de presupuesto empresarial y versan sobre aspectos prioritarios en el ámbito alimentario, como son la promoción de la salud y la dieta saludable, aplicando igualmente tecnologías de conservación que permitan el desarrollo de nuevos productos con propiedades mejoradas. A través de esta convocatoria, CDTi pretende financiar grandes proyectos de investigación industrial y de desarrollo experimental, desarrollados en colaboración efectiva por agrupaciones empresariales y orientadas a la realización de una investigación planificada en áreas estratégicas de futuro y con potencial proyección internacional.

Como actuaciones destacadas, es relevante señalar la aprobación de un proyecto CERVERA-CENTROS Tecnológicos denominado TECNOMIFOOD, en el que los principales centros tecnológicos de España (EURECAT, ANFACO-CECOPESCA, CNTA, AZTI TECNALIA y AINIA) participan para desarrollar alimentos funcionales y tecnologías ómicas. Este proyecto, con un presupuesto global próximo a los 4 M€ y un retorno para ANFACO-CECOPESCA de 720.491,00 €, es el único proyecto en esta convocatoria enmarcado en el ámbito alimentario. Asimismo, destacar la aprobación de un proyecto en la convocatoria Industrias do Futuro 4.0 con Hijos de Rivera, con un retorno para ANFACO-CECOPESCA de 539.746,14 €.

En cuanto a la difusión y transferencia de resultados de investigación, durante el año 2019 se han realizado un total de 21 publicaciones científicas y participaciones en congresos científicos nacionales e internacionales. Igualmente se han desarrollado 4 jornadas técnicas orientadas a la participación empresarial con el fin de sensibilizar y generalizar la apuesta por la innovación entre los clientes actuales y potenciales del Centro Tecnológico.

En cuanto a las temáticas de actuación, en el ámbito de las **Industria 4.0**, se trabaja en la incorporación de nuevas tecnologías de proceso y conservación, así como la optimización de las tecnologías existentes en las líneas de proceso de atún y mejillón, con el fin de optimizar los parámetros de proceso, así como la calidad del producto final y minimizar el consumo energético. Se están incorporando además sistemas inteligentes de gestión de la producción y tecnologías que permiten un mayor control y automatización, mejorando no sólo la eficiencia de todos los procesos de la planta, sino también la seguridad alimentaria de los productos desarrollados y la calidad de los mismos, así como desarrollos propios de caracterización de materia prima por visión hiperespectral, desarrollo y validación de sensórica, robotización e impresión 3D.

En el ámbito de la **Bioteología Azul** se trabaja en el desarrollo de alimentos de gran interés nutricional y con propiedades saludables, productos con valor añadido a través de la incorporación de otros nutrientes (fibra dietética, vitaminas, minerales, etc.) o la obtención de compuestos funcionales que pueden reportar al consumidor un beneficio para la salud y una mayor calidad de vida. Igualmente, en su seno se ejecuta la investigación pertinente encaminada a demostrar el potencial de salud de los productos pesqueros y al desarrollo de alegaciones de salud. En términos de sostenibilidad, se está trabajando en el aprovechamiento de subproductos para la industria alimentaria y el sector extractivo. Asimismo, cabe destacar

los avances en el desarrollo de nuevas soluciones para el sector acuícola en forma de nuevas soluciones industriales para la verificación de los procesos productivos, nuevos ingredientes y soluciones de cara a una acuicultura sostenible.

Otras actividades de transferencia desarrolladas durante el año:

- ➔ Participación en las principales Plataformas Tecnológicas Españolas relacionadas con la pesca y la alimentación (Plataforma Tecnológica Española de Pesca y Acuicultura (PTEPA) y Food For Life–Spain (FFL), así como clusters de Innovación como Clusaga o Bioga.
- ➔ Coordinación de la Alianza Tecnológica Intersectorial de Galicia (ATIGA).
- ➔ Participación en los HUB DATALIFE y GALICIAFOFHUB
- ➔ Promotor de la Industria 4.0 – La Fábrica Inteligente en la industria marina y alimentaria y ejecutor del estudio “Oportunidades industria 4.0 en Galicia” en colaboración con ATIGA y sus centros integrantes.

ANFACO-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. Este hecho enriquece enormemente los proyectos llevados a cabo en el Centro permitiendo ampliar su ámbito de actuación, todo ello a favor de la promoción del desarrollo industrial y la innovación tecnológica en beneficio del incremento de la competitividad empresarial. Por ello, ANFACO-CECOPESCA apoya sus actuaciones de I+D+i con la participación activa en Plataformas Tecnológicas y en la creación de consorcios estables de investigación como Clústers y Alianzas Estratégicas.

Las Plataformas Tecnológicas se conciben como estructuras de éxito a la hora de promover proyectos colaborativos entre empresas y centros de investigación. Se trata de agrupaciones de entidades interesadas en un sector concreto, lideradas por la industria, pero con una amplia representación de organismos de investigación, con el objetivo de definir una visión a largo plazo de posicionamiento nacional e internacional con su correspondiente Agenda Estratégica.

Este modelo permite articular la cooperación público-privada y la coordinación de actividades entre empresa y centros de investigación y en definitiva es una fórmula para 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 ANFACO-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). Igualmente, a nivel autonómico en esta área destacan, el CLUSAGA, El Clúster Saúde de Galicia (CSG) y Bioga (Clúster tecnológico empresarial de las Ciencias de la Vida), de los que ANFACO-CECOPESCA también forma parte.

Las Plataformas Tecnológicas y los clústeres son una de las herramientas con las que trabaja ANFACO-CECOPESCA para mejorar y fomentar su participación, así como la del tejido empresarial en actividades de I+D+i. Conscientes de su importancia, ANFACO-CECOPESCA participa en los órganos de gobierno de estas Plataformas a nivel estatal y autonómico. En lo que a esto se refiere, ANFACO-CECOPESCA participa como miembro de la Junta Directiva, tanto de CLUSAGA como de CSG. Análogamente, a nivel estatal, ANFACO-CECOPESCA 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.

Cabe destacar en este sentido la participación de ANFACO-CECOPESCA en los dos HUBs de Innovación digital (DIH) creados en Galicia, el DIH DATALife y el DIH GALICIAFOFHUB.

El primero de ellos, DATAlife, del que ANFACO-CECOPESCA es socio fundador, nace con el objetivo de impulsar el valor de Galicia como biorregión europea de referencia actuando como palanca estratégica para la innovación y la competencia empresarial en 3 ámbitos clave: biorrecursos, sostenibilidad y salud. DATAlife está constituida por 4 clusters empresariales (Bioga, Cluster Tecnológico Empresarial das Ciencias da Vida, ANFACO-CECOPESCA, Cluster Saúde de Galicia y Cluster Tic de Galicia), 3 empresas tractoras a nivel regional (CZ Veterinaria, FINSA y Televés), 2 centros tecnológicos (el Centro Tecnológico de Supercomputación de Galicia - CESGA y el Centro Tecnológico de Comunicaciones - Gradient) y la Universidad de Santiago de Compostela.

En cuanto al DIH GALICIA FoF HUB, impulsado por CEAGA, cuenta con el foco de impulsar la implantación efectiva del concepto de fábrica del futuro a sectores como la automoción, el agroalimentario, el naval, el forestal y el textil. Cuenta con la participación de clúster como Aclunaga, Clusaga y el Clúster TIC; empresas tractoras como Nueva Pescanova, Clun, Textil Lonia, Freire, PSA, GKN, Ence, Cupa o Navantia; firmas del ámbito tecnológico como Televés y R; así como los centros Aimen, ANFACO-CECOPESCA, Cesga, CTAG, Cetim, Gradient y ITG; además de las tres universidades gallegas y de Feuga.



En el ámbito de la excelencia técnica y la calidad de nuestros servicios, en 2019 hemos seguido apostando por la mejora del sistema de gestión y los servicios prestados a nuestros clientes y asociados, ampliando la acreditación UNE-EN ISO/IEC 17025 con nuevos procedimientos de ensayo demandados por el sector pesquero-alimentario.

En esta ampliación del alcance de acreditación se destacan los siguientes ensayos: Elementos por espectrometría de masas asistida por plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) en alimentos, piensos y sus materias primas. Ampliación de la acreditación para el análisis de Histamina por cromatografía líquida con detector de espectrofotometría UV-VIS, en la matriz harinas de pescado, dando así servicio a empresas del sector harinero y subproductos pesqueros. En cuanto a la parte de microbiología, se ha acreditado la detección y recuento en placa de *Escherichia coli*  $\beta$ -glucuronidasa positivo, en la matriz moluscos bivalvos y equinodermos, tunicados y gasterópodos, vivos, crudos, o cocidos y crustáceos pelados o descabezados cocinados, y el análisis de recuento de Enterobacterias por NMP automatizado en matriz piensos y sus materias primas, cumpliendo con los criterios establecidos en el Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos de los alimentos. ANFACO-CECOPESCA completa así su oferta de ensayos en moluscos bivalvos vivos, cubriendo las necesidades tanto de las empresas vinculadas al sector como de las autoridades de control oficial, que necesitan de metodologías rápidas y robustas, que permitan agilizar la liberación de lotes de producto al mercado con total seguridad.

A todo lo anterior se suma que ANFACO-CECOPESCA continúa siendo un referente en detección de alérgenos, una materia muy importante desde el punto de vista de la seguridad alimentaria. El laboratorio posee un alcance flexible para la categoría de detección de alérgenos mediante técnicas por PCR a tiempo real, que permite disponer de todos los alérgenos indicados en el Reglamento CE 1169/2011 dentro del alcance de acreditación.



Prueba de este liderazgo es que en 2019 ANFACO-CECOPESCA sigue participando en el grupo de trabajo de laboratorios europeos para la detección de alérgenos coordinado por el Centro Común de Investigación (del inglés Joint Research Centre, JRC) de la Comisión Europea. El objetivo general de este grupo de trabajo, enmarcado en el área de competencia de agricultura y seguridad alimentaria de la Comisión y formado por expertos en la materia de diversos países europeos, es la búsqueda de métodos armonizados para evaluar la presencia

de alérgenos en los alimentos, así como para la interpretación de resultados de manera coherente en todos los estados miembro.

ANFACO-CECOPESCA posee un alcance en vigor con más de 190 procedimientos acreditados por ENAC conforme a la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025 "Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración", lo que convierte a ANFACO-CECOPESCA en uno de los laboratorios con mayor número de procedimientos acreditados en matrices alimentarias, aguas y envases. Desde ANFACO-CECOPESCA, además de los ensayos incluidos en el alcance de acreditación, se realizan más de 400 determinaciones en alimentos, piensos y sus materias primas, envases, aguas, lodos, etc.

En 2019 fueron gestionadas más de 30.000 muestras, con un tiempo medio de entrega de los informes de resultados a clientes, éste se situó en un promedio de 4 días a lo largo del año 2019.

Adicionalmente, ANFACO-CECOPESCA presta otra serie de servicios técnicos a las empresas del sector en el campo de la asistencia técnica, consultoría y Cooperación Internacional. En este ámbito, en 2018 se desarrollaron un total de **1.837** actuaciones de las que se beneficiaron más de **298** empresas. Las actividades desarrolladas abarcaron múltiples campos de actuación, desde la resolución de consultas sobre aspectos técnicos especializados, normativos y de exportación como la realización de auditorías, pruebas de control de calidad y validación de procesos en instalaciones industriales.

<b>INDICADORES</b>	
<b>CONSULTORÍA</b>	<b>1.969</b>
Consultas Técnicas y Legislativas	1729
Escritos Técnicos / Documentos de apoyo a empresas	71
Estudios de etiquetado y nutricionales	169
<b>ASESORAMIENTO Y SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA</b>	<b>911</b>
Manuales de Calidad y Seguridad Alimentaria	28
Auditorías de proceso	17
Asesoramiento integral de proceso	26
Estudios/validación de proceso	143
Metrología	547
Asesoramiento integral de laboratorio	25
Peritajes y muestreos	16
Estudios Técnicos Producto-Proceso	13
Estudios Técnicos de Productos (factor transformación, vida útil, etc)	96
<b>INTERNACIONALIZACIÓN</b>	<b>64</b>
Asesoramiento de exportación a otros países	49
Asesoramiento integral de empresas y productos ante la FDA	15
<b>INNOVACIÓN EN PRODUCTOS Y PROCESOS</b>	<b>2</b>
<b>FORMACIÓN</b>	<b>62</b>
Proyectos de Formación Sectorial y/o con empresas	2
Actividades Formativas con empresas	60
<b>COOPERACIÓN EXTERIOR</b>	<b>10</b>
Proyecto con la Cooperación Galega, CETMAR, AeA y Anfaco en Perú. Acuipeca Perú	2
BTSF (UE) con GIZ (Agencia de Cooperación Internacional de Alemania)	1
Intermares-Tragsa-Formación a bordo en Marruecos Y Vigo	3
Asesoramiento y pruebas de distribución y penetración de calor ante auditoría FDA en planta de Cabo Verde	2
Capacitación Personal Empresa Yemení para elaboración de conservas	1
Asesoramiento de especias en empresa de nueva creación en Somalia	1

## Principales Acreditaciones y Homologaciones

### 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 las actividades de I+D+i, conforme a la Norma UNE 166002.



ANFACO-CECOPESCA posee el Certificado de Gestión de la I+D+i, conforme a 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.



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.



El 22 de diciembre del 2000, los laboratorios de CECOPECA 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



(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-CECOPECA 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-CECOPECA 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**.

## Premios

### 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.

## CATÁLOGO DE SERVICIOS

### SERVICIOS ANALÍTICOS



Desde el Área de Tecnología Analítica se coordina la actividad analítica realizada en los laboratorios de ANFACO-CECOPESCA con el objetivo de ofrecer un servicio de calidad y rapidez adaptado a las demandas recibidas. Los laboratorios del Área de Tecnología Analítica están dotados con el más alto nivel científico-técnico siendo reconocidos como Laboratorio de Referencia de la Comunidad Autónoma de Galicia para el Control de la Calidad de los Productos de la Pesca, y colaborando así con las autoridades competentes autonómica y nacional. Asimismo, 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.

El área de Tecnología Analítica está formada por dos grandes laboratorios y varias Unidades Especializadas que dan servicio a todas las demandas analíticas de nuestros clientes y asociados, así como a las restantes áreas de negocio del Centro en función de los trabajos cursados en colaboración. Uno de los aspectos a destacar del Área de Tecnología Analítica en este año 2019 ha sido conseguir que ANFACO-CECOPESCA continúe situándose como un laboratorio de referencia.

Cabe destacar la constante revisión y puesta a punto de metodologías de ensayo para contaminantes emergentes y toxinas marinas, como es la ampliación del alcance de acreditación para residuos de medicamentos, metales pesados por ICP-MS, y el análisis de Biotoxinas PSP mediante HPLC-FLD (oxidación precolumna).

Tras dicha acreditación se ha renovado también el contrato por el que ANFACO-CECOPESCA es **adjudicatario por parte de la Dirección General de Empresas Agroalimentarias y Pesca de la Generalitat Valenciana** para la realización del control de presencia de la biotoxina (PSP, ASP y biotoxinas lipofílicas) en las zonas de producción de moluscos bivalvos, gasterópodos, equinodermos y tunicados en la Comunidad Valenciana. También continúa en curso, hasta septiembre de 2020, **el contrato “Análisis de biotoxinas y otros contaminantes en moluscos y otros invertebrados” con el Govern de les Illes Balears** (expediente CONTR 2640/2016), para la realización de ensayos de biotoxinas marinas, metales pesados, HAP's, pesticidas y análisis microbiológicos. También se ha presentado la documentación para 3 licitaciones de realización de ensayos de Biotoxinas Marinas (ASP, PSP y Lipofílicas) en el año 2020, de la Consejería de Cantabria, Consejería de Asturias y Gobierno Vasco (a través del AZTI).

En este sentido, ANFACO-CECOPESCA sigue formando parte de la **Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA)**, siendo adjudicatario de contratos por parte de la **Subdirección General de Sanidad Exterior del Ministerio de Sanidad, Servicios, Sociales e Igualdad (MSSSI)**, para participar en trabajos de control oficial de productos alimentarios procedentes de terceros países. El alcance de la designación abarca ensayos acreditados para la determinación de patógenos microbiológicos, biotoxinas marinas, contaminantes como los metales pesados, residuos de medicamentos veterinarios como los metabolitos de nitrofuranos y antibióticos, sales de amonio cuaternario, y ensayos de biología molecular para la detección e identificación de especies, así como la detección de alérgenos en alimentos. En este sentido actualmente está en curso el **contrato de servicios del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social** de los laboratorios de ANFACO-CECOPESCA para la realización de los ensayos analíticos de las muestras oficiales de diferentes productos alimenticios importados de terceros países: - Lote 5: Residuos de medicamentos contaminantes en productos de la pesca y la acuicultura, y -Lote 11: Alérgenos.

Resaltar, además, que el 14 de junio, ANFACO-CECOPESCA recibió en sus instalaciones a una **delegación de la FDA, la agencia del gobierno de los Estados Unidos** responsable de la regulación de alimentos y medicamentos, las conclusiones de la auditoría realizada por el equipo técnico de la FDA, pone de manifiesto la gran estructura organizativa del laboratorio y sus capacidades de evaluación de los alimentos, tanto desde el punto de vista microbiológico como químico.

## SERVICIOS ANALÍTICOS DEL LABORATORIO

### LEBA: IDENTIFICACIÓN, DETECCIÓN DE ESPECIES Y DETECCIÓN DE ALÉRGENOS.

Único laboratorio que cuenta con una lista LEBA dividida en tres categorías de: (1) detección de alérgenos y (2) detección de especies, ambas categorías aplicadas a alimentos para consumo humano, animal, y soportes; e (3) identificación de especies o géneros en alimentos para consumo humano y animal (excepto crustáceos y bivalvos diferentes al mejillón), y soportes; usando en todos los casos técnicas moleculares de última generación.

- ➔ Detección de cualquier tipo de alérgeno en alimentos y soportes (control de superficies: hisopos, esponjas...): Gluten, Leche, Huevo, Soja, Apio, Sésamo, Mostaza, Cacahuete, Avellana, Almendra, Nuez, Altramuz, Moluscos, Crustáceos, Pescado, Sulfitos, etc.
- ➔ Identificación de cualquier especie de pescado, carne, crustáceo, molusco y vegetal en cualquier alimento y soportes.

- Detección de cualquier especie de pescado, carne, crustáceo, molusco y vegetal en alimentos y soportes (para el control de superficies: hisopos, esponjas...).
- Detección e identificación de patógenos: virus (Hepatitis A, Norovirus genogrupos GI y GII, Virus de la mancha blanca, virus cabeza amarilla...), parásitos (Anisakis, Pseudoterranova, Contraecum, Hysterothylacium, Microsporidium...) y bacterias (especies y serotipos bacterianos).
- Estudios de la autenticidad de los productos pesqueros en materia de etiquetado.
- Detección de restos de animales terrestres y pescado en harinas y piensos compuestos.
- Detección y cuantificación de organismos modificados genéticamente.

#### **RESIDUOS DE MEDICAMENTOS, DETERGENTES, ...**

- Residuos de medicamentos: Penicilinas, quinolonas, sulfonamidas, praziquantel, florfenicol-florfenicolamina, tetraciclinas, eritromicina, tilosina, metabolitos de nitrofuranos: AMOZ, SEM, AOZ AHD; cloranfenicol, derivados de trifenilmetano: verde malaquita, leucomalaquita, cristal violeta, verde brillante, leucocristal violeta...
- Residuos de detergentes: Sales de amonio cuaternarias (Cloruro de Benzalconio y DDAC)
- Contaminantes de procesado: Acrilamida

#### **BIOTOXINAS MARINAS**

- Control, cuantificación y caracterización de toxinas: botulínica, ASP, PSP (STX y derivados), Lipofílicas (AO, DTXs, YTXs, PTXs, AZAs y SPXs) y NSP. Técnicas: LC-MS/MS, HPLC, ELISA

#### **ANÁLISIS NUTRICIONALES, ADITIVOS Y CONTAMINANTES**

- Composición nutricional de alimentos: grasa, proteínas, carbohidratos, valores energéticos, fibra, grasas saturadas, colesterol, azúcares, minerales, cloruros, vitaminas, etc.
- Parámetros de frescura: histamina, aminas biógenas, pH, NBVT, TMA, DMA, etc
- Parámetros de oxidación: TBA, índice de peróxidos, etc

- Aditivos: sulfitos, fosfatos, monóxido de carbono
- Contaminantes: Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAPs), Hidrocarburos Alifáticos (presencia de aceite mineral), metales pesados (Cd, Hg, Pb, Cu, As...), contaminantes orgánicos persistentes (dioxinas, furanos, PBDEs, PCBs), compuestos organoestánicos, 3-MCPD.
- Ensayos de genuinidad en aceites y otros parámetros incluidos en la legislación específica de aceites, vinagre, tomate, pimentón, sal, ...

### **ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS**

- Control microbiológico de materia prima y producto terminado: métodos clásicos (recuento en placa, tubo, NMP) y métodos rápidos (Equipos Tempo y Mini-Vidas).
- Control visual de parásitos.
- Control de desinfección en superficies, manipuladores y ambiente. Técnicas: recuento en placa directo e impacto sobre placa, investigación en soportes de toma de muestras (hisopos, esponjas...).
- Screening de antibióticos: en alimento y pienso. Técnica: Kits basados en inhibición de crecimiento microbiano.
- Análisis de alteraciones que afectan o pueden afectar a la comercialización o vida útil de los productos tratados térmicamente.

### **AGUAS**

- Análisis microbiológico de aguas: aguas de consumo, (hielo, agua de glaseo), aguas continentales (aguas de pozo...), aguas marinas, aguas residuales, ...
- Análisis físico-químico de aguas: aguas de consumo (hielo, agua de glaseo), aguas continentales (aguas de pozo...), aguas marinas, aguas residuales, ...
- Análisis físico-químico de lodos de depuración y sedimentos.
- Análisis de alteraciones que afectan o pueden afectar a la comercialización o vida útil de los productos tratados térmicamente.

### SENSORIALES Y ENVASES

- Análisis sensoriales de producto (pruebas hedónicas descriptivas, pruebas discriminatorias, etc), para control de calidad, estudios de vida útil, estudios de contaminación, etc.
- Análisis de envases y cierres.

### CERTIFICADOS DE EXPORTACIÓN

- Emisión de certificados químicos, veterinarios y de exportación.

### SERVICIOS ESPECIALIZADOS Y A LA CARTA:

- ANFACO-CECOPESCA cuenta con varias Unidades Especializadas entre las que destacan las de Biología Molecular, Técnicas Cromatográficas, Unidad de Envases y Embalajes, así como los servicios ofrecidos desde los laboratorios de Físico-Química y Microbiología. Todos ellos con **capacidad para poner a punto y optimizar cualquier método analítico de interés para el sector**, aplicado a cualquier especie o alimento, usando las técnicas más innovadoras y punteras.
- El objetivo general de estos servicios especializados es la **anticipación a las necesidades analíticas del tejido empresarial**, aportando soluciones de mercado tanto desde el punto de vista del desarrollo de nuevos productos como desde la seguridad alimentaria.

### EVALUACIÓN NUEVOS PRODUCTOS Y ANÁLISIS SENSORIAL:



- Desde el punto de vista del desarrollo de **nuevos productos**, se llevan a cabo investigaciones en el ámbito físico-químico y nutricional de **nuevos alimentos** para evaluación de su potencial saludable, investigación de nuevos ingredientes, así

como la investigación en aditivos y coadyuvantes tecnológicos, alérgenos y analitos de interés farmacéutico, bioactivo y funcional. También se investiga sobre contaminantes industriales y de procesos tecnológicos, tanto de carácter orgánico como inorgánico.

- En relación con esto, el **análisis sensorial** se utiliza como una herramienta de control de la calidad durante el proceso de innovación o reformulación de alimentos, para la optimización de un producto o cuando utilizamos una nueva tecnología de procesamiento o preservación, por ejemplo. Estos estudios incluyen la descripción organoléptica del producto, así como diferentes test tales como pruebas de comparación por parejas, pruebas de ordenación, pruebas por métodos que usan escalas, etc., que se seleccionan según las necesidades del cliente y el objetivo que se pretende para obtener así los mejores resultados.

## SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA Y COOPERACIÓN INTERNACIONAL

### ELABORACIÓN DE 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) según el país de destino (UE, China, FDA, 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, que permita saber en qué medio habrá de moverse, pero sobre todo si las posibilidades de venta son reales y si los bienes o servicios podrán colocarse en las cantidades pensadas, de modo tal que se cumplan los propósitos del empresario.
- 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 VALIDACIÓN DE SISTEMAS DE LIMPIEZA en las plantas de producción.
- ➔ 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. Pruebas de control térmico orientadas al mercado de EEUU según los requisitos de la FDA.
- ➔ ESTUDIOS DE VALIDACIÓN DE PROCESOS: Validación integral de todo el proceso productivo para un mejor control del mismo para poder establecer opciones de mejora con el fin de dar cumplimiento a los requisitos de normas de gestión de Calidad Y Seguridad Alimentaria como IFS v.6.1, BRC v.7, así como para la elaboración de manuales de seguridad alimentaria en base a los requisitos de la FDA para la exportación de los productos a EEUU.
- ➔ ESTUDIOS DE OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS de pescados y mariscos
- ➔ ESTUDIOS DE EVALUACIÓN MEDIOAMBIENTAL EN FABRICA.
- ➔ OTROS ESTUDIOS ADAPTADOS A LOS INTERESES DEL CLIENTE (Control de parásitos en productos de la pesca, Listeria M., etc.)

## SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA A LABORATORIOS

- ➔ Asesoramiento en métodos analíticos: Puesta a punto y/o verificación 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. Calibraciones de equipos analíticos

(cromatografía, absorción atómica, etc.), incluyendo calibraciones adaptadas a la norma UNE-EN ISO/IEC 17025.

- Auditorías de los laboratorios de autocontrol y propuestas de mejora. Verificación de las garantías ofrecidas por los resultados de los ensayos realizados.
- Gestión documental, diseño y organización de laboratorios.
- Asesoramiento integral a laboratorios de autocontrol y control oficial.
- Organización de ejercicios intercomparativos a medida para empresas y laboratorios.
- Peritajes analíticos y muestreos de control oficial. Evaluación de conformidad de mercancías.
- 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....

## SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA PARA PRODUCTORES

### SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AUDITORÍA

- Asesoramiento para 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).
  - ⊙ Desarrollo, implantación y verificación de sistemas de gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria según los requisitos de la FDA para la exportación a EEUU.
  - ⊙ Desarrollo, implantación y verificación del Sistema Auditado de Autocontrol (SAE) para la exportación a países con requisitos diferentes a los de la UE en base al Real Decreto 993/2014.
- 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 y productos, frecuencias mínimas de control, autocontrol en planta, análisis de tendencias en base a los resultados analíticos previos.

- Asesoramiento en Sostenibilidad de Recursos. Desarrollo e implantación de sistemas de certificación de recursos marinos y acuícolas.
- Auditoria de sistemas y procesos bajo requisitos legislativos o normas de calidad (IFS, BRC, etc). Auditorías internas.
- Auditorías internas y Auditorías de segunda parte.
- Auditoría de evaluación en base a los requisitos de la FDA.
- 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.
- Auditorías basadas en mejora continua de procesos (Lean Manufacturing)

#### **CONSULTORÍA Y SERVICIOS ESPECIALIZADOS**

- Consultoría
- 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 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 según los requisitos de la UE y de países terceros (como China, Vietnam, EEUU, etc.).
- 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.
- Sistemas auditados de autocontrol (SAE): Procedimiento específico de autocontrol para la exportación a terceros países según el Real Decreto 993/2014.
- Asesoramiento a las empresas en otros temas específicos de interés.

### SERVICIOS ESPECIALIZADOS: CALIBRACIONES

- 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....



### 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, simulación 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, implantación de normas de calidad y seguridad alimentaria (IFS, BRC, 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.

### FORMACIÓN

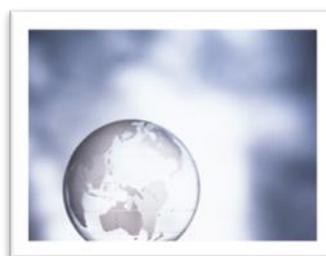
- Organización e Impartición de seminarios, jornadas y cursos especializados y adaptados a las características y necesidades de las empresas participantes en los campos de servicios detallados en los apartados anteriores: calidad, control procesos, energía, medioambiente, métodos analíticos, muestreo, exportación a terceros países, etiquetado, novedades legislativas, normas de calidad en la

industria alimentaria, requisitos FDA (BCPS, PCQI, Seafood Hazards), etc. En formato en abierto, en la propia empresa o vía on-line.

## OTROS SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA

### COOPERACIÓN EXTERIOR

- Asesoramiento a la Autoridad Competente de terceros países para cumplir con los requisitos de la normativa europea aplicable.
- Formación en aspectos relacionados con la inspección, muestreo y evaluación de conformidad de mercancías.
- 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.
- Auditorías a proveedores (plantas, buques pesqueros, puertos y almacenes frigoríficos, etc.).



## SERVICIOS DE I+D+i

### Servicios de I+D+i en las siguientes líneas de investigación

ANFACO-CECOPESCA está consolidado como centro tecnológico de referencia para el desarrollo de proyectos de I+D+i en el sector de los productos de la pesca, destacando la inscripción en el registro del Ministerio de Economía y Competitividad (RD 2083/2009 – nº11).

ANFACO-CECOPESCA promueve el desarrollo de proyectos de I+D+i a nivel estatal e internacional para la generación de conocimiento que posteriormente pueda ser transferido al sector de cara a la mejora de su competitividad. Por otra parte, ejerce un papel fundamental como agente dinamizador de la innovación empresarial del sector marino y alimentario hacia la I+D+i, como herramienta de mejora de la



competitividad, proporcionando a las empresas las herramientas necesarias para poder afrontar la ejecución de proyectos de I+D+i desarrollados por las propias empresas, apoyándolas tanto en el desarrollo de la investigación como en la gestión de los mismos.

En la actualidad, ANFACO-CECOPESCA diversifica su actividad de I+D+i hacia otros segmentos del sector de la alimentación y la acuicultura innovando en tecnologías emergentes y prestando servicios de investigación a la industria en general, así como de su sector auxiliar, siendo el volumen de contratación creciente en los últimos años fruto de la cada vez más intensa orientación de los trabajos hacia la tangibilidad de los resultados.



La actividad investigadora de ANFACO-CECOPESCA se estructura en seis Divisiones de Investigación: Salud– Nutrición y Farmaindustria, Recursos Marinos y Acuicultura, Seguridad Alimentaria e Higiene Industrial, Valorización de Subproductos y Economía Circular, Ingeniería de Procesos – Industria 4.0, tecnologías de conservación –innovación de producto.

A través de estas Divisiones de trabajo se da cobertura integral a las demandas actuales del tejido empresarial marino y alimentario y presta servicio especializado de I+D+i orientado hacia el desarrollo de nuevos alimentos saludables, seguros y de calidad diferenciada, hacia la potenciación de la competitividad del sector industrial mediante la incorporación de innovaciones en los procesos productivos, valorización de los descartes, subproductos y residuos vinculados al mar y a la industria de transformación de alimentos y hacia el incremento de la competitividad del sector acuícola.

## BIOTECNOLOGÍA AZUL

### SEGURIDAD ALIMENTARIA E HIGIENE INDUSTRIAL



#### → Contaminantes químicos y biológicos:

- ⊙ Sistemas de detección avanzados. Control y prevención de riesgos
- ⊙ Estrategias de reducción / descontaminación
- ⊙ Toxicología. Mecanismos de acción y diana bioquímica
- ⊙ Bioaccesibilidad y Biodisponibilidad
- ⊙ Efectos sinérgicos y antagonistas

- Desarrollo de biosensores para detección de parámetros en alimentos o medio natural, desde punto de vista de la reacción biológica-química.
- Microbiología predictiva de alimentos. Modelos matemáticos.
- Estimación de vida útil mediante estudios acelerados. Challenge test.
- Higiene industrial. Desarrollo de estrategias para la evaluación y desinfección de patógenos alimentarios en plantas industriales. Minimización del uso de productos químicos de limpieza, estrategias para evitar contaminaciones cruzadas.
- Biotoxinas marinas: nuevos métodos de detección, toxicología, dianas bioquímicas y detoxificación de moluscos vivos y procesados. Sistemas de alerta temprana de episodios tóxicos.
- Estudios de depuración de moluscos.

#### **VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS – ECONOMÍA CIRCULAR**

- Valorización de subproductos en industria alimentaria mediante desarrollo de nuevos procesos químicos/biológicos industriales para obtención de nuevos productos comercializables con fines alimentarios, farmacéuticos y cosméticos.
- Aplicación de fluidos supercríticos para la extracción de componentes de alto valor añadido.
- Microencapsulación de sustancias bioactivas para su aplicación en matrices alimentarias o nutraceuticas.
- Concentración de sustancias de valor añadido en corrientes líquidas mediante procesos de ultra y nanofiltración.
- Valorización de efluentes de procesamiento de la industria alimentaria.
- Desarrollo de nuevos materiales de interés a través de subproductos o materia prima alimentaria. Nanotecnología aplicada en esta dirección.

#### **SALUD-NUTRICIÓN Y FARMAINDUSTRIA**

- Investigación en el desarrollo de ingredientes bioactivos, alimentos funcionales y dietas adaptadas a personas con ciertas patologías y necesidades nutricionales específicas: envejecimiento activo, alergias alimentarias, deportistas, población con síndrome metabólico (prevención, disminución),...

- Caracterización química y funcional de extractos con biofuncionalidad o ingredientes funcionales. Evaluación in vitro de la bioactividad de ingredientes.
- Estudios de digestibilidad y de absorción intestinal de nutrientes.
- Evaluación ex vivo de biodisponibilidad de nutrientes e ingredientes funcionales.
- Desarrollo de nuevos ingredientes: nuevas fuentes proteicas, antioxidantes naturales, pre y probióticos, aditivos...
- Estudios sobre la influencia de la microbiota intestinal sobre las enfermedades metabólicas y de metodologías de incorporación de microorganismos probióticos en matrices alimentarias.
- Obtención de microorganismos y enzimas con potencial biotecnológico para producir ingredientes funcionales con mayor bioactividad y biodisponibilidad de componentes bioactivos.
- Nutricosmética. Ingredientes funcionales para la mejora y mantenimiento del aspecto físico y la estética.
- Nanotecnología aplicada con fines nutricionales: obtención de nuevas funcionalidades, incremento de la estabilidad, biodisponibilidad y bioactividad de los compuestos activos.

## RECURSOS MARINOS Y ACUICULTURA

- Optimización de las técnicas de cultivo en acuicultura desde un punto de vista biológico y de especie.
  - ⊙ Enfermedades de especies en cultivo
  - ⊙ Optimización de su hábitat: crecimiento y alimentación
- Desarrollo de herramientas basadas en biotecnología para la mejora genética, el desarrollo larvario y la prevención, diagnóstico y control de patógenos y la mejora de la producción acuícola.
- Desarrollo de nuevas dietas probióticas para mitigar el impacto de patógenos y optimizar rendimiento productivo.
- Alternativas naturales al uso de químicos en la industria acuícola.
- Nuevos ingredientes para piensos y formulación.
- Tecnología para acuicultura a pequeña escala: acondicionamiento de reproductores, engorde, sistemas de depuración.

- ➔ Estudio de la zoología de especies marinas e introducción de nuevas especies de cultivo.
- ➔ Desarrollo de técnicas de cultivo en medio marino de nuevos productos de interés (algas, microalgas, etc.)

## INDUSTRIA 4.0

### TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN – INNOVACIÓN DE PRODUCTO



- ➔ Desarrollo de nuevos productos mínimamente procesados y de fácil preparación – V Gama.
- ➔ Estudio de aplicación de tecnologías emergentes para proceso (cocción, congelación, descongelación...), conservación (esterilización, pasteurización) y optimización de producto (Altas Presiones, Ultrasonidos, Microondas, infrarrojos,...).
- ➔ Optimización de los parámetros físicos/tecnológicos (temperatura, tiempos, etc.) utilizados en el procesado de productos alimentarios: ahumado, deshidratación, esterilización, cocción, etc. para mejora de: calidad, rendimiento, etc.
- ➔ Desarrollo de nuevas formas de presentación para alimentos frescos/refrigerados que mejoren su vida útil (skinpack, atmósfera modificada, vacío, etc).
- ➔ Nuevos materiales de envasado, películas y nuevos materiales de recubrimiento comestibles para la conservación.
- ➔ Desarrollo de nuevos productos diferenciados. Aplicación de aditivos e ingredientes con fines de mejora la capacidad sensorial y vida útil.
- ➔ Desarrollo de nuevas tecnologías de control de calidad y caracterización de materias primas y productos en línea de producción – tiempo real.
- ➔ Valorización de productos mediante el desarrollo de nuevos alimentos (coextrusión, micro-encapsulación, liofilización etc.).

### INGENIERÍA DE PROCESOS – INDUSTRIA 4.0

- ➔ Escalabilidad industrial de procesos desde un punto de vista ingenieril (electricidad, mecánica, transmisión de calor, etc.).

- Diseño, desarrollo y validación de prototipos industriales así como optimización de su funcionamiento. Diseño higiénico de maquinaria.
- Automatización y robótica aplicada a procesos de producción.
- Visión artificial.
- Nuevas tecnologías TIC aplicadas a la mejora de procesos. Tecnología y aplicación en la cadena de procesado, distribución y comercialización.
- Desarrollo de plataformas TIC de control. Comunicación entre procesos. Internet de los equipos y máquinas.
- Desarrollo de tecnología para impresión 3D.
- Instrumentación y sensórica aplicada a procesos industriales (electrónica, no desarrollo parte reacción en caso biosensores).
- Simulación y cálculo de procesos industriales. LEAN manufacturing.
- Gestión de los procesos térmicos. Diseño de plataformas de monitorización inteligentes.
- Optimización de consumo energético y de agua y cálculo de Huella de Carbono. Reducción de emisiones.
- Estudio para la implantación de energías renovables y su aplicabilidad a los actuales procesos productivos.

### Servicios relacionados con la difusión y la gestión de la I+D+i

Desde ANFACO-CECOPESCA realizamos actividades de difusión y transferencia de I+D+i, además de ofrecer 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.

- Apoyo a las empresas en la participación en programas de financiación a la I+D+i
  - ⊙ Soporte en el planteamiento de proyectos, configuración de consorcios, apoyo administrativo, redacción de memorias técnicas y económicas... en programas nacionales y autonómicos.
  - ⊙ Apoyo a la participación empresarial en programas de I+D+i internacionales, especialmente Horizonte 2020.
  - ⊙ Orientación y apoyo a las empresas en la preparación y presentación de propuestas de calidad de proyectos de I+D.
  - ⊙ Búsqueda de socios e identificación de consorcios.

- ⊙ Identificación de áreas de investigación en las que las empresas puedan tener una mayor probabilidad de éxito en los programas públicos de financiación.
- ⊙ Integración de las áreas de interés de las empresas en la definición de los programas de trabajo de futuras convocatorias de financiación pública de la I+D+i.

→ Difusión y transferencia

- ⊙ Organización jornadas de difusión y sensibilización relacionadas con la I+D+i.
- ⊙ Participación en Plataformas Tecnológicas nacionales e internacionales, fomentando el contacto de las empresas gallegas con otras empresas y entidades relacionadas con la I+D+i, de cara a la articulación e incorporación en grandes consorcios de investigación.
- ⊙ Elaboración de publicaciones técnicas especializadas.
- ⊙ Gestión del Blog CYTMA.





# Revista Industria Conservera



“INDUSTRIA CONSERVERA” está presente en las principales empresas vinculadas al sector transformador de productos del mar, así como en un gran número de PYMES y diferentes organismos públicos e instituciones, por lo que constituye un magnífico escaparate para la defensa de los intereses del sector.

La revista Industria Conservera es la principal publicación especializada a nivel nacional en el sector conservero y transformador de los productos de la pesca y de la acuicultura e industrias afines, lo 700 ejemplares se distribuyen entre empresas del sector, organizaciones empresariales, administraciones públicas y otros organismos públicos y privado). Paralelamente, disponemos en nuestra web de una edición digital.

Industria Conservera se fundó en 1.934, y desde entonces es fiel reflejo de la evolución del complejo mar-industria recogiendo las inquietudes del sector y las actividades de la Asociación como la gran patronal del sector conservero, así como todo lo relacionado con la actividad de su Centro Tecnológico.

En 2019 ANFACO-CECOPESCA ha editado cinco números, los nº 131, 132, 133, 134, 135 con un número de 74 páginas en el mes de marzo, 98 páginas en el mes de mayo, 102 páginas en el mes de julio, 114 páginas en octubre y 94 páginas en el mes de diciembre.

Aspectos de interés sectorial han conformado el contenido de la revista, a través de diferentes secciones, como: informes y reportajes sobre aquellos temas que mayor relevancia presentan para el sector, datos de comercio internacional, ferias del sector alimentario nacionales e internacionales, especial industria atunera, la asamblea anual de ANFACO-CECOPESCA y de otras organizaciones, así como las conferencias enmarcadas dentro del Foro Internacional de Productos de la Pesca, destacando la IX Conferencia Mundial de Atún "Vigo 2019" , jornadas y congresos, proyectos de I+D+i del Centro Tecnológico de Productos de la Pesca , visitas a la Asociación, información relativa a la fundación y al museo ANFACO.

- Asistencia a las ferias sectoriales 2019: Madrid Fusión, XANTAR, México Antad, Seafood Expo Global, Conxemar, Anuga 2019, Feria Food and Hotel China 2019, XXXII Salón Gourmets.
- Datos estadísticos sobre las exportaciones españolas de los productos transformados del mar y producción.
- Informes científicos, históricos y de actualidad, reuniones, todo sobre el sector mar-industria.
- I Premio de Diseño ANFACO – Fundación Banco Sabadell
- IX Conferencia Mundial de Atún "Vigo 2019"
- Entrevistas a personalidades ligados a la industria de transformación de los productos del mar:

- Nº131: Alicia Villauriz Iglesias. Secretaria General de Pesca.
- Nº132: Enrique López Veiga. Presidente de la Autoridad Portuaria.
- Nº133: David Regades Fernández. Delegado de la Zona Franca de Vigo.
- Nº134: María Luisa Álvarez Blanco. Presiedenta de la PTEPA (Plataforma Tecnológica Española de la Pesca y la Acuicultura).
- Nº135: Xiana Margarida Méndez Bértolo. Secretaria de Estado de Comercio.

En cuanto a la publicidad, se han anunciado en la revista las siguientes instituciones y empresas: Consellería do Mar; Autoridad Portuaria de Vigo; Hermasa Canning Technology, S.A; Sommetrade, S.L; Domiberia, S.L.U; Jealsa-Rianxeira, S.A.U; Herfraga, S.A; Nautical; Kinarca, S.A.U.; Bureau Veritas S.L.; Viajes El Corte Ingles, S.A.; Alimentaria 2019; Redes Salinas, S.A; Fabricante de Contenedores Fadeco, S.A.; AHG Sistemas Control Calidad, S.L.; Grupo Profand, S.L; J.R. Sabater, S.A.; Envases Metálicos Broquetas Berbés, S.A.; Digipress - Sketch System, S.L.;

El diseño y maquetación de la revista corresponde a Canal Uno - Agencia de Comunicación y Publicidad de Vigo.



# Medallas ANFACO- CECOPESCA 2019



El 3 de mayo de 2019 tuvo lugar la Asamblea General ANFACO-CECOPECA en la sede del Círculo de Empresarios de Galicia. En ella se expusieron las actividades desarrolladas por la Asociación durante el año 2018 y se analizó la evolución del sector industrial transformador y conservero de productos de la pesca y de la acuicultura y sus perspectivas de futuro.



Posteriormente, se celebró la ceremonia de entrega de las Medallas de ANFACO-CECOPECA 2019, a la que asistieron destacadas personalidades en los ámbitos político, económico y social, así como una nutrida representación de empresarios del sector transformador de productos de la pesca y de la acuicultura e industrias auxiliares. Las Medallas fueron concedidas, en sus diferentes categorías, a las siguientes personas:

## Medalla de Oro:



**Senado de España**, representado por su Vicepresidente Primero, D. Pedro Sanz Alonso, que recibió la Medalla de Oro de manos de D. Alberto Núñez Feijóo, Presidente de la Xunta de Galicia.

## Medallas de Plata:

**Dña. Corina Porro Martínez, Presidenta del Consello Económico e Social de Galicia.** Entregó la Medalla Dña. Ana Pastor Julián, Presidenta del Congreso de los Diputados.



**D. Fernando González Laxe, Ex Presidente de la Xunta de Galicia y Catedrático de Economía Aplicada de la Universidade da Coruña.** Entregó la Medalla D. Miguel Ángel Santalices Vieira, Presidente del Parlamento de Galicia.

## Medallas de Bronce:

**Dña. Carmen Ferreiro Martínez**, empleada de Calvo Conservas, S.L.U. Entregó la Medalla D. Juan Manuel Cerqueira Ozores, Presidente de ANFACO-CECOPESCA.



**Dña. Margarita Soñora Soñora**, empleada de Conservas Friscos, S.A. Entregó la Medalla D. Jesús Vázquez Almuíña, Conselleiro de Sanidade.

D. Julio Carril Pasantes, empleado de Industrias Cerdeimar, S.L. Entregó la Medalla Dña. Rosa Quintana Carballo, Conselleira do Mar.



**Dña. María Luisa Lojo Nine**, empleada de Jealsa Rianxeira, S.A. Entregó la Medalla D. Jesús Manuel Alonso Ecurís, Vicepresidente de ANFACO-CECOPESCA.

Con la distinción de las medallas de oro y plata, ANFACO-CECOPESCA reconoció el apoyo y colaboración que los galardonados vienen prestando tradicionalmente a la industria de transformación y comercialización de pescados y mariscos española, mientras que, con la distinción de la medalla de bronce, ANFACO-CECOPESCA reconoce la categoría personal y profesional de trabajadores del sector.



# IX Conferencia Mundial del Atún

## “Vigo 2019”



ANFACO-CECOPECA y FUNPROMAR organizaron la **IX Conferencia Mundial del Atún “Vigo 2019”**, los días 16 y 17 de septiembre de 2019 en la Sede Afundación Vigo, bajo el lema “Sustainability is our commitment”, con el fin de articular un punto de encuentro de primer nivel para toda la industria atunera mundial, demostrando así nuevamente su liderazgo y poder de convocatoria, así como su capacidad para trabajar en red y aglutinar al “cluster” plurisectorial de la industria atunera mundial, el cual tiene gran relevancia para el sector conservero y transformador de productos del mar representado por ANFACO-CECOPECA.

Con la organización de esta nueva Conferencia Mundial sobre el atún, la cual alcanzó su novena edición, Vigo fue durante estos dos días la capital mundial del sector atunero, conservero y transformador de productos del mar, y sus industrias auxiliares, al concitar un verdadero punto de encuentro en el que se desarrollaron la exposición y debate de aspectos tan relevantes como el abastecimiento de materia prima, la transformación y conservación del atún y su comercialización en los principales mercados mundiales.



Para su desarrollo, ANFACO-CECOPECA, contó con el patrocinio de HERMASA, Marine Instruments-Nautical y ABANCA y con la colaboración de la Xunta de Galicia a través de la Consellería do Mar y fondos FEMP.

Cabe reseñar igualmente el apoyo prestado para la difusión de la Conferencia de importantes asociaciones y organizaciones vinculadas a la industria transformadora de productos del mar a nivel internacional como EUROTHON, AIPCE-CEP, ANCIT-Italia, FIAC-Francia, ANICP-Portugal, UNICOP-Marruecos, CEIPA-Ecuador, Cámara Nacional de Pesquería-Ecuador, Sociedad Nacional de Pesquería-Perú, CANAINPESCA-México, OPAGAC, ANABAC-OPTUC, IOCT-CTOI, CIAT-IATTC, Friend of the Sea, OIRSA, OSPESCA, INFOFISH y FEICOPESCA; como media partners que cubrieron el evento INFOFISH y Undercurrentnews; y contando con el apoyo de la revista Industria Conservera.

## Marco: Foro Internacional de Conservación de Productos de la Pesca de Galicia

Esta Conferencia se enmarca en el ámbito del **“Foro Internacional de Conservación de Productos de la Pesca de Galicia”**, creado por ANFACO-CECOPESCA en 1995 y que desde entonces viene organizando, con periodicidad anual, diferentes conferencias para analizar la situación presente y futura del sector transformador de los productos de la pesca y de la acuicultura, así como las distintas problemáticas e incidencias que la transformación y comercialización de estos productos presenta a nivel internacional.

En este sentido, en la organización de estos foros se ha intentado siempre contar con las opiniones y conocimientos de grandes expertos en el tratamiento de estos asuntos, lo cual contribuye a lograr que el resultado de los mismos sea altamente satisfactorio por la dimensión global que alcanzan sus conclusiones.

- 1995- Foro Internacional de Conservación de Productos de la Pesca de Galicia.
- 1996- I Conferencia Europea del Atún.
- 1997- I Conferencia Mundial del Mejillón.
- 1998- I Conferencia Mundial de la Sardina.
- 1999- 50 Aniversario del Departamento Técnico e Investigación.
- 2000- Congreso Nacional de Conservas de Pescados y Mariscos.
- 2001- II Conferencia Europea del Atún.
- 2002- II Conferencia Mundial de la Sardina.
- 2004- Congreso Mundial de las Conservas de Pescados y Mariscos.

- ➔ 2004- I Congreso Internacional de Calidad y Seguridad de los Productos de la pesca y la Acuicultura.
- ➔ 2005- II Congreso Mundial del Mejillón.
- ➔ 2006- III Conferencia Mundial del Atún.
- ➔ 2007- II Conferencia Mundial de Conservas de Pescados y Mariscos.
- ➔ 2007- II Congreso Internacional sobre Calidad y Seguridad de los Productos de la Pesca y Acuicultura.
- ➔ 2008- III Conferencia mundial de Conservas de Pescados y Mariscos.
- ➔ 2009- IV Conferencia Mundial del Atún.
- ➔ 2010: I Simposio Internacional: Soporte científico a la innovación de productos pesqueros.
- ➔ 2011- V Conferencia Mundial del Atún “Vigo 2011”.
- ➔ 2012- IV Conferencia Mundial de las Conservas de Pescados y Mariscos “VIGO 2012”.
- ➔ 2013- VI Conferencia Mundial del Atún “Vigo 2013”.
- ➔ 2014- II Simposio Científico Internacional para la Innovación en la Industria Marina y Alimentaria, días 15 y 16 septiembre 2014
- ➔ 2015- VII Conferencia Mundial del Atún “Vigo 2015”.
- ➔ 2016- III Simposio Internacional “Aplicación de la Industria 4.0 en el sector Agro-Mar-Alimentario. Avanzando hacia la Fábrica Inteligente del Futuro”.
- ➔ 2017- VIII Conferencia Mundial del Atún “Vigo 2017”
- ➔ 2018- IV Foro de Innovación y Biotecnología para un sector marino y alimentario más competitivo y sostenible.
- ➔ 2019- IX Conferencia Mundial del Atún “Vigo 2019”.

ANFACO-CECOPESCA tiene la experiencia de haber organizado, en el año 1996, la I Conferencia Europea del Atún "Vigo 1996", la II Conferencia Europea del Atún "Vigo 2001", la III Conferencia Mundial del Atún “Vigo 2006”, la IV Conferencia Mundial del Atún “Vigo 2009”, la V Conferencia Mundial del Atún “Tuna Vigo 2011”, la VI Conferencia Mundial del Atún “Vigo 2013”, la VII Conferencia Mundial del Atún “Vigo 2015”, y la VIII Conferencia Mundial del Atún “Vigo 2017”, las cuales contaron con una gran participación en cuanto a ponentes, empresas,

autoridades, representantes de distintos organismos y entidades, instituciones y administraciones públicas, a nivel nacional e internacional.

## Programa

Las ponencias que se celebraron durante la **IX Conferencia Mundial del Atún “Vigo 2019”** abordaron los siguientes temas:

- ➔ Análisis y tendencias del mercado del atún.
- ➔ Situación de los stocks atuneros y su gestión sostenible.
- ➔ Pesca y comercio sostenible y responsable.
- ➔ Innovación en el mundo del atún.
- ➔ Análisis de la industria y el mercado del atún en Europa.
- ➔ Situación actual y perspectivas futuras del abastecimiento de materia prima, transformación y comercialización de conservas de atún en América, Asia, Medio Oriente y África.
- ➔ Hacia un modelo social y medioambiental responsable y sostenible.
- ➔ Sostenibilidad y trazabilidad del atún: un compromiso de todos.

Dichas ponencias fueron impartidas por un amplio elenco de destacados **ponentes** como:

- ➔ Julio Cerviño, Profesor de Marketing Internacional y Director del Grupo de Investigación MarketinGroup, Universidad Carlos III de Madrid.
- ➔ Rosa M<sup>a</sup> Carabel Di Paola, Network General Director, Eroski.
- ➔ Ángela López Antón, Directora de Iniciativas Estratégicas, Nielsen.
- ➔ Felipe Zuluaga, Account Director, Mintel International.
- ➔ Guillermo Verderas, International Customer Growth Deliver Director, IRI Internacional.



- ➔ Guillermo A. Compeán, Director, Interamerican Tropical Tuna Commission (IATTC).
- ➔ Christopher O'Brien, Director Ejecutivo, Indian Ocean Tuna Commission (IOTC).
- ➔ Bruno Leone Pignataro, Presidente, Cámara Nacional de Pesquería, Ecuador.

- ➔ Borja Soroa, Director Gerente, Pevasa
- ➔ Borja Velasco, Subdirector General de Control e Inspección, Secretaría General de Pesca, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- ➔ Marcio Castro de Souza, Senior Fisheries Officer y Secretario de FAO Subcommittee on Fish Trade.



- ➔ Pablo Rodríguez Cordovés, Director General, Hermasa.
- ➔ Gabriel Gómez, Director General, Marine Instruments.
- ➔ Javier Tuduri, Director Comercial y Vicepresidente de Cintrana Ship Design
- ➔ Odilo Romero, Director de Compras y Flota, Corporación Empresarial Jealsa.
- ➔ Alberto Gros, Director de Operaciones y Adjunto a Dirección General, Atunlo.
- ➔ Luca Alemanno, General Manager Italy & Bolton Food Marketing and Research & Development Director.
- ➔ Neil Bohannon, Group Director Fish, Princes Limited.
- ➔ Dario Chemerinski, Business Director-Latin America, AsdoMar – Generale Conserve, Spa. Brasil.

- ➔ Gustavo Núñez Márquez, Presidente del Directorio, Ceipa, Ecuador.
- ➔ Alfonso Miranda, Presidente de la Cámara Peruana del Atún y Director de la Sociedad Nacional de Industrias del Perú.



- ➔ Peter Trutanich, Vicepresidente Ejecutivo - Trading, Tri Marine International, Inc, EE.UU.
- ➔ Tony Lazazzara, Director de Sostenibilidad Pesquera y de Compras, Thai Union Europe, Tailandia.

- Antonio Sánchez, Director de Ventas, S.P.A. International Food Group Co. Ltd, Tailandia.
- Shirlene Maria Anthonysamy, Acting Director, INFOFISH.
- Arnab Sengupta, Director, Phoenix Group, EAU.
- Ouattara Bamoussa, Responsable de la Terminal de Pesca, Puerto de Abidjan, Costa de Marfil.
- Sophie Nodzinski, Oceans Campaigner, Environmental Justice Foundation (EJF).
- Pedro Ferreira Velasco, Buyer Engagement Deputy Director, Sustainable Fisheries Partnership.
- Martin Purves, Director General, International Pole & Line Foundation (IPNLF).
- Simone Legnani, Presidente, ANCIT.
- Pierre Commère, Delegado General, Industria Procesadora de Pescado de ADEPALE.
- Juan Ignacio Gandarias, Director General de Ordenación Pesquera y Acuicultura, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Mercedes Rodríguez, Directora Xeral de Pesca, Acuicultura e Innovación Tecnolóxica, Consellería do Mar, Xunta de Galicia

## Asistentes

La **IX Conferencia Mundial del Atún "Vigo 2019"** contó con cerca de 400 asistentes -empresas, ponentes, autoridades, representantes de distintos organismos y entidades, instituciones y administraciones públicas, a nivel nacional e internacional-.

De este modo, participaron en la Conferencia representantes de empresas de más de 40 países, concretamente de:

- Europa: España, Portugal, Francia, Italia, Reino Unido, Grecia, Bélgica, Países Bajos, Mónaco, Suiza.
- América: Ecuador, EE.UU., Brasil, Perú, Chile, Panamá, Colombia, Guatemala, El Salvador,...
- África: Islas Mauricio, Sudáfrica, Seychelles, Angola, Argelia, Senegal, Ghana, Túnez, Costa de Marfil, Madagascar, Marruecos.
- Asia: Tailandia, Japón, Malasia, Maldivas, Filipinas, China, India, Indonesia, India, PNG, Taiwán, EAU...entre otros.

La presencia de representantes de todos estos países hizo que países cuya producción suma el 90% de la producción mundial de conservas de atún estuviesen presentes durante la celebración de la conferencia, cuya edición se clausuró con un rotundo éxito de participación.



## Actividades paralelas

Durante el evento, se desarrollaron diversas actividades paralelas, como Tuna Factory Exhibition, la asamblea general de EUROTHON, la firma del Convenio Cámara Peruana del Atún y la reunión del Comité de Dirección del Observatorio de Trazabilidad, así como se mantuvieron diversas reuniones networking entre los asistentes.



## Declaración de la industria atunera mundial – Vigo 2019

Los representantes de la industria atunera mundial reunidos en Vigo en la IX Conferencia Mundial del Atún, celebrada los días 16 y 17 de septiembre de 2019, realizaron la siguiente declaración:

*“La industria atunera es una industria altamente internacionalizada que desarrolla una actividad fundamental para satisfacer la demanda creciente de un consumidor cada día más global y digitalizado, que valora cada vez más los aspectos saludables, de conveniencia y sostenibilidad de los productos.*

*El atún y la conserva de atún son un producto nutritivo con múltiples propiedades que hacen aconsejable incluirlo en una dieta equilibrada, dado que se trata de uno de los productos de alimentación más demandados, y que está presente en la mayoría de los hogares siendo especialmente valorado por los consumidores de todas las edades.*

*Las innovaciones de producto se están alineando con las tres grandes tendencias del mercado: salud, sostenibilidad y conveniencia, drivers de un mercado que suponen una oportunidad de crecimiento para la industria atunera, que ya trabaja para adaptarse a los nuevos hábitos de los consumidores, que demandan también productos de valor añadido.*

*Por ello, el conjunto del sector debe trabajar para ensalzar la imagen del atún y de las conservas de atún y su posicionamiento en el mercado, evitando que se categorice como un producto “commodity”. En definitiva, generar valor y emociones en nuestros productos a través de la innovación y una comunicación adecuada. Esto nos permitirá construir un sector competitivo bajo un paraguas de desarrollo sostenible. En este sentido, es imprescindible contar con el apoyo de los gobiernos y de sus Administraciones para defender y apoyar al sector del atún, así como divulgar e informar sobre las propiedades de estos productos y que sean percibidos por el consumidor, la distribución y la sociedad en general de una manera saludable.*

*La industria atunera a nivel mundial apuesta por la sostenibilidad de los recursos atuneros y su gestión sostenible en coordinación con todas las ORPs, adoptando medidas de conservación eficientes que aseguren una gestión sostenible de los túnidos tropicales, debiendo velarse por una regulación adecuada de la capacidad de pesca por parte de todas las flotas que operan en los diferentes caladeros.*

*A este respecto, en línea con los objetivos de desarrollo sostenible de la ONU, la industria atunera está fuertemente convencida de que la sostenibilidad de los recursos atuneros es una tarea de todos, esencial para disponer de una fuente de suministro estable en el largo plazo, como garantía de competitividad de la industria presente y futura.*

*La industria conservera a nivel mundial y en particular la española y comunitaria, necesita disponer de un acceso suficiente de atún como materia prima para preservar su competitividad, considerando que ello tiene una relación directa con la relevancia de una industria que genera 2/3 del impacto socioeconómico del sector atunero.*

*La industria atunera comunitaria apoya la lucha contra la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada en todos los eslabones de la cadena de valor como herramienta para garantizar una pesca y un comercio responsable, integrador, amparándose en las recomendaciones e iniciativas internacionales como las promulgadas por FAO.*

*Asimismo, las iniciativas privadas que mejoren la sostenibilidad de los recursos, son herramientas útiles siempre que no generen barreras al comercio.*

*Con respecto al mercado de la UE, la puesta en marcha del sistema CATCH de control de certificados de captura común a todos los EE.MM supone un reto que deberá suponer mayor homogeneidad y uniformidad en los procedimientos y controles de la normativa comunitaria a este respecto, así como un garante contra la pesca IUU.*

*Ha quedado patente, que el sector debe apostar por la innovación como herramienta clave que asegure su posición de liderazgo en los mercados internacionales. En una apuesta continua por la optimización de los procesos productivos, la industria 4.0 basada en la digitalización de todos los eslabones de la cadena de valor es la herramienta de futuro para permitir a través de la inteligencia artificial, machine learning y otras herramientas de tratamiento de datos una pesca, producción y transformación inteligente, eficiente y sostenible.*

*El mercado de la UE es el principal mercado mundial para los productos del mar e igualmente para las conservas de atún, motivo por el cual existe una gran competencia entre los distintos operadores que comercializan sus productos en el mismo, ya sean comunitarios o de terceros países.*

*Por ello, es esencial que las administraciones aseguren que dicha competencia se realice en base al denominado "level playing field", garantizando la existencia de un control efectivo respecto del cumplimiento de los principios de la responsabilidad social corporativa en el ámbito socio-laboral, medioambiental, de calidad y seguridad alimentaria...entre otros.*

*Asimismo, este mercado está inmerso en los últimos años en un claro proceso de liberalización comercial en base a las políticas comunitarias y comerciales a nivel global, hecho que también afecta al comercio internacional de América, Medio Oriente, África y Asia. Esta situación proporciona nuevos retos de mercado, pues los citados continentes presentan una evolución de consumo similar al mostrado en el mercado comunitario, aumentando el interés por el recurso marino, especialmente el atún.*

*Por ello, la industria atunera comunitaria reunida en esta IX Conferencia Mundial del Atún "Vigo 2019" considera fundamental que los Acuerdos Comerciales que se negocien establezcan disposiciones equilibradas, considerando la sensibilidad de los productos de atún, normas de origen, y la necesidad de garantizar unas reglas de juego estables y comunes, con una*

*vigilancia y control basados en el cumplimiento de los estándares en ámbitos relacionados con los aspectos socio-laborales, medioambientales y de seguridad alimentaria, para una sostenibilidad de la actividad atunera.*

*Por ello, los presentes, que representan más del 90% de la producción atunera mundial, están convencidos de la necesidad de un desarrollo sostenible, desde el punto de vista económico, social y medioambiental, ya que es la vía para blindar la prosperidad y crecimiento común, y de potenciar su importante dimensión social, dada la fragilidad de la cadena de suministro global y los retos que aúnen la limitada oferta de stocks con una demanda creciente de proteína de atún.*

*Si el atún es un recurso de todos, el convencimiento tras esta conferencia, es que debe ser nuestro compromiso su protección bajo un comercio responsable y, sostenible.”*

# Fundación Clúster de Conservación de Productos del Mar



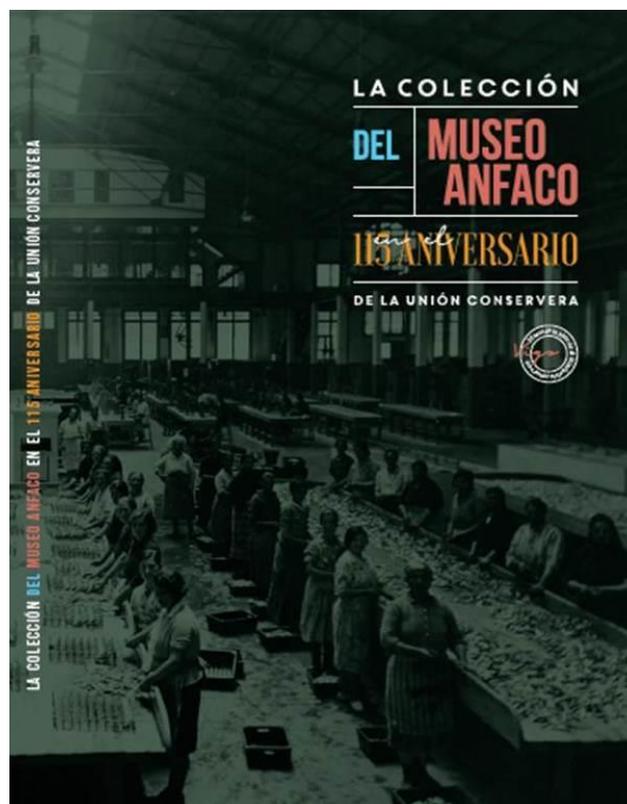
## Actividades 2019

### Catálogo del Museo

*“La colección del Museo ANFACO en el Aniversario de la Unión Conservera”*

Una publicación que *narra* la historia de las conservas de pescado y marisco a través de la colección del museo ANFACO. El hilo argumental del libro son los objetos, artefactos y documentos que conforman esta colección para ofrecer un relato de pertenencia y de impacto cultural y socio-económico en nuestro territorio.

El Museo ANFACO es una iniciativa impulsada por la Asociación con el objetivo de poner en valor el patrimonio material e inmaterial de la industria conservera. Proteger y divulgar la historia conservera para sensibilizar a la población del valor cultural de una industria íntimamente ligada a su desarrollo económico y social. Una apuesta innovadora de ANFACO-CECOPESCA en la defensa de nuestro patrimonio Industrial.



## SEREAS

### Proyecto Sereas junto a Fundamar (ARVI)



La marca registrada Sereas comenzó a raíz de la colaboración en las jornadas divulgativas del papel de la mujer en el sector pesquero y conservero. En 2019, hemos puesto los cimientos para desarrollar un proyecto de largo alcance y volcar los esfuerzos de años anteriores para sentar las bases de un **Centro Documental** sobre la historia de la pesca y la conserva en clave de género, ambas fundamentales en el desarrollo de Vigo. Para ello, en las *V Jornada informativa sobre el papel de la mujer en el sector pesquero y conservero: Historia del sector en Vigo en clave de género*, celebradas en el 23 de octubre, en el Salón de Actos de la Casa de Cultura de Galicia, presentamos nuestra intención de proyecto y lo que serían las dos primeras fichas de ese centro documental o plataforma digital documental.

Por parte de FUNDAMAR se presentó el video de las mariscadoras de Vigo y por parte de FUNPROMAR el video de las trabajadoras de Alfageme, disponible en youtube:

<https://youtu.be/qYrfoK3oVw8>



El acto completó el aforo y lo superó en las más de 64 personas asistentes, y contó con la presencia de la presidenta de la Diputación Provincial de Pontevedra, Sra. Carmela Silva, la teniente de alcalde de Vigo Sra. Elena Espinosa, la concejala de Igualdad de la ciudad de Vigo, Sra. Uxía Blanco, la alcaldesa de Redondela Sra. Digna Rivas, junto con los representantes de ambas fundaciones, el Sr. Javier Touza y el Sr. Juan M. Vieites.



## PROGRAMA

12:00 Recepción

12:15 Benvida

- Javier Touza, Presidente FUNDAMAR
- Juan Vieites, Secretario Xeral de ANFACO-CECOPECA
- Carmela Silva, Presidenta da Deputación de Pontevedra

12:30 Presentación

"A memoria das mulleres do sector mar-industria"

- "As mariscadoras de Vigo", María Caldeiro, xerente de FUNDAMAR
- "As traballadoras de ALFAGEME", Mariña López, museo de ANFACO

13:00 Construindo en feminino

- "A memoria das mulleres", Concello de Pontevedra Montse Fajardo, responsable de represaliadas María Abelleira, responsable de traballadoras e da web do Gris ao Violeta
- "Album de mulleres", Consello da Cultura Galega (CCG) Mariám Mariño, técnica do CCG

13:45 Clausura

- Uxía Blanco, Concelleira de Igualdade do Concello de Vigo

Las ayudas concedidas para el proyecto SEREAS fueron los siguientes:

- **Ministerio de Cultura;** para la creación de una web para la difusión del proyecto *Sereas* en 2020.
- **Concello de Vigo;** para la realización de las jornadas en octubre.
- **Diputación de Pontevedra;** para la realización de las dos primeras fichas de mujeres trabajadoras del mar, en formato audiovisual e impreso.

## Buena práctica Museo ANFACO

La Red Española del Pacto Mundial celebró el **Día Internacional de las Personas con Discapacidad el día 3 de diciembre** publicando y difundiendo en sus redes sociales las **buenas prácticas** validadas y vinculadas con los ODS. El museo ANFACO presentó como Buena Práctica:

- ✓ El desarrollo de las visitas guiadas dirigidas al colectivo de personas con diversidad funcional.
- ✓ La implantación del Plan Proxecta en los centros educativos donde se fomenta la participación del alumnado con necesidades educativas especiales.
- ✓ Apoyo al Festival de Cine Inclusivo de Vigo.



La Red Española del Pacto Mundial seleccionó y publicó la buena práctica del Museo ANFACO.

## Ruta Industrial en el marco del II Congreso de Patrimonio Industrial de Galicia y norte de Portugal

La fundación fue invitada a realizar un paseo industrial el 27 de noviembre, desde Alfageme hasta ARVI, para narrar a los congresistas invitados de otras comunidades el importante legado conservero que alberga la ciudad de Vigo. Fuimos cicerones junto a Xoan Carmona y el personal organizador de las visitas del programa de Fundamar-Vigo Pesqueiro.

Posteriormente, asistimos a un taller de co-creación sobre patrimonio industrial organizado por Fundamar y al congreso del día siguiente.

## Festival de Cine Inclusivo de Vigo

Colaboración con Festival Cine Inclusivo de Vigo que tuvo lugar durante el **22 al 26 de octubre**. Como en otras ocasiones, y con el objetivo de perseguir fines de interés general que beneficien a colectividades genéricas, hemos participado en el **Festival Internacional de Cine Inclusivo de Vigo** cuya promotora es la Asociación Galega Audiovisual Inclusiva (AGAIN). Este certamen tiene como finalidad dar a conocer, apoyar y valorar los proyectos cinematográficos realizados por y para la inclusión y para visibilizar aquellos proyectos que traten sobre **diversidad funcional (discapacidades y enfermedades degenerativas...)**.

Por todo ello, y gracias a sus colaboraciones contribuimos a esta iniciativa social y artística, tan necesaria para la visualización de las personas con alguna diversidad.



## Plan Proxecta

### Proyecto de Innovación educativa de la Xunta de Galicia

Desde el 2017 la fundación desarrolla el proyecto *Memoria da Industria Memoria do Mar* dentro de los Planes Proxecta de la Consellería de Educación. La fundación ha elaborado y configurado el plan, y los objetivos que están publicados en la página web de la Xunta, en la

categoría de patrimonio cultural. Destacar que somos la única organización de carácter privado presente en los planes proxecta.

#### *Curso 2019-2020*

En el presente curso, se han adscrito tres centros escolares al programa *Memoria da Industria Memoria do Mar*, con lo cual, cada año consolidamos la presencia de la cultura del sector mar-industria en los centros escolares: IES da Pobra do Caramiñal, IES A Xunqueira II de Pontevedra IES María Soliño de Cangas.

#### *Curso 2018-2019.*

En el curso pasado trabajamos con dos centros el programa educativo desarrollado por la fundación: el IES Campo de San Alberte de Noia y IES Xunqueira II de Pontevedra. Nuestra colaboración con ellos fue asesorar, evaluar, proponer y participar en los objetivos que tuvieron que alcanzar a lo largo del curso. Cada instituto, y de forma multidisciplinar, elaboraron un proyecto en torno a las conservas de pescado y marisco que presentaron en el mes de julio para su evaluación final oficial a través de la página del a Conselleria de Educación.

- El 3 de mayo participamos en la presentación de la revista del IES de Noya donde se recoge la actuación del Plan Proxecta del curso anterior. La revista contiene todas las actividades elaboradas en torno a Memoria da Industria Memoria do Ma y una serie de entrevistas a personas relacionadas con el sector. Recoge nuestra participación, etc. Así mismo, dimos a conocer nuestro papel en la mesa de coloquio de la presentación para relatar nuestro papel como asesores del programa y sus objetivos.
- Realización del Taller “Publicidad en las conservas” en el IES A Xunqueira de Pontevedra el lunes 27 de mayo. La fundación acudió a desarrollar un taller con el alumnado de 4ª ESO en torno a la publicidad y la influencia de las corrientes artísticas en los soportes habituales comunicativos utilizados por las conserveras.

## Presentación del libro Vicus, un lugar aquelado del autor Beto Luaces



El 12 de julio se presentó en el museo la novela VICUS, para ello nos acompañaron el autor, la editorial Bolanda, Xoan Carmona. Vicus, es una novela negra que se desarrolla en Vigo y cuyo telón de fondo son las empresas y familias conserveras de la ciudad (con nombres figurados). El autor se documentó en el Museo, y cedió a ANFACO y su museo un espacio en el libro, convirtiéndonos en un paisaje de la trama. El libro está disponible en las librerías de Vigo tales como La casa del Libro, librouro, etc...y es todo un éxito de ventas por el auge de la novela negra viguesa.

## Día de la conserva: Colección Tomás Massó



Con motivo de la celebración del día de la conserva el 28 de junio se presentó la colección depositada en el museo por Tomas Massó, bajo el título **“Massó: de la salazón a la lata”**.

De los objetos aportados, destacan los originales realizados por **Federico Ribas** para los productos y campañas publicitarias de Massó siguiendo el estilo del diseñador que tanta fama le reportó durante el siglo XX. Además, se presentaron otros documentos como las fotografías de la pesca, de las fábricas de Cangas y Bueu, patentes, el plano de la cubierta metálica de la fábrica de Bueu, etc...que vienen a completar la colección del museo que crece y suma valor gracias a este legado.

## Día de los Museos 2019: Ruta Pescadoira-Mourisca (Bueu)

Un año más, celebramos el día de los museos el pasado 31 de mayo con las tradicionales rutas industriales, esta vez en Bueu. Desde el museo Massó a la playa de Pescadoira, paseando por Beluso y finalizando en la playa de Mourisca. Para ello contamos de forma desinteresada con diferentes especialistas; Xoán Carmona, Iria Sobrino (arquitecta), Arturo Sánchez Cidrás (historiador local), Loli Docampo (Universidad de Vigo), Covadonga López de Prado (directora del Museo Massó) y para el diseño del cartel y lata GIFF con el diseñador Nacho Ginestra de la agencia &Rosás. El Ateneo Atlántico también aportó medios técnicos como el

micrófono/altavoz para poder desarrollar las charlas de los invitados en la calle. En el paseo, además, tuvimos el privilegio de conocer dos salazones reconvertidas en hogares; de la familia Eraso en Beluso y la de Mourisca. Ambas, son un ejemplo de rehabilitación, cuyas intervenciones en el espacio han respetado la antigua función de los edificios.

La ruta fue un éxito de convocatoria, contabilizando 61 personas en los que se encontraba todas las personas que trabajan y participan activamente en la valoración del patrimonio industrial.



Diseño cartel lata GIF de Nacho Ginestra

## Colaboraciones

La fundación a través de su museo ha colaborado en cesiones, asesoramientos en las siguientes acciones.

- ✓ Con el CSIC, el grupo de Oceanología del Instituto de Investigaciones Mariñas-CSIC organizador del Proyecto Europeo MarRISK, “As Conversas do Mar”. Diálogos informales entre dos colaboradores con profesiones relacionadas con el mar y del ámbito de la cultura, centradas en todo lo que nos aporta el mar. Fuimos invitados el pasado 21 de noviembre al Colegio Atlántida para una de sus conversas.
- ✓ Con el **Ateneo Atlántico** en la cesión de Imágenes en el coloquio sobre Alfageme el pasado 12 de abril en el Liceo de Bouzas. En el encuentro participaron los historiadores. Bajo el título del encuentro **A fábrica Alfageme: un patrimonio industrial vigués**, los ponentes pusieron de manifiesto la importancia del complejo industrial Alfageme.

- ✓ Con el **GAIN** en el proyecto de colaboración-proyecto de libro y portal digital sobre el diseño industrial en Galicia "**Plan de Deseño para a Innovación 2020**" de la Xunta de Galicia. Concretamente, se colaboró con Manuel Pan de Phottic y con David Barro de la Fundación DIDAC en "*Galicia, Imaxes do deseño*" para recuperar los hitos del diseño gallego.
- ✓ Asistencia y gestión de documentación: Ramón Franco, Cerdeimar, CERMAR, TVG.
- ✓ Exposición del **Grupo 36 en el Concello de Bueu**, el museo participó en la cesión de imágenes de Federico Ribas.
- ✓ **Reunión** en ANFACO el día **29 de noviembre** con AFUNDACION para realizar un proyecto de colaboración conjunto para celebrar una exposición en 2021 en la sala expositiva del teatro Garcia Barbón sobre la publicidad en las conservas a través de la colección del museo.
- ✓ El festival "Os Eidos" de poesía de Uxio Novoneyra, en el que colaboramos el año pasado, ha sido galardonado como **el mejor Festival de Galicia**, premio otorgado por el público.
- ✓

## Imaxes Envasadas



El 22 de febrero, se llevó a cabo una de las concedidas por la Diputación de Pontevedra en 2018, "*Imaxes Envasadas*", una iniciativa orientada a acercar y poner en valor el patrimonio industrial del sector conservero de la provincia de Pontevedra a través de la difusión de fotografías del patrimonio industrial del sector. Se digitalizaron diversas imágenes antiguas de las fachadas de algunas de las fábricas más

emblemáticas de la provincia de Pontevedra (Massó, Alfageme...), así como el interior con escenas de trabajo. Las fotos en formato 50x75 cm y de calidad, se repartieron en cinco establecimientos hosteleros asociados a FEPROHOS (Albatros Lounge Bar Vigo, Restaurante Casavella, Dalalata, Pura&Concha y O Rei Pescador) ...El acto de entrega tuvo lugar en el museo ANFACO.

## Inclusión en la del museo ANFACO en la RED REMA (Red de Museos Atlánticos)

El museo ANFACO forma parte de la red de museos gestionados por el GALP (Grupos de Acción Local del Sector Pesquero de Galicia). La admisión a dicha red fue aprobada el 29 de mayo de 2019, después de presentar candidatura y dossier documental.

Los Grupos de Acción Local del sector Pesquero Costa da Morte y Costa Sostible son los promotores de la creación de la primera Red centrada en el patrimonio material e inmaterial “mariñeiro”. Forman parte de la red museos el Museo Man de Camelle, el Museu Marítimo de Ílhavo (Portugal), el Museo de Historia Natural de Ferrol, el Museo Mares de Cedeira y la Torre de Hércules, Museo de Sel entre otros.

Además, el camino de proyección y consolidación del Museo ANFACO, se ha visto recompensado al ser uno de los museos invitados a formar parte de los grupos de trabajo de la Consellería de Cultura en la elaboración de la próxima Ley de Museos autonómica.

A propósito de la nueva ley de museos, el museo ANFACO ha presentado la solicitud para la firma de un convenio con el Ministerio de Cultura para la gestión del programa Domus (programa gestor oficial de museos) necesario para modificar la condición de colección visitable de ámbito local a museo, es decir, un cambio en su tipología de cara a la adaptación a la nueva ley de museos.

En esta misma línea de consolidación y a raíz de la importante adquisición del archivo Alfageme, se está clasificando y organizando el archivo histórico del Museo en la planta tercera de la sede, con el asesoramiento y supervisión de la archivera del Puerto de Vigo. Entidades como la Diputación de Pontevedra, Galiciana (Xunta de Galicia) y las Universidades de Vigo y Santiago han mostrado su interés por dicho archivo, en forma de colaboraciones, cesiones gratuitas o convenios que podrán efectuarse en el próximo año 2020. La organización del archivo es requisito necesario para poder solicitar las ayudas económicas de digitalización y acceso al mundo digital y global, a través de las plataformas Galiciana y Europea.

## Visitas guidas al museo ANFACO

A lo largo del 2019 se han recibido **1426 visitantes** repartidos en **90 visitas guidas**.

Grupos escolares de Galicia y Portugal, asociaciones vecinales como la Miñoica, Agarimo y colectivos de diversidad funcional como colegio especial de niños con autismo Menela y San Xerome y Special OLIMPICS Galicia, asimismo, se reciben las visitas institucionales de ANFACO-CECOPESCA.

Se distribuyeron las conservas de Frinsa S.A. y de Connorsa S.A.

Como novedad se ha desarrollado propuesta didáctica para grupos educativos de 3-5 años.



Es por ello que se crearon materiales sensoriales tales como: peluches de mejillones para explicar proceso de desconchado, peces de colores y cajas de cartón para explicar el proceso de reciclaje.

## Donación o depósito a la colección del museo ANFACO

**Herrero Marinesca ha realizado una donación de más de 100 objetos.**

**A lo largo del 2019 se ha recibido más de 86 objetos en depósito de Tomas Massó.**

# Empresas Asociadas



## CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS

**ACTEMSA, S.A.**

**ANXOVES DE L'ESCALA, S.A.**

**ALFONSO GARCÍA LÓPEZ, S.A. - CONSERVAS PESCAMAR**

**CALVO CONSERVAS, S.L.U.**

**COFACO AÇORES INDUSTRIA DE CONSERVAS, S. A**

**CASA SANTOÑA, S.L.**

**CONSERVAS AGROMAR, S.A.**

**CONSERVAS ANTONIO ALONSO, S.A.**

**CONSERVAS ANTONIO PÉREZ LAFUENTE, S.A.**

**CONSERVAS AREOSO, S.L.**

**CONSERVAS CARNOTA, S.A.U.**

**CONSERVAS CERMAR, S.L.**

**CONSERVAS CERQUEIRA, S.A.**

**CONSERVAS DANI S.A.U.**

**CONSERVAS DAPORTA, S.L.**

**CONSERVAS DARDO, S.L.**

**CONSERVAS DE CAMBADOS, S.L.**

**CONSERVAS DE PESCADOS LA PUREZA, S.L.**

**CONSERVAS DEL NOROESTE, S.A. -CONNORSA-**

**CONSERVAS DENTICI, S.L.**

**CONSERVAS FRISCOS, S.A.**

**CONSERVAS LA BRÚJULA, S.L. (GRUPO DELGADO SELECCIÓN)**

**CONSERVAS LAGO PAGANINI, S.L.**

<b>CONSERVAS LOLIN, S.L.</b>
<b>CONSERVAS NOLY, S.A.</b>
<b>CONSERVAS ORTIZ, S.A.</b>
<b>CONSERVAS PORTOMAR, S.L. (GRUPO PEREIRA)</b>
<b>CONSERVAS REMO, S.L.</b>
<b>CONSERVAS ROMA, S.L.</b>
<b>CONSERVAS RIA DE AROSA, S.L.</b>
<b>CONSERVAS RÍAS BAIXAS 1907, S.L.</b>
<b>CONSERVAS SELECTAS DE GALICIA, S.L. (BOLTON GROUP)</b>
<b>CONSERVERA DE RIANXO, S.A.</b>
<b>CONSERVERA GALLEGA, S.A.</b>
<b>CONSORCIO ESPAÑOL CONSERVERO, S.A.</b>
<b>COSTAS Y MIÑÁN, S.L.</b>
<b>CUMAREX, S.A. (UBAGO GROUP)</b>
<b>ESCURIS, S.L.</b>
<b>FRANCISCO GIL COMES, S.L.</b>
<b>FRESCOMAR, S.A.R.L. (UBAGO GROUP)</b>
<b>FRINSA DEL NOROESTE, S.A.</b>
<b>GENCOAL, S.A.</b>
<b>HIJOS DE CARLOS ALBO, S.L.</b>
<b>HIJOS DE JOSÉ SERRATS, S.A.</b>
<b>IGNACIO GONZÁLEZ MONTES, S.A.</b>
<b>INDUSTRIAL CONSERVERA DE TARIFA, S.L.</b>
<b>INDUSTRIAS CERDEIMAR, S. L.</b>

JEALSA-RIANXEIRA, S.A.
JUSTO LÓPEZ VALCÁRCEL, S.A.
LA DESPENSA GALAICA, S.L.
MARINO MARTÍNEZ DE LUCO, MARMAR, S.L.
MANUEL VICENTE MOSQUERA E HIJOS, S.A.
ORBE, S.A.
O SUBMARINO ALTA CONSERVA, S.L.
PORTO-MUIÑOS, S.L.
PRINCES TUNA MAURITIUS LIMITED
RAMÓN FRANCO, S.A.
REAL CONSERVERA ESPAÑOLA, S.L.
RODRÍGUEZ PASCUAL Y CIA, S.L.
SÁLICA INDUSTRIA ALIMENTARIA, S.A.
THENAISIE-PROVOTE, S.L.
UBAGO GROUP MARE, S. L.
UNIÓN SALAZONERA ISLEÑA, S.A. (USISA)
YURRITA E HIJOS, S.A.
<b>CONGELADOS, REFRIGERADOS Y ELABORADOS DE PRODUCTOS DEL MAR</b>
ALBACORA, S.A.
ALIMENTOS FRIORIZADOS, S.A.
ANAPA-ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE PRODUCTOS DE LA PESCA AHUMADOS
ÁNGEL LOPEZ SOTO, S.L.
ANGULAS AGUINAGA, S.A.U.
ARMADORA PEREIRA, S.A.

<b>ASTURPESCA, S.L.</b>
<b>ATUNES Y LOMOS, S.L.</b>
<b>ATUNLO O GROVE, S.L.</b>
<b>BALFEGÓ &amp; BALFEGÓ, S.L. (GRUP BALFEGÓ)</b>
<b>BERETE, S.L.</b>
<b>CADELMAR GASTRONOMÍA MEDITERRANEA, S.A.U.</b>
<b>CALADERO, S.L.U.</b>
<b>CEFRICO, S.L. (GRUPO PROFAND)</b>
<b>CIGALMAR, S.L.</b>
<b>CLAVO FOOD FACTORY, S.A.</b>
<b>COMERCIAL PERNAS, S.L.</b>
<b>COMEX ANDINA, S.L.</b>
<b>COMIOLSA – COMERCIAL MILAGROS OLGA PÉREZ SANTOS, S.A.</b>
<b>CONGALSA, S. L.</b>
<b>CONGELADOS MARAVILLA, S.A.</b>
<b>CONGELADOS MARDEMAR, S.L.</b>
<b>CONGELADOS NORIBERICA, S.A.</b>
<b>CONGELADOS Y FRESCOS DEL MAR, S.A. -CONFREMAR-</b>
<b>CONSERVAS Y FRIGORIFICOS DEL MORRAZO, S.A.</b>
<b>CONTINENTAL PESCAMAR, S.L.</b>
<b>CP MERCHANDISING, CO. LTD. ESPAÑA</b>
<b>DELFIN ULTRACONGELADOS, S. A</b>
<b>DELGADO SELECCIÓN, S.L.</b>
<b>DISCEFA, S.L.</b>

<b>DON CAMARÓN, S.L.</b>
<b>EMPRESA DE PESCA DE AVEIRO, S.A.</b>
<b>ESPADEROS DEL ATLANTICO, S.A.</b>
<b>ESPINALER, S.L.</b>
<b>EUROCAVIAR, S.A.</b>
<b>EUROPACÍFICO ALIMENTOS DEL MAR, S.L.</b>
<b>FONCASAL TRADING, S.L.</b>
<b>FRIGOMAR BURELA, S.A.</b>
<b>FRIGORÍFICOS ROS, S.A.U. (GRUP ROS)</b>
<b>FRIME, S.A.</b>
<b>FRIOBAS BASILIO, S.L.</b>
<b>FRIPOZO, S.A. (GRUPO FUERTES)</b>
<b>GALICIAN SEA, S.L.</b>
<b>GALICIAN MARINE AQUACULTURE, S.L.</b>
<b>GALILUSAM CPT, S.L.U.</b>
<b>GARCIDEN, S.L.</b>
<b>GLOBAL PEZ SEAFOOD, S.L.</b>
<b>GRUPO PROFAND, S.L.</b>
<b>HIJOS DE ALBALADEJO GARCIA, S. L.</b>
<b>HERMANOS BELTRÁN ADELL, S.L.</b>
<b>HERMANOS FERNÁNDEZ IBÁÑEZ, CONSIGNATARIOS DE PESCA, S.L.</b>
<b>IBERCONSA – IBÉRICA DE CONGELADOS, S.A.</b>
<b>ICELANDIC FREEZING PLANTS IBÉRICA, S.A. (ICELANDIC GROUP)</b>
<b>INDUSTRIA DEL FRÍO AUXILIAR CONSERVERA, S.A. (INFRISA)</b>

<b>INGAPAN S.L.U.</b>
<b>INTERATLANTIC FISH, S.L.U.</b>
<b>JOSE LUIS CORREA KESSLER, S.L.</b>
<b>KRUSTAGROUP, S.A.U.</b>
<b>MAR IBERICA SOCIEDADE DE PRODUTOS ALIMENTARES, S.A.</b>
<b>MAREDEUS FOOD SOLUTIONS, S.L.</b>
<b>MARES DE GALICIA, S.A.</b>
<b>MARFRIO, S.A.</b>
<b>MARISCOS ANTÓN FERNÁNDEZ, S.L.U.</b>
<b>MARISCOS GILMAR, S.L.</b>
<b>MARISCOS SÁLVORA. S.L.</b>
<b>MARPESCA EUROPA, S.L.</b>
<b>MASCATO, S.A.</b>
<b>NAGREEN GROUP, S.L.</b>
<b>NUDISCO, S.L.</b>
<b>NUESTRO MAR DE SIEMPRE, S.L. (NUMARSI)</b>
<b>NUEVA PESCANOVA, S.L.</b>
<b>OPAGAC - ORGANIZACIÓN DE PRODUCTORES ASOCIADOS DE GRANDES ATUNEROS CONGELADORES -</b>
<b>OR.PA.GU - ORGANIZACIÓN DE PRODUCTORES PALANGREROS GUARDESES -</b>
<b>PESCADORS DE ROSES PLANT ENVASAT, S.L.</b>
<b>PESCADOS IBÁÑEZ, S.A.</b>
<b>PESCADOS ROBERTO OTERO, S.L.U.</b>
<b>PESCADOS RUBÉN, S.L.</b>
<b>PESCAPUERTA TRADE, S.L.</b>

<b>PESCAVIAR, S.L.</b>
<b>PESCIRO, S.L.U.</b>
<b>PETACA CHICO, S.L.</b>
<b>REDISCO ALIMENTACIÓN, S.L.</b>
<b>REMAGRO, S.A.</b>
<b>RELENTO, S.L.</b>
<b>RIVEIRA PEIXE FRESCO, S.L.</b>
<b>S.A.C. DE PESCADOS Y MARISCOS PEIXEMAR (GRUPO CASA BOTAS)</b>
<b>SALAZONES MOTI, S.L.</b>
<b>SALICA ALIMENTOS CONGELADOS, S.A.</b>
<b>SAN ANTONIO ALIMENTOS DEL MAR, S.L.</b>
<b>SEAKINGS REPRESENTING, S.L.</b>
<b>STOLT SEA FARM, S.A.U - PRODEMAR</b>
<b>SUFLENORSA ADUANAS, S.L. (GRUPO SUFLENORSA)</b>
<b>TRI MARINE INTERNATIONAL SPAIN, S.L.U. (TRIMARINE GROUP)</b>
<b>TUNAMARE 2012, S.L.</b>
<b>TUNATUNES, S.L.</b>
<b>ACEITES Y HARINAS DE PESCADO</b>
<b>AFAMSA-AGRUPACION DE FABRICANTES DE ACEITES MARINOS, S.A.</b>
<b>ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE HARINAS Y ACEITES DE PESCADO</b>
<b>AUXILIAR CONSERVERA S.A. - AUCOSA</b>
<b>BARNA, S.A.</b>
<b>CONRESA – CONSERVEROS REUNIDOS, S.A.</b>
<b>HARINAS DE ANDALUCÍA, S.L.</b>

HARINAS DEL CANTÁBRICO, S.L.U. (GRUPO BARNA)

HIJOS DE EMILIO RAMÍREZ, S.A. – PESCAVE

FRESCOMAR, S.A.R.L.- HARINAS Y ACEITES DE PESCADO (UBAGO GROUP)

SARVAL BIO-INDUSTRIAS NOROESTE, S.A.U. (GRUPO SARIA)

**SECTOR MEJILLONERO: PRODUCTORES; COCEDEROS Y DEPURADORES**

BARLOVENTO, S.A.

BATEAMAR, S.L.

COCEDERO BARRAÑAMAR, S.L.

COCEDERO SUAREZ, S.L.

FRIGOAMEGROVE, S.L.

MARISCOS LINAMAR, S.L. (GRUPO LINAMAR)

MEJILLONES NIDAL, S.L.

MEJILLONES RÍA DE AROSA, S.L.

PAQUITO, S.L.

PESCADOS MARCELINO, S.L.

SOCOMGAL – SOC. COOP. GALEGA MEXILLONEIROS DE GALICIA

VITALMAR PESCADOS Y MARISCOS, S.L.

**MAQUINARIA**

ALFOGAR, S.L.

HERFRAGA, S.A.

HERMASA CANNING TECHNOLOGY, S.A.

JOHN BEAN TECHNOLOGIES SPAIN, S.L.

MECÁNICA ALIMENTARIA, S.A. - MECALSA

MONTAJES CONSERVEROS DE GALICIA, S.L.

<b>SIDELAN, S.L.</b>
<b>SOMMETRADE, S.L.</b>
<b>TACORE, S.L.</b>
<b>ENVASES Y EMBALAJES</b>
<b>ACTEGA ARTÍSTICA, S.A.U.</b>
<b>ARDAGH METAL PACKAGING IBÉRICA, S.A.</b>
<b>DOMIBERIA, S.L.U. (DOMIBERIA GROUP)</b>
<b>IBEREMBAL, S.L. (GRUPO MASSILLY)</b>
<b>CROWN FOOD ESPAÑA, S.A.U.</b>
<b>MATERIAS PRIMAS</b>
<b>ACEITES ABRIL, S.L.</b>
<b>AQUANARIA, S.L.</b>
<b>SEPINK HISPANIA, S.L.</b>
<b>TEQUISA - TÉCNICAS QUÍMICAS INDUSTRIALES, S.A.</b>
<b>SERVICIOS AUXILIARES</b>
<b>ABANCA CORPORACIÓN BANCARIA, S.A.</b>
<b>AGENCIA MARÍTIMA DAVIMAR, S.A.</b>
<b>ALONSO Y FÁBREGAS, S.L.</b>
<b>ARMANDO SILVA, S.L.</b>
<b>DSV AIR&amp;SEA, S.A.U.</b>
<b>EULEN, S.A.</b>
<b>FABRICANTE DE CONTENEDORES FADECO, S.A.</b>
<b>HYPRED IBÉRICA, S.L.</b>
<b>MARINE INSTRUMENTS, S.A.</b>

**RANDSTAD, S.A.**

**PRODUCTOS CONSERVADOS**

**A COCIÑA DE LUMAI, S.L.**

**ALIMPEX MASO, S.R.O.**

**CONSERVAS A ROSALEIRA, S.L. (GRUPO TERRAS GAUDA)**

**INDUSTRIAS FRIGORÍFICAS DEL LOURO, S.A. (GRUPO COREN)**

**PANADERÍA TOÑITO, S.L.**

**ASOCIADOS TECNOLÓGICOS**

**BIOSYSTEMS, S.A.**

**DIGIPRESS-SKETH SYSTEM, S.L.**

**EMENASA INDUSTRIA Y AUTOMATISMO, S.A.**

**FRESHCUT, S.L.**

**INDUSTRIAS SAN CAYETANO, S.L. (GRUPO HINOJOSA PACKAGING)**

**LA ESPIRAL VERDE, S.L.**

**VICUSGRAF, S.L. (GRUPO HINOJOSA PACKAGING)**

**BACALAO Y SALAZONES**

**ALBACOR INDUSTRIA DEL MAR, S.L.**

**ANFABASA-ASOCIACION NACIONAL DE FABRICANTES DE BACALAO Y SALAZONES**

**ANGO LEVANTE, S.L.**

**ARTE MORHUA, S.A.**

**BACALAO GIRALDO, S.L.**

**BACALAO OUTÓN, S. L.**

**BACALAO ALEJANDRA, S.L.**

**BACALAO AZKUENE, S.A.**

<b>BACALAO CONCHAMAR, S.L.</b>
<b>BACALAO EGUILLOR, S.A.</b>
<b>BACALAO ELKANO, S.L.</b>
<b>BACALAO SANTYMAR, S.L.</b>
<b>BISCAY SEAFOOD, S.L.</b>
<b>BRI, S.A.</b>
<b>COMERCIAL ALKORTA ANAIAK, S.L.</b>
<b>COPESCO &amp; SEFRISA, S.A.</b>
<b>DRAKKAR SEAFOOD, S.L.</b>
<b>ELABORADOS DEL BACALAO, S.L.</b>
<b>FROITOMAR, S.L.</b>
<b>ICELAND SEAFOOD, S.L.</b>
<b>MANUEL BAREA, S.A.</b>
<b>MAREDEUS FOOD SOLUTIONS, S.L.</b>
<b>PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U. (GRUPO PESCANOVA)</b>
<b>RICARDO FUENTES E HIJOS-SALAZÓN, S.A.U.</b>
<b>SALAZONES GARRE, S.L.</b>
<b>SALAZONES UDANA, S.L.</b>
<b>SIGMA ITTICA, S.L.</b>
<b>UBAGO GROUP MARE, S.L.</b>



# Imágenes del Año





ANFACO-CECOPECA EXPONE EN GALICIA MARKET PLACE SU VISIÓN SOBRE LA DIFERENCIACIÓN EN EL SECTOR TRANSFORMADOR DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA

ANFACO-CECOPECA Y LA FUNDACIÓN BANCO SABADELL ENTREGAN EL PREMIO DE DISEÑO CON MOTIVO DEL 115 ANIVERSARIO DE LA ASOCIACIÓN



ANFACO-CECOPECA APUESTA POR LA CONTINUIDAD DE LOS NEGOCIOS FAMILIARES CON LA FIRMA DEL CONVENIO PARA FOMENTAR LOS PROTOCOLOS FAMILIARES

MADRID FUSIÓN 2019 DISFRUTÓ DE TODO EL SABOR DEL MAR CON CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO





CATA LA LATA EN XANTAR 2019

PRESENTACIÓN DEL PROYECTO «IMAXES ENVASADAS»



PRESENTACIÓN DE LAS ÚLTIMAS APLICACIONES DE LA INDUSTRIA 4.0 PARA MEJORAR LA COMPETITIVIDAD DEL SECTOR

ANFACO-CECOPESCA SE REÚNE CON LA CONSELLEIRA DO MAR





ASAMBLEA GENERAL Y MEDALLAS 2019

OFICINA DE TRANSFORMACIÓN DIGITAL DE LA  
INDUSTRIA MARINA Y ALIMENTARIA



REUNIÓN BILATERAL ENTRE ANFACO-  
CECOPESCA Y ANICP

LA ASOCIACIÓN CULTURAL PERTENZA VISITÓ EL  
MUSEO ANFACO DE LA INDUSTRIA CONSERVERA





REUNIÓN Y VISITA DEL CDTI

DELEGACIÓN DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA,  
DESARROLLO RURAL Y PESCA DE ARGELIA



VISITA UGT-FICA

SHOWCOOKING «COCINA CON CONSERVAS» EN EROSKI





LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA Y CONSERVERA DE PESCADOS Y MARISCOS PRESENTE EN EXPO ANTAD & ALIMENTARIA MÉXICO 2019

CATA LA LATA PRESENTA NUEVAS PROPUESTAS DE COCINA CON CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO EN EL SALÓN GOURMETS



LAS CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO Y OTROS PRODUCTOS DEL MAR PROTAGONISTAS EN SEAFOOD EXPO GLOBAL 2019

DIA DE LA CONSERVA





REUNIÓN CON EL CONSELLEIRO DE SANIDADE

ANFACO-CECOPESCA VIAJA A ECUADOR PARA PARTICIPAR EN EL IV FORO REGIONAL DE SOSTENIBILIDAD DEL ATÚN



VISITA DE LA DELEGACIÓN IRANÍ

EL FORO INTERNACIONAL DE PLANIFICACIÓN ESPACIAL MARINA VISITÓ NUESTRAS INSTALACIONES





VISITA DELEGACIÓN REINO UNIDO

VISITA DE LA EMPRESA YEMENÍ NATIONAL  
FACTORY SALEM BAGAZI CON HERMASA



LOS CENTROS TECNOLÓGICOS INTEGRADOS EN  
ATIGA RECIBEN LA VISITA DE LA SECRETARIA  
GENERAL DE LA ASOCIACIÓN EUROPEA DE  
CENTROS TECNOLÓGICOS (EARTO)

EL CONSEJO RECTOR DE ANFACO-CECOPESCA  
ANALIZÓ LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS  
DURANTE LA PRIMERA MITAD DE 2019





ABANCA, FUNPROMAR Y ANFACO-CECOPESCA AMPLÍAN SU COLABORACIÓN CON NUEVAS ACTIVIDADES

VUELTA A ESPAÑA DEL FOODTRUCK CATA LA LATA PROMOCIONANDO LAS CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO



DÍA INTERNACIONAL DE LOS MUSEOS 2019

FIRMA DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN PARA LA MEJORA DE LA COMPETITIVIDAD DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA EN LA BAHÍA DE SECHURA (PERÚ)





ANFACO-CECOPESCA VIAJA A POLONIA PARA ESTRECHAR LAZOS DE COLABORACIÓN

VIGO SE CONVIERTE UN AÑO MÁS EN LA CAPITAL MUNDIAL DEL ATÚN. IX CONFERENCIA MUNDIAL DEL ATÚN «VIGO 2019»



LA CÁMARA ECUATORIANA DE INDUSTRIALES Y PROCESADORES ATUNEROS (CEIPA) Y LA ASOCIACIÓN DE ATUNEROS DEL ECUADOR (ATUNEC) VISITAN ANFACO – CECOPESCA

UNA DELEGACIÓN DE INVESTIGADORES DEL PROGRAMA ERASMUS+ VISITA ANFACO-CECOPESCA





JORNADA «DESARROLLO BIOTECNOLÓGICO EN EL SECTOR ACUÍCOLA»

LA COMPOSTELATA 2019



ANFACO-CECOPESCA ORGANIZA LAS II JORNADAS DE TRANSFORMACIÓN DIGITAL EN LA INDUSTRIA MAR-ALIMENTARIA

V JORNADAS INFORMATIVAS SOBRE EL PAPEL DE LA MUJER EN EL SECTOR PESQUERO Y CONSERVERO. HISTORIA DEL SECTOR EN VIGO EN CLAVE DE GÉNERO.





ANFACO-CECOPESCA ESTUVO PRESENTE EN LA FERIA FOOD AND HOTEL CHINA 2019

LAS CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO Y OTROS PRODUCTOS DEL MAR BRILLAN EN ANUGA 2019



ANFACO-CECOPESCA PARTICIPÓ EN EL BUSINESS2SEA –FORUM DO MAR– EN OPORTO

ANFACO-CECOPESCA PRESENTE EN CONXEMAR 2019





JORNADA TECNOLOGÍAS Y SOLUCIONES INNOVADORAS PARA GARANTIZAR LA COMPETITIVIDAD DE LA INDUSTRIA MAR-ALIMENTARIA

ANFACO-CECOPESCA VIAJA A ECUADOR PARA PROMOVER LA MEJORA DEL SECTOR PESQUERO Y ACUÍCOLA

