ANFACO
CECOPESCA
Unidos para conservar
lo que +IMPORTA

MEMORIA ANFACO-CECOPESCA

2020

INDICE

Presentación del Presidente 3

Presentación del Secretario General 7

Comité Directivo y Comisiones Sectoriales 13

Estructura Organizativa 21

Representación Institucional 27

Datos Macroeconómicos del Sector 33

Datos Representativos de ANFACO-CECOPESCA 37

Actividades de los Departamentos 41

Áreas Tecnológicas y Actividades de I+D+i 57

Medallas ANFACO-CECOPESCA 2020 95

II Premio de Diseño ANFACO – Fundación Banco Sabadell 101

Revista Industria Conservera 105

Fundación Clúster de Conservación de Productos del Mar 109

Empresas Asociadas 123

Imágenes del Año 137

Presentación del Presidente

El complejo mar-industria ha vuelto a demostrar su resiliencia. El año 2020 ha sido, sin duda, el año del coronavirus, pandemia que supuso y supone una prueba de flexibilidad empresarial. Si bien con varias vacunas ya aprobadas y una tasa de vacunación en crecimiento nos hacen generar ilusión a una pronta normalidad, también es cierto que se ha trabajado muy intensamente para llegar hasta aquí. Las medidas de prevención fueron eficaces, e incluyeron distancias de seguridad, mascarillas, geles hidroalcohólicos o cámaras termográficas, y una revisión diaria de evolución en las fábricas a fin de mantener la actividad, de carácter esencial, que permitió mantener los supermercados abastecidos. ANFACO-CECOPESCA ha mantenido unidas a más de 245 empresas, con una facturación de 11.000M€, y más de 26.000 trabajadores de forma directa. Es destacable que, al igual que en otros momentos históricos de dificultad, la conserva de pescado y marisco ha vuelto a ser un reclamo de confianza, con un aumento de consumo en hogares acumulado a noviembre 2020 respecto 2029 del 9% en volumen según el MAPA, y el pico del 82% en compra durante la semana 11.

Los retos promueven cambios. Ahora mismo la digitalización ya es una realidad, y en ello el canal de venta online también ha impulsado sus ventas, con unos productos de la pesca que aumentaron un 95% en volumen durante 2020, o unos equipos que ya interaccionan digitalmente con mejor productividad. Asimismo, el concepto de One Health y preocupación por la sostenibilidad alcanzaron una importancia notable, existiendo un nuevo compromiso por ANFACO-CECOPESCA que recogió en su estrategia de Valor Compartido y la publicación del decálogo de desarrollo sostenible por el sector. Un plan con indicadores medibles y alineados con Los Objetivos de Desarrollo Sostebile de la Agenda 2030 de Naciones Unidas.

Si bien la incertidumbre permanece, con ejemplos de empresas afectadas gravemente por una bajada en sus ventas debido a su exposición al canal HORECA, esperamos que el éxito obtenido por ANFACO-CECOPESCA frente a la Comisión Europea, de tal forma que las empresas de transformación puedan recibir ayudas directas con cargo al FEMP, sirva como empuje para mantenimiento de la actividad y empleo, más necesario que nunca. El empleo genera esperanza, y permite mantener el nivel de vida de la sociedad.

Las Organizaciones son agentes de cambio, y pueden ayudar a resolver problemas del entorno. En ese sentido, estamos francamente satisfechos de la labor de interlocución con la administración, de forma constante, y puesta a prueba durante 2020. Se mantuvo la actividad industrial, exportación abierta, resolvieron trámites administrativos, o gestionaron EPIs con urgencia. Además, ahora proponemos ayudar a incrementar el ritmo de vacunación, si así se considera.

Me gustaría terminar con un agradecimiento al personal de ANFACO-CECOPESCA. Su apoyo es incuestionable, reinventándose a fin de mantener la alta representatividad en su mapa societario amplio y extenso, y buscando soluciones a problemas de las empresas con una involucración directa en los cambios legislativos o aportando apoyo científico-tecnológico. Una suerte de Organización con más de 100 profesionales que permite apuntalar la competitividad, yendo en muchas ocasiones por delante de los riesgos que puedan surgir. Un ANFACO-CECOPESCA fuerte y unido, ha sido nuestro mejor seguro durante 2020.

Iván Alonso-Jaúdenes Curbera

Presentación del Secretario General

Somos una Organización esencial que trabaja para un sector estratégico de la soberanía alimentaria. Durante 2020 la industria mar-alimentara ha mostrado a la sociedad su capacidad de adaptarse, manteniendo la actividad mientras modificaba sus operaciones, implementaba medidas de prevención, y apostaba por producir con las máximas garantías higiénico-sanitarias. Los consumidores pudieron sentir, en muchas ocasiones en la soledad del confinamiento, la frescura del mar en sus platos, con alimentos de calidad elaborados para aportar esperanza y valores nutricionales imprescindibles en la dieta.

Las crisis fuerzan y aceleran los cambios. Las administraciones tuvieron que trabajar contrarreloj, y precisamente para no errar la interlocución con una Organización como ANFACO-CECOPESCA ha sido clave. Resolvimos problemas a la exportación con sus controles en frontera o documentos de acompañamiento, desarrollamos protocolos de prevención, protegimos la liquidez fomentando préstamos ICO o acelerando devoluciones de IVA, se consiguió que los FEMP pudieran compensar las pérdidas de las empresas de transformación, se distribuyeron cientos de miles de mascarillas, se asesoró en la presentación de ERTES, o se promovió el consumo de productos pesqueros mediante promoción, entre otros. Sin descanso, los más de 100 profesionales de ANFACO-CECOPESCA defendieron con valentía al sector.

Precisamente, el sector en su conjunto respondió. Si bien con impactos dispares, pues aquellas empresas más expuestas al canal HORECA vieron cómo se desplomaba un 50%, mientras otras con mayor penetración en hogares mantenían una logística afinada que permitía servir incluso en los picos de consumo del 80% para la conserva de atún en la semana 11. El Clúster alcanzó una facturación acumulada de 11.000 millones de euros, con 26.000 empleos directos, destacando la alta presencia femenina superior al 70%, y más de 245 empresas asociadas. En términos agregados, las exportaciones españolas de productos del mar, decrecieron un 3,56% en volumen y 6.18% en valor. El comportamiento en exportación de productos del mar ha sido desigual, con el pescado congelado reduciéndose un 1,08% en volumen respecto 2019, el pescado seco, salado y/o salmuera, ahumado aumentando un 14,99% en volumen, o las conservas de pescados y marisco incrementando un 15,05% en volumen y 13,40% en valor.

Las restricciones al movimiento y la parálisis del transporte internacional han sido elementos catalizadores de la digitalización. Si bien el parón inicial del mes de marzo y abril cautivó el desarrollo de ciertas actividades, el puso se retomó renovado con reuniones digitales de plataformas que ya son parte indispensable de nuestro trabajo. Dichas herramientas han

permitido continuar las labores de representatividad, participando en la Asociación Europea de Transformadores – AIPCE-CEP, 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 (EUROTHON, CISAP, FEICOPESCA) 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, ATIGA) y local (CEP, Círculo de Empresarios de Galicia).

Interlocución más necesaria que nunca, puesto que la pandemia no frenó acontecimientos históricos, como el Brexit. Reino Unido ha pasado a ser un país tercero, con restricciones al comercio que, lamentablemente, han supuesto un freno en la exportación y reducción sin precedentes de los productos pesqueros y acuícolas españoles.

Del mismo modo, los cambios legislativos han permanecido su curso, tanto en la Unión Europea como en España. Asistimos al proceso de publicación del nuevo FEMPA 2021-2027 que finalmente incluirá a las empresas de transformación como receptoras de fondos; aunamos fuerzas en la Confederación Mar-Industria para defender la actividad sostenible de nuestras empresas frente a la Ley de Cambio Climático; participamos ante la Comisión Europea, el Parlamento europeo y el Consejo a fin de mejorar la posición del Nuevo Reglamento de Control; mantuvimos reuniones con AESAN y la Comisión Europea para proponer mejoras en el algoritmo Nutri-Score; interviniendo en la propuesta de Real Decreto de Denominaciones Comerciales para productos de la pesca; promoviendo cambios en las posibilidades de gestión de la concha de mejillón como subproducto; participando en revisiones del Reglamento UE 853/2004 o la guía de control oficial para atún de consumo humano directo; normas de comercialización europeas para productos pesqueros; o el reglamento europeo de contingentes arancelarios autónomos.

El fondo Next Generation ha sido otro hito. España recibirá 140.000 millones de euros en los próximos 3 años, que deben servir como balón de oxígeno a la recuperación. Por ello, desde ANFACO-CECOPESCA apostamos por la reindustrialización como pilar de competitividad, y redactamos el Plan de Resiliencia del Complejo Mar-industria. Un proyecto integrador de toda la cadena de valor mar-industria, que asciende a 303,3 millones de euros y que ha sido recibido con gran interés por el MINCOTUR.

Una intensa labor de estudio, asesoramiento, comunicación e información que convierten a esta Organización también en una fuente de conocimiento de utilidad para las empresas a través de su Centro Tecnológico.

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, y que en 2020 alcanzó la cifra de 6,2 M€ de ingresos.

En ATC se han atendido un total de 2.244 consultas en 2020, se han ejecutado 752 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 el asesoramiento permanente en seguridad alimentaria, promoviendo la aplicación de normativa IFS, BRC, ISO 22000, Global Gap, adaptando a las empresas a la FDA para exportar, estudios de vida útil, etc. que precisamente han ayudado a garantizar los procesos y fábricas.

El Área de Tecnología Analítica, laboratorio de referencia en España para el control de la calidad de los productos de la pesca, continúa creciendo en confianza y ha gestionado en 2020 la cifra de 34.910 muestras.

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 178 procedimientos acreditados por el citado Organismo. Apuntaló su colaboración con diferentes comunidades autónomas, en planes de Control Oficial, la AOAC, o poniendo a punto metodologías competitivas para el sector, como el recuento E.coli en 24 horas.

Del mismo modo, la tercera pata del Centro, el Área de I+D+i, ha cosechado importantes logros. Así, desarrolló 89 proyectos, el 62% bajo contrato directo con empresas, participando en 22 proyectos internacionales. 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, o mantiene su Unidad Mixta de Investigación con el Grupo Emenasa, 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.

Finalmente, la solidaridad y la responsabilidad social forman parte del ADN de la Organización y, por eso, a través de la Fundación FUNPROMAR se trabajó 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.

Nos enfrentamos a retos permanentes, y precisamente en estos momentos contar con un buen socio es indispensable. Desde ANFACO-CECOPESCA estamos comprometidos con el sector, aportamos soluciones con propuestas efectivas, modelamos el entorno, y desde 1904 seguimos promoviendo la unión, para conservar lo que más importa.

Juan M. Vieites Baptista de Sousa

Comité Directivo y Comisiones Sectoriales

Junta Directiva de ANFACO-CECOPESCA

Presidente	D. Iván Alonso-Jáudenes Curbera	CONSERVAS ANTONIO ALONSO, S.A.
Vicepresidente 1º	D. Álvaro Pérez-Lafuente Suárez	CONSERVAS ANTONIO PÉREZ LAFUENTE, S.A.
Vicepresidente 2º	D. Andrés Espinosa Sánchez	UBAGO GROUP MARE, S.L.
Secretario	D. Enrique Albo Duro	HIJOS DE CARLOS ALBO, S.L.
Vicesecretario	D. Juan José Vicente Álvarez	ORBE, S.A.
Tesorero	D. José Luis Escurís Villa	ACTEMSA, S.A.
Contador	D. Andrés Cerdeiras Lemus	INDUSTRIAS CERDEIMAR, S.L.
Voval	D. Jesús M. Alonso Escurís	CONSERVAS RIANXEIRA, S.A.U.
Vocal	D. Manuel Calvo García-Benavides	CALVO CONSERVAS, S.L.U.
Vocal	D. Jorge Carregal Varela	FRINSA DEL NOROESTE, S.A.
Vocal	D. Juan M. Cerqueira Ozores	CONSERVAS CERQUEIRA, S.A.
Vocal	D. Ignacio Rodríguez-Grandjeán	JUSTO LOPEZ VALCÁRCEL, S.A.
Vocal	D. Emilio Ortíz Morazo	CONSERVAS DEL NOROESTE, S.A.
Vocal	D. Juan L. Alonso Escurís	ESCURÍS, S.A.
Vocal	D. Ignacio Lachaga Bengoechea	SÁLICA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, S.A.
Vocal	D. Simone Legnani	BOLTON FOOD, S.L.
Vocal	Dña. Rosa M. Nieto Pombar	CONSERVAS FRISCOS, S.A.
Secretario General	D. Juan M. Vieites Baptista de Sousa	ANFACO-CECOPESCA

Comisiones Sectoriales

Relación de los principales asuntos abordados en 2020.

Mejillón

- DOP Mejillón de Galicia.
- Gestión de los subproductos de moluscos bivalvos
- Proceso contencioso-administrativo ante el TSJ de Galicia. Impugnación de los Requerimientos particulares. Campaña de etiquetado del mejillón. IGCC. Desestimación del recurso presentado por ANFACO-CECOPESCA

Atún

- Participación en la propuesta de revisión del Reglamento (UE) 852/2004 y 853/2004.
- Posición sobre el documento publicado por el Ministerio de Sanidad relativo a los Requisitos documentales para la importación de productos de la pesca trasvasados en alta mar o al abrigo del puerto entre dos buques con bandera de país tercero o de un estado miembro de la unión.
- Atún descongelado para consumo humano directo. Participación en la revisión de:

  "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"
- Revisión de la dosis máxima de uso recomendada de ascorbatos en lomos de atún sin elaborar.
- Proceso de actualización de los límites máximos de mercurio en túnidos.
- Participación en el proceso legislativo del nuevo Reglamento de Control de la Pesca.
- Desarrollo de recomendaciones de consumo sobre el atún.

Comercio Internacional y Relaciones con la UE

Promoción, estudios y estadísticas

- Estadísticas de comercio exterior. Impacto del COVID-19.
- Documentación relativa al comercio exterior: Fichas país 2020 y otros documentos.

- Campaña promoción 2020: Convenio MAPA.
- Otras acciones de promoción.
- Calendario de ferias 2020.
- Actividades de internacionalización 2020.
- Programación de las actividades de promoción e internacionalización 2021.

Comercio Internacional y UE

- Estado de situación actual de los Acuerdos Comerciales de la UE con Terceros países.
- Situación de las negociaciones del Brexit y su impacto en el sector pesquero y transformador de España.
- Disputa comercial entre UE y EE.UU. en relación con el caso Airbus-Boeing: Estado de situación.
- Novedades en cuanto a requisitos de exportación a Terceros Países.
- Situación actual del tráfico de mercancías en relación con el coronavirus, COVID-19.
- Posibilidad de formación en comercio exterior: Temáticas de interés.

Personal y Relaciones Laborales

- Convenio Colectivo del sector. Publicación oficial del acuerdo sobre SMI el 19 de junio de 2020
- Impugnación parcial del Convenio Colectivo por el sindicato CC.OO. Nulidad del art. 38, en los apartados a), b) y e). Sentencia desestimatoria.
- Juicio 22 de septiembre 2020 Audiencia Nacional por nulidad de los arts. art. 7.1.2 y 7.1.1 b), así como de la Disposición adicional décima del convenio. CCOO desiste de sus pretensiones.
- Desarrollo de los temas a incluir en la plataforma empresarial de negociación del nuevo Convenio Colectivo (inicio de negociaciones 2021).
- Elaboración Plataforma del Convenio Colectivo

Fórmulas Asociativas

- Revisión de cuotas para el año 2020.
- 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

- Borrador del Real Decreto por el que se regulan las denominaciones comerciales aplicables a los productos conservados y preparados de la pesca y la acuicultura.
- Informe técnico legal sobre la declaración de conformidad de los envases metálicos ligeros.
- Novedades sobre el marco normativo que regula la indicación del país de origen o lugar de procedencia. Guía de la Comisión.
- Propuesta para la regulación de la denominación comercial “sardinilla”
- Novedades sobre la proposición P65 de California
- Informe final de la Comisión sobre los Marketing Standards
- Pacto verde europeo y estrategia de la granja a la mesa. Novedades. Declaraciones voluntarias de sostenibilidad (etiquetas ecológicas y sistemas de certificación).
- Productos veganos de sustitución. Entorno normativo.
- Informe sobre el desarrollo de la Guía de Cálculo, Certificación y comunicación de la huella de carbono en el sector conservero gallego. Aproximación al ciclo de vida.
- Semáforos nutricionales. Estudio de posibles acciones a emprender.
- Información sobre la revisión de las tarifas del punto verde por parte de ECOEMBES.
- Análisis de la Propuesta de la Xunta sobre normativa reguladora de las conservas artesanales de pescado y marisco.
- Estado de tramitación de la propuesta de modificación del nuevo Reglamento de control.

Congelados, refrigerados y platos preparados

- Informe sobre el proceso de modificación del Reglamento 853/2004, en lo concerniente a condiciones de congelación, almacenamiento a bordo de embalajes temperaturas de mantenimiento en refrigeración.
- Informe sobre la reunión de 23.6.2020 del grupo de trabajo de Anisakis sobre la posible solicitud de modificación del Reglamento 853/2004.

- Avances en la tramitación del proyecto de real decreto de denominaciones comerciales de productos conservados y preparados de la pesca y la acuicultura.
- Consulta pública del Anteproyecto de Ley de residuos y suelos contaminados. Impacto sobre los envases de plástico.
- Estado de tramitación de la propuesta de modificación del reglamento de control.
- Instrucción de Sanidad exterior para la introducción e importación de los diferentes productos, con disposiciones aplicables a los pescados congelados y particularmente a los túnidos congelados en salmuera.

Aceites y harinas de pescado

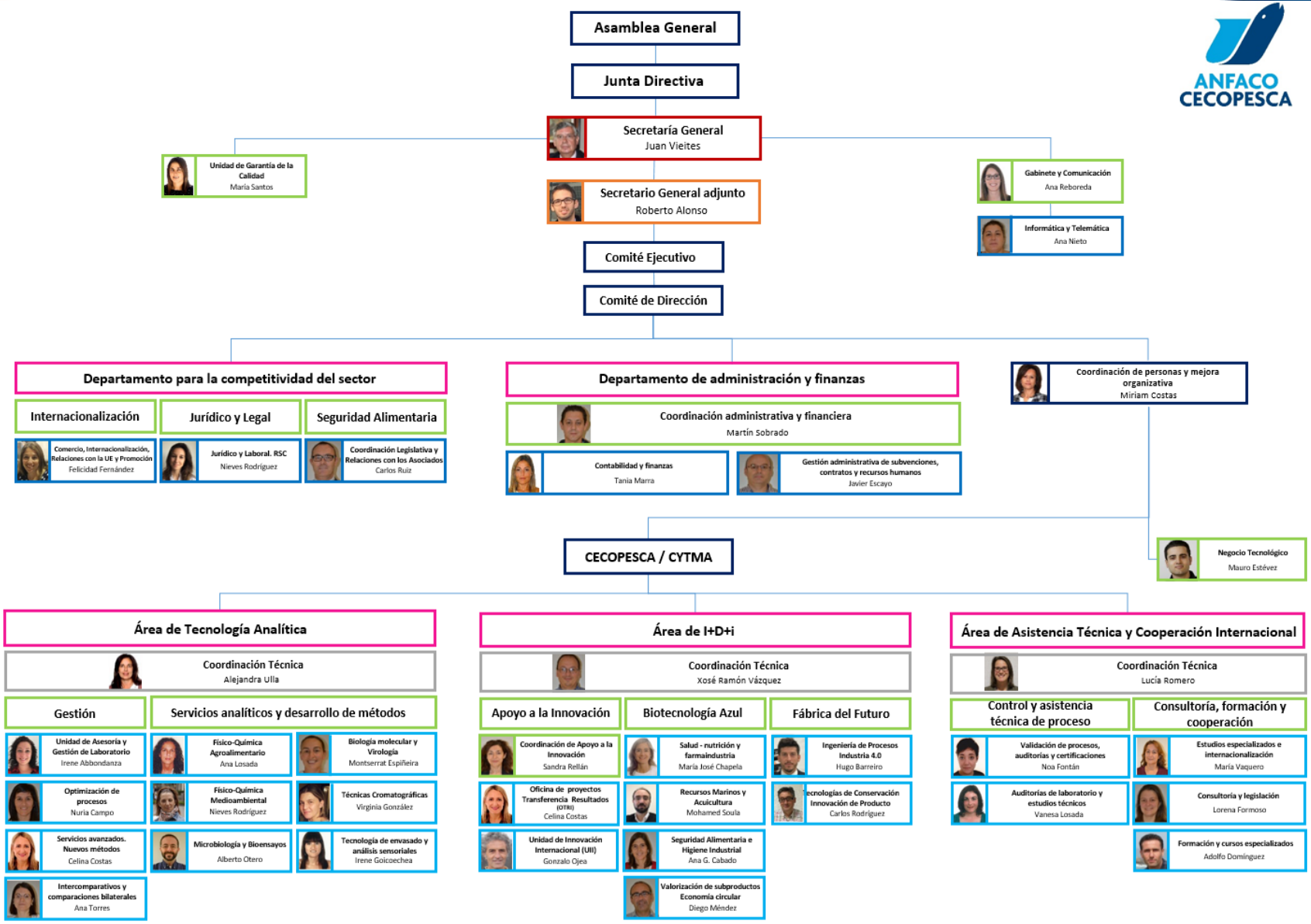
- Plan de actuación de ANFAPHES
- Participación en el proceso de revisión del BREF (Best Available Techniques Reference Document) de Mataderos y Subproductos Animales
- Recopilación de datos de producción y comercialización de las empresas miembros e interlocución con IFFO
- Reglamento de régimen interno de ANFAPHES
- Guía de trazabilidad y manual de buenas prácticas: revisión, validación oficial, gestión para la publicación por la DG Sante de la Comisión
- Gestiones para la clarificación del uso compartido de cisternas para transporte de SANDACH y alimentos.
- Participación en el Grupo de Anisakis del MAPA
- Alertas alimentarias relativas a los aceites y harinas de pescado

Estructura Organizativa

Asamblea General

Junta Directiva

Presidente


Asamblea General
Junta Directiva
Secretaría General
Juan Vieites
Unidad de Garantía de la Calidad
María Santos
Secretario General adjunto
Roberto Alonso
Gabinete y Comunicación
Ana Reboreda
Informática y Telemática
Ana Nieto
Comité Ejecutivo
Comité de Dirección
Departamento para la competitividad del sector
Internacionalización
Comercio, Internacionalización, Relaciones con la UE y Promoción
Felicidad Fernández
Jurídico y Legal
Jurídico y Laboral. RSC
Nieves Rodríguez
Seguridad Alimentaria
Coordinación Legislativa y Relaciones con los Asociados
Carlos Ruiz
Departamento de administración y finanzas
Coordinación administrativa y financiera
Martín Sobrado
Contabilidad y finanzas
Tania Marra
Gestión administrativa de subvenciones, contratos y recursos humanos
Javier Escayo
Coordinación de personas y mejora organizativa
Miriam Costas
CECOPESCA / CYTMA
Negocio Tecnológico
Mauro Estévez
Área de Tecnología Analítica
Coordinación Técnica
Alejandra Ulla
Gestión
Unidad de Asesoría y Gestión de Laboratorio
Irene Abbondanza
Optimización de procesos
Nuria Campo
Servicios avanzados. Nuevos métodos
Celina Costas
Intercomparativos y comparaciones bilaterales
Ana Torres
Servicios analíticos y desarrollo de métodos
Físico-Química Agroalimentario
Ana Losada
Físico-Química Medioambiental
Nieves Rodríguez
Microbiología y Bioensayos
Alberto Otero
Biología molecular y Virología
Montserrat Espiñeira
Técnicas Cromatográficas
Virginia González
Tecnología de envasado y análisis sensoriales
Irene Goicoechea
Área de I+D+i
Coordinación Técnica
Xosé Ramón Vázquez
Apoyo a la Innovación
Coordinación de Apoyo a la Innovación
Sandra Rellán
Oficina de proyectos Transferencia Resultados (OTRI)
Celina Costas
Unidad de Innovación Internacional (UII)
Gonzalo Ojea
Biotecnología Azul
Salud - nutrición y farmaindustria
María José Chapela
Recursos Marinos y Acuicultura
Mohamed Soula
Seguridad Alimentaria e Higiene Industrial
Ana G. Cabado
Valorización de subproductos Economía circular
Diego Méndez
Fábrica del Futuro
Ingeniería de Procesos Industria 4.0
Hugo Barreiro
ecnologías de Conservación Innovación de Producto
Carlos Rodríguez
Área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional
Coordinación Técnica
Lucía Romero
Control y asistencia técnica de proceso
Validación de procesos, auditorías y certificaciones
Noa Fontán
Auditorías de laboratorio y estudios técnicos
Vanesa Losada
Consultoría, formación y cooperación
Estudios especializados e internacionalización
María Vaquero
Consultoría y legislación
Lorena Formoso
Formación y cursos especializados
Adolfo Domínguez

Representación Institucional

Organizaciones Empresariales

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

Comités Consultivos y Otras Organizaciones

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

Fundaciones

fun pro mar	Fundación Clúster de Conservación de Productos de la Pesca (FUNPROMAR)	Presidencia

CETMAR CENTRO TECNOLÓGICO DEL MAR	Fundación Centro Tecnológico del Mar (CETMAR)	Miembro del Patronato

Plataformas y Redes Tecnológicas

AtiGA	Asociación de Centros Tecnológicos de Galicia (ATIGA)	Presidencia
PTEPA PLATAFORMA TECNOLÓGICA ESPAÑOLA DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA	Plataforma Tecnológica Española de la Pesca y la Acuicultura (PTEPA)	Asamblea General Junta Directiva Grupos de Trabajo
Plataforma Tecnológica Española Food for Life Spain	Plataforma Food for Life	Asamblea General Comité Ejecutivo
clúster alimentario de galicia	Clúster Agroalimentario de Galicia	Junta Directiva

Otros organismos

XUNTA DE GALICIA	Xunta de Galicia	Consello Galego de Pesca Consello Asesor de Investigación e Desenvolvemento Tecnolóxico de Galicia
agencia española de seguridad alimentaria y nutrición	Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECAN)	Consejo Consultivo Grupos de Trabajo
aica AGENCIA DE INFORMACIÓN Y CONTROL ALIMENTARIOS	Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA)	Consejo Asesor
ENAC Entidad Nacional de Acreditación	Entidad Nacional de Acreditación (ENAC)	Asamblea General

	Pacto Mundial Red Española	Asamblea General
	Alimentaria	Vicepresidencia Comité Organizador Presidencia Salón Expoconser
	Instituto Cultura, Ciencia y Tecnología (ICCT)	Vicepresidencia Relaciones Institucionales
	Real Liga Naval Española	Socio Benefactor

Datos Macroeconómicos del Sector

Volumen de Negocio	Total Asociados de ANFACO-CECOPESCA: **11.000 millones de €**
Empresas asociadas	**246**
Empresas asociadas de conservas de pescados y mariscos	**63** (41 en Galicia que representan el 65,1% del total)
Valor de producción conservas de pescados y mariscos	**1.754 millones de €** (+4,8% respecto al año 2019)
Nivel de producción conservas de pescados y mariscos	**359.081 Tm.** (85% en Galicia: 305.219 Tm.)
Destino de las exportaciones	Europa: **93,4%** Unión Europea: **88,3%** Resto de Europa: **5,1%** África: **2,0%** América: **3,9%** Asia: **0,4%** Oceanía: **0,2%**
Empleos directos en el sector	**Más de 20.000 empleos** (Galicia: más de 10.500) Más del 66% de mano de obra femenina.
Importancia del sector conservero	**1ª** zona productora de la **UE** y **2ª del mundo**, después de Tailandia Principal motor económico de amplias zonas del litoral Sector estratégico en Galicia: **6,8% del VAB** y **8,4% del empleo de la industria manufacturera**

Datos Representativos de ANFACO-CECOPESCA

Ingresos del ejercicio	**7.797.443,55 €**
Total Activo y Patrimonio Neto y pasivo	**16.606.037,06 €**
Inversiones realizadas en nuevos equipamientos	**466.173,16 €**
Recursos Humanos	**109 trabajadores** (71,56% mujeres y 28,44% hombres)
Recursos Humanos por titulación	Doctores: **22 (20,18%)** Titulados Universitarios: **55 (50,46%)** Técnico Laboratorio: **21 (19,27%)** Técnico Informático: **2 (1,83%)** Administrativos: **9 (8,26%)**
Recursos Humanos por tipo de contrato	Indefinidos: **92 (84,40%)** Obra o servicio determinado: **9 (8,26%)** En prácticas: **8 (7,34%)**
Empresas clientes	**530**
Número de proyectos de I+D+i	**89 proyectos** 62% bajo contrato directo: 55 38 % públicos: 34
Nº de determinaciones ofertadas	Más de **400** determinaciones ofertadas y **178** procedimientos acreditados por **ENAC**
Nº de muestras analizadas	Más de **34.000** muestras gestionadas en el año 2020
Nº de actividades de asistencia técnica	**752**

Nº de consultas técnicas resueltas	**1.729**
Nº de actuaciones de cooperación exterior	**11 actividades** de cooperación internacional con **5 países** en 2020
Nº de ferias y misiones comerciales	**3** en los primeros meses de 2020. Posteriormente se cancelaron el resto de las actividades previstas debido a la situación sanitaria provocada por la pandemia del Covid-19
Nº de convenios internacionales	**51** convenios con organizaciones de **23** 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.

El año 2020 estuvo marcado por el impacto del Covid-19 y la planificación y actividad en estos ámbitos tuvieron que reorientarse, adaptando el desarrollo de los trabajos a la nueva realidad derivada de la pandemia sanitaria.

En este contexto, ANFACO-CECOPESCA concentró sus esfuerzos en dar el mayor soporte a sus empresas asociadas para tratar de minimizar el impacto generado por esta crisis. Entre ellas destacamos las siguientes actuaciones en el ámbito del comercio e internacionalización:

- ✓ Se colaboró en la elaboración del informe sectorial sobre el *"Impacto del covid-19 en las empresas del sector transformador y conservero de productos de la pesca y la acuicultura en España"*, analizándose el efecto de la pandemia sanitaria en el comercio exterior y consumo de productos de la pesca y la acuicultura en los diferentes canales de comercialización.

- ✓ Se facilitó a las empresas asociadas de ANFACO-CECOPESCA información sobre potenciales proveedores de equipos de protección (EPIs), elementos de seguridad, higiene y limpieza necesarios para la industria.

- ✓ Se realizaron gestiones ante la Administración para asegurar el mantenimiento del tráfico de mercancías.

- ✓ Se realizó un constante seguimiento de las informaciones publicadas por las diferentes Administraciones para su evaluación y envío al tejido industrial.

Por otro lado, se continuó el trabajo de estudio y análisis de las diferentes políticas y normativas que tuvieron una incidencia en la actividad industrial de este sector.

Así, los principales temas de política comercial de la UE sobre los que se centraron los trabajos desarrollados por ANFACO-CECOPESCA durante el año 2020 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, se defendió la necesidad de que la industria vea aseguradas sus necesidades de materia prima a través de los contingentes arancelarios autónomos, teniendo en cuenta que durante el año 2020 se negoció el Reglamento por el que se regula dichos contingentes para el periodo 2021-2023.

El seguimiento de la evolución del Brexit y las negociaciones para la adopción del Acuerdo que regulará las relaciones comerciales entre la UE y Reino Unido ocupó también buena parte de los trabajos desarrollados en el año 2020, con el objetivo de minimizar su impacto en la actividad de comercio exterior de la industria transformadora de productos del mar. El análisis del nuevo procedimiento, incluyendo los trámites y documentación necesaria para el comercio entre ambos bloques centró parte del trabajo de este departamento en el año 2020.

También destacó la labor realizada para la defensa de la posición de ANFACO-CECOPESCA en el proceso de adopción 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.

En el ámbito de este instrumento financiero, se integraron también las peticiones efectuadas desde ANFACO-CECOPESCA a la Secretaría General de Pesca y Consellería do Mar relativas a la necesaria consideración de la industria de transformación en las medidas urgentes de apoyo para atenuar el impacto del brote del Covid-19, que se tradujeron en la modificación del FEMP al objeto de recoger medidas específicas en el sector de la pesca y la acuicultura, instrumentadas en el Reglamento (UE) 2020/560 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de abril de 2020 por el que se modifican los Reglamentos (UE) nº 508/2014 y (UE) nº 1379/2013.

En relación con la disputa comercial entre la UE y EE.UU. por el caso Airbus-Boeing, ANFACO-CECOPESCA defendió ante las diferentes Administraciones la necesidad de encontrar una solución negociada con EE.UU. con el objetivo de minimizar el impacto de las medidas arancelarias adicionales sobre las conservas y transformados de pescado y marisco españoles.

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 su aplicación, prestando especial atención al establecimiento sistema informático “CATCH”, por el que se digitalizará el sistema de emisión y verificación de los certificados de captura.

Durante el año 2020, ANFACO-CECOPESCA dio continuidad a su pertenencia y participación en las reuniones del Consejo Consultivo de Mercados, así como en el Consejo Consultivo de Flota de Larga Distancia en Aguas no Comunitarias y en el Consejo Consultivo de Aguas del Sur. Activa fue la participación en las reuniones de EUROTHON y AIPCE-CEP.

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 2020, se intensificó el trabajo de búsqueda y gestión de información internacional.

Así, se realizaron informes estadísticos sobre los datos económicos, de producción, comercio exterior y consumo de productos transformados de pescado y marisco. Un apartado especial mereció el impacto del Covid-19 desde el punto de vista estadístico en estos ámbitos.

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". Se elaboraron y difundieron estudios de mercado de conservas y productos de la pesca en terceros países.

Igualmente, se potenció el asesoramiento a las empresas asociadas en los trámites necesarios para su comercio exterior, gestionando las incidencias derivadas del Covid-19 con el objetivo de asegurar el mantenimiento del tráfico de mercancías.

Con respecto a la Comisión de Comercio Internacional y Relaciones con la UE, durante el año 2020, se celebraron dos reuniones, concretamente el 9 de marzo y el 7 de octubre, 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.

Por último, también se destacan las siguientes actividades complementarias desarrolladas durante el año 2020:

- ✓ Elaboración de informes y escritos tanto de posición como informativos y de aplicación de las distintas normativas.

- ✓ Asesoramiento y resolución de las consultas realizadas por las empresas asociadas en el marco del comercio internacional y de la política comercial.

- ✓ 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.

En el ámbito de la promoción internacional, ANFACO-CECOPESCA, con el apoyo de la Consellería de Economía, Emprego e Industria de la Xunta de Galicia, a través del Instituto Galego de Promoción Económica (IGAPE), organizó durante el año 2020 diversas acciones de internacionalización que se enmarcan en la línea de ayudas del IGAPE a la internacionalización de las empresas gallegas cofinanciadas por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER).

Asimismo, colaboró en la organización de la misión empresarial virtual con empresas argentinas del sector pesquero, celebrada el 26, 27, 28 de octubre de 2020 y participó en la misión empresarial virtual de Canadá, celebrada el 18 de noviembre 2020.

Igualmente, ANFACO CECOPESCA, socio del proyecto INTERREG España-Portugal INTERNOVAMARKET FOOD (POCTEP) de la Unión Europea y el FEDER, llevó a cabo las siguientes acciones:

- Una formación online en gestión aduanera impartida por TARIC.

- Una formación consistente en píldoras formativas online en comercio exterior e internacionalización. Entre otras materias, en estas píldoras se abarcaron temáticas como la localización de barreras aduanas técnicas y comerciales para exportar a un país concreto, el diagnóstico de adaptación del producto o la necesidad de reinventarse desde el actual modelo de negocio.

- Se llevó a cabo un taller sobre nuevas estrategias de internacionalización en Estados Unidos y cómo entrar en Amazon USA.

- Se realizó un webinar online sobre marketing digital. En dicho webinar se propusieron acciones concretas que se pueden llevar a cabo en el ámbito digital para aprovechar las oportunidades generadas por el Covid-19.

El objetivo de este proyecto 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.

Finalmente, en el marco del Observatorio de la Trazabilidad, se colaboró en la realización del Estudio sobre el mercado de las conservas de pescado en China: La importancia del atún. Este estudio buscó, por un lado, brindar una comprensión adecuada de esta industria en China, cubriendo tanto el producto destinado a consumo doméstico como a la exportación, sus procesos y funcionamientos internos, las fuentes y orígenes del atún que abastece el mercado chino, la estructura y situación de la industria, la regulación de la actividad pesquera, las políticas y planes del gobierno chino respecto de esta industria, con el fin de analizar y determinar la posición competitiva que pueda tener la industria china de conservas respecto de la industria gallega y española. Por otro lado, el estudio también analizó la situación actual, evolución y perspectivas futuras del mercado de conservas de atún en China, para determinar si existen oportunidades comerciales para la comercialización de las conservas de pescado y marisco, en especial, de atún del tejido industrial de Galicia y España.

PROMOCIÓN

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

El año 2020 estuvo marcado por la crisis sanitaria y económica originada por el COVID-19. La situación generada por la pandemia provocó la cancelación de las ferias a las que estaba previsto asistir, así como la imposibilidad de celebrar eventos físicos que congregasen un numeroso público.

Por ello, las acciones de promoción desarrolladas debieron adaptarse a la nueva realidad y utilizar las herramientas disponibles de digitalización que permitiesen llevar a cabo las actividades planificadas.

En el ámbito de los certámenes feriales, en el año 2020, ANFACO-CECOPESCA participó en diversas ferias y eventos que se celebraron en los meses de enero y febrero: Madrid Fusión (Madrid, 13-15 de enero); Xantar 2020 (Ourense, 5-9 de febrero) y Americas Tuna Conference (Panamá, 6-7 febrero).

La puesta en marcha de las diferentes actividades de promoción planificadas tuvo como objetivo destacar la calidad de las conservas de pescado y marisco españolas, fomentar su consumo, reforzar la confianza y acercarse al consumidor a través de mensajes que identifiquen estos productos como un alimento nutritivo, seguro, sabroso y versátil.

Igualmente, se ensalzó el papel del sector transformador y conservero de productos del mar, que durante esta crisis sanitaria realizó un gran esfuerzo para abastecer a la población de un producto de calidad bajo las estrictas medidas de prevención, seguridad e higiene.

Más que nunca se hizo primordial reforzar la comunicación, destacando los valores y características asociados a seguridad alimentaria, control de calidad en todo el proceso de elaboración y beneficios nutricionales en el ámbito de una dieta variada y equilibrada, con el objetivo de que el consumidor tenga las máximas garantías de consumo en las conservas de pescado y marisco.

Así, ANFACO – CECOPESCA llevó a cabo diferentes actividades de promoción, que principalmente se enmarcaron en el Convenio suscrito con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España para la promoción de las conservas de pescado y marisco durante el periodo 2020-2022 y en el Convenio de Colaboración con la Consellería do Mar de la Xunta de Galicia para la promoción y la mejora de la comercialización de las conservas de pescado y marisco en el año 2020.

Entre las actividades de promoción realizadas podemos destacar las siguientes:

➔ Realización de clases magistrales de cocina y degustaciones de conservas de pescado y marisco:

- 13-15 de enero de 2020: Realización de demostraciones de cocina de la mano del chef Juan Carlos Perret durante la participación en la Cumbre Gastronómica Madrid Fusión.

- 28 de enero de 2020: “Cata de aceite y showcooking – degustación de conservas de pescado y marisco”.

- 5 – 9 de febrero de 2020: Desarrollo de diferentes talleres gastronómicos durante el Salón Internacional de Turismo Gastronómico Xantar (Ourense).

- 20 de febrero de 2020: “Showcooking-degustación de conservas de pescado y marisco a la Plataforma de Ingenieras y Más”.

- 3 de marzo de 2020: Cata la lata en la V Edición de Galicia Market Place 2020.

- 2 de agosto de 2020: Clase de cocina y degustaciones de conservas de pescado y marisco en el marco de la *1ªFesta da conserva e productos elaborados do mar en Vilanova de Arosa*.

➔ Participación en la fiesta de la conserva y productos elaborados del mar, celebrada en Vilanova de Arousa (España) del 1 al 2 de agosto de 2020 con la realización de un showcooking impartido por el chef Miguel Mosteiro de Gastrolab Arousa.

➔ Promoción de las conservas de pescados y mariscos en la radio:

- Onda Cero: difusión de 22 cuñas radiofónicas repartidas en los programas Más de Uno con Carlos Alsina, Noticias Medio Día con Elena Gijón, Julia en la Onda con Julia Otero y en Por fin no es lunes con Jaime Cantizano.

- Cope: Se realizó y emitió a nivel nacional una entrevista de Pilar Cisneros de la COPE con el Secretario General de ANFACO-CECOPESCA en el programa de La Tarde de Cope el 28 de octubre de 2020 a las 16:47h. Asimismo, se realizó y emitió a nivel regional una entrevista de Alberto Varela de la COPE en el programa Mediodía COPE Galicia el 4 de noviembre de 2020 a las 12:28h

  Elaboración de dos cuñas radiofónicas emitidas en los programas Mediodía COPE de 28 de octubre (13:12) y en La Tarde de COPE de 28 de octubre (18:29).
  Asimismo, se complementó con publicaciones en las plataformas digitales de Cope.

➔ Edición e impresión del recetario *“14 tesoros a conservar: Cocina moderna, práctica y nutritiva con conservas de pescado y marisco”*. Se editó en castellano, inglés y francés.

➔ Realización de material audiovisual para su difusión en web y redes sociales, consistente en la elaboración y publicación de una serie de vídeos de 30-85” en torno al mundo del pescado y marisco en conserva. Las temáticas de estos vídeos se centraron en consejos gastronómicos (5 vídeos titulados *Entre latas y consejos*), recetas (5 vídeos titulados *Entre latas y recetas*) y consejos nutricionales (10 vídeos titulados NutriTips).

➔ Elaboración de material audiovisual en realidad virtual relativo a la elaboración de conservas de productos del mar.

Por último, se continuó con la dinamización de las redes sociales a través del blog, Instagram y Facebook del Club de Amigos de las Conservas de Pescados y Mariscos, a través de la publicación de post periódicos e incluyendo también un concurso "Campeonato de pinchos #Quedateencasa".

ASESORÍA JURÍDICA Y RELACIONES LABORALES

Durante el año 2020 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 como 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 asuntos relacionados principalmente con el derecho alimentario, en cuanto servicio 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 han supuesto una parte importante de nuestras actuaciones profesionales.

En relación con los aspectos principalmente abordados en los expedientes sancionadores instruidos durante el año 2020, 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.

Como asunto de interés sectorial, también durante el año 2020, se desarrolló una labor de análisis jurídico y aportación de consideraciones legales en el marco del proyecto de modificación del Reglamento General de Costas, así como del Ante proyecto de Ley de la Cadena Alimentaria.

En el ámbito de las relaciones laborales del sector, el año 2020 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 con tal proceso,

la Audiencia Nacional dictó sentencia desestimando tal demanda, frente a la cual tal sindicato ha interpuesto Recurso de Casación el cual ha sido igualmente desestimado.

Asimismo, en marzo de 2020, CC. OO interpuso demanda de conflicto colectivo ante la Audiencia Nacional por supuesta inadecuación de las tablas salariales al SMI, así como por los criterios de conversión regulados en el convenio y la Disposición Adicional 10ª. Admitida la demanda y señalado el 22 de septiembre para los actos de conciliación y juicio, CC. OO desistió de su demanda.

Destacar, igualmente, que el año 2020 la tendencia en materia de empleo ha estado marcada por la estabilidad 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, y donde Galicia llegó a registrar cerca de 10.500 empleos durante el año 2020.

En cuanto a las actividades enmarcadas en la RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA (RSC), destacar la renovación de nuestro compromiso con la Red Española del Pacto Mundial de Naciones Unidas, elaborando el informe de progreso anual. Destacar la publicación en el año 2020, de la Memoria de Valor Compartido, que mide nuestra contribución mediante numerosas y diversas iniciativas llevadas a cabo.

Asimismo, dentro del ámbito de la igualdad, durante el año 2020 se ha elaborado el Plan de Igualdad para el año 2021-2022; 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 2020, 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 CLÚSTER 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 2020, 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.

La actividad de 2020 ha estado condicionada por los efectos de la pandemia que se hicieron notar de una manera muy importante a partir del confinamiento dictado el 14 de marzo de 2020. Desde esa fecha se ha colaborado con otros departamentos de ANFACO-CECOPESCA para solventar los problemas específicos que se generaban a la importación y exportación transmitiendo la necesidad de resolver situaciones particulares como auditorías pendientes previas a la certificación para determinados destinos, agilizando los trámites de importación y actualizando la información disponible sobre los riesgos específicos del COVID-19.

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 el MAPA (Grupo de expertos de denominaciones comerciales), la AESAN, CIOA, (coordinadora de nuestra participación en el CODEX). Esta tarea es complementada con la elaboración de dictámenes técnico-legales e informes de actualización de los asuntos relativos a la calidad y seguridad alimentaria y sobre riesgos específicos en seguridad y calidad. Desde 2017 se emite un informe sobre el estado del reciclado de envases y embalajes que adquiere cada vez más importancia, bajo el impulso a la economía circular que repercute en la gestión de envases y embalajes. En particular en los informes de 2019 se anticipa la actualización en 2020 y en 2021 de las tarifas del punto verde, con una extensa información sobre las causas y el impacto según materiales. En el horizonte próximo se anticipa el incremento de costes debido a la responsabilidad ampliada del producto cuestión que estamos tratando a los grupos de trabajo específicos con la FIAB.

En materia de seguimiento, actualización, consulta y asesoramiento a los asociados, en 2020, se han elaborado 40 circulares informativas sobre calidad y seguridad alimentaria incluyendo normativas que afectan al control de la importación y exportación. 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 270 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 2020 se han producido importantes avances en la modificación del anexo IV del Real Decreto 1521/1984 (denominaciones comerciales de los productos conservados). En 2020 se analizaron sendas propuestas del MAPA para el desarrollo del real decreto regulador de las

denominaciones comerciales de los productos de la pesca en conserva y platos preparados. Desde el principio se trabajó intensamente sobre definiciones relativas a las formas de presentación, solicitando tengan un carácter no limitante. Un apartado muy relevante de las alegaciones de ANFACO-CECOPESCA se centra en la necesidad de periodos transitorios adaptados a la larga vida útil de las conservas, a fin de dar salida a los stocks existentes de envases/embalajes adquiridos con anterioridad a la modificación normativa. Se ha insistido además en la formulación equilibrada del "principio de mutuo reconocimiento" con el fin de que todas las conservas producidas en terceros países que deseen comercializarse en el mercado español cumplan con el futuro Real Decreto, y asegurar así el *level playing field*. Respecto el Anexo con las denominaciones comerciales aplicables a las conservas y recogiendo el unánime consenso sectorial, hemos argumentado en contra del tratamiento propuesto para las conservas de cefalópodos y la semiconserva de anchoa, muy alejado de una lógica diferenciación de grupos homogéneos con calidad comercial reconocible sin forzar una segmentación de las categorías comerciales hasta extremos inasumibles.

En seguimiento del plan de acción coordinado por la AESAN para responder a las auditoras de la DG SANTE de 2017 y 2019, sobre el atún congelado, los aportado propuestas de mejora 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 2020 se ha trabajado intensamente sobre la propuesta del Ministerio, para la aplicación del algoritmo dado que perjudica notablemente la reputación de las conservas nos hemos movilizado para enviar alegaciones al primer periodo de consultas. Al final de 2020 se ha mantenido una reunión con AESAN, donde hemos expuesto nuestras alegaciones, así como las propuestas concretas de ANFACO-CECOPESCA para la modificación del algoritmo NUTRISCORE de tal manera que refleje correctamente la calidad nutricional funcional de las conservas y otros preparados de pescados y mariscos. Desde la AESAN se si no se ha asegurado que nuestras alegaciones serán presentadas en las reuniones que mantiene el grupo de países miembros que soportan la implantación de NUTRISCORE.

Otras de la preocupación que ha suscitado un informe técnico-legal específico, es la eclosión de los *productos veganos de sustitución*, demostrativos de una voluntad de desplazamiento del producto de referencia (conserva de atún y otras preparaciones de pescados y mariscos) que consideramos menoscaban derecho del consumidor a una información veraz y la competencia leal de los operadores.

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 fines de 2020, se anunció que la comisión volvía a abrir el periodo de revisión, partiendo del informe presentado en diciembre el 2020 y que en breve recibiríamos la visita de la consultora que se ocupó de la primera revisión.

Dentro de los trabajos que coordinamos con el Comité de productos de la pesca y con el CISAP (Comité Internacional Permanente de la Sardina Pilchardus), a los países interesados en la defensa de la conserva elaborada a partir de *Sardina pilchardus,* destacamos las alegaciones en contra de la enmienda de la Norma para las Sardinas y Productos Análogos (CXS 94-198) a fin de incluir la especie de pescado *Sardinella lemuru* y presentada por Filipinas a la Secretaría del Codex.

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 amplia 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 el grupo de fabricantes de ANFABASA que cuenta con 26 asociados, el asunto más relevante ha sido el refuerzo de las acciones promocionales del bacalao a través de las convocatorias de ayuda del MAPA. 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 Salmón y el efecto de la aplicación del algoritmo NUTRISCORE. Con esta asociación se ha trabajado en informe específico sobre NUTRISCORE.

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, celebrada para analizar implementación del Reglamento

625 del 2017 sobre controles oficiales en colaboración con la Xunta de Galicia, y dentro del Convenio 2020 con la Consellería do Mar.

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 mejorar procesos y productos, desarrollar nuevas capacidades industriales, nuevas competencias y gestionar el conocimiento adquirido. 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.

En lo relativo a la orientación estratégica de la actividad de I+D+i de ANFACO-CECOPESCA, en los últimos años se ha hecho un gran hincapié en el refuerzo de la transferencia del conocimiento generado en ANFACO-CECOPESCA para aplicarlos al tejido industrial, siendo por tanto 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. De esta forma, los proyectos financiados mediante financiación pública se emplean como elemento impulsor de la generación de conocimiento propio de ANFACO-CECOPESCA en colaboración con otros agentes, para posteriormente ser transferidos con alto valor añadido. En el año 2020 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 por medio del desarrollo de soluciones tecnológicas a medida de las necesidades del sector marino y alimentario. Los resultados alcanzados en los últimos años refrendan la correcta orientación de las líneas de I+D, experimentando un notable incremento en la diversificación hacia otros sectores de la alimentación distintos al sector marino.

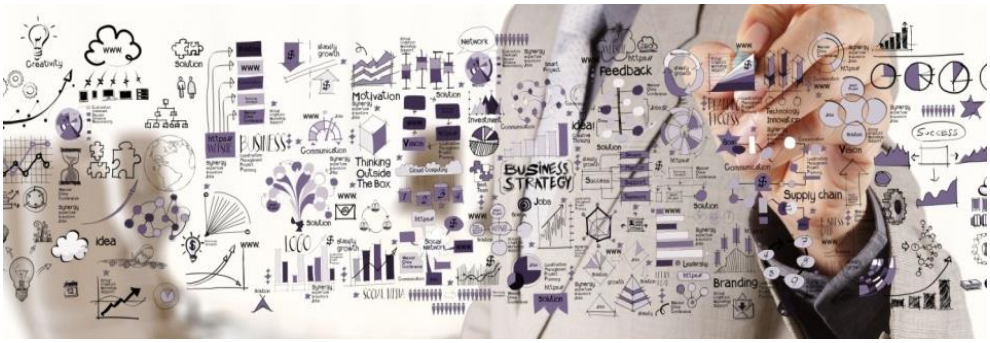
Asimismo, las líneas estratégicas de I+D+i de ANFACO-CECOPESCA se encuentran alineadas con las actuales políticas estatales e internacionales de I+D+i, así como con la RIS 3, la Estrategia de Impulso a la Biotecnología 2016-2020 y la Axenda de Competitividade Industria 4.0, de las que se derivan los 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 2 y 3 de marzo del 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 las 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 …

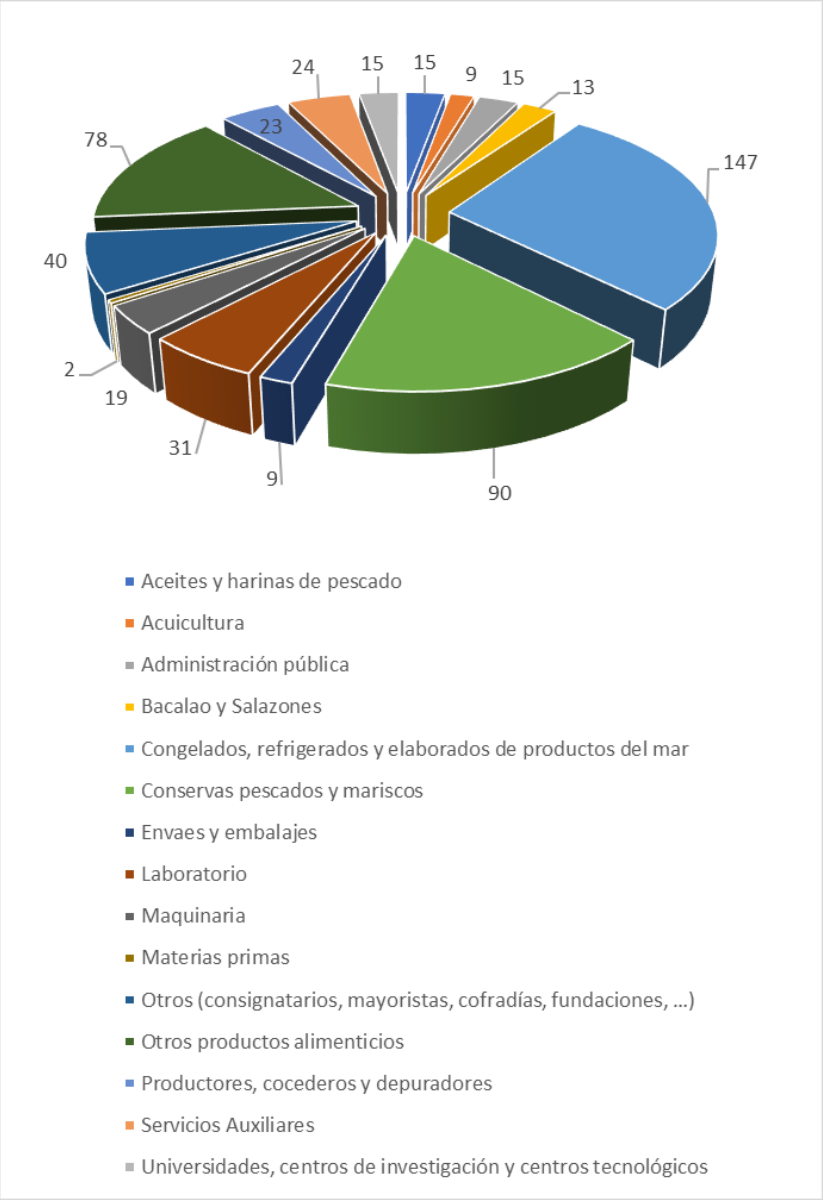
Paralelamente, ANFACO-CECOPESCA cuenta con 4 unidades técnicas de apoyo a la I+D+i y la prestación de servicios tecnológicos, cuya misión principal es promocionar los servicios tecnológicos y de I+D+i entre el tejido empresarial y gestionar los sistemas de calidad

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 2020 se prestaron servicios tecnológicos e I+D+i a un total de 530 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 530 clientes, 488 son de ámbito nacional (pertenecientes a 41 provincias) y 42 clientes son extranjeros (pertenecientes a 21 países).

Clasificación 2020	Nº	%
Aceites y harinas de pescado	15	3%
Acuicultura	9	2%
Administración pública	15	3%
Bacalao y Salazones	13	2%
Congelados, refrigerados y elaborados de productos del mar	147	28%
Conservas pescados y mariscos	90	17%
Envaes y embalajes	9	2%
Laboratorio	31	6%
Maquinaria	19	4%
Materias primas	2	0%
Otros (consignatarios, mayoristas, cofradías, fundaciones, …)	40	8%
Otros productos alimenticios	78	15%
Productores, cocederos y depuradores	23	4%
Servicios Auxiliares	24	5%
Universidades, centros de investigación y centros tecnológicos	15	3%
Clientes totales	**530**	**100%**

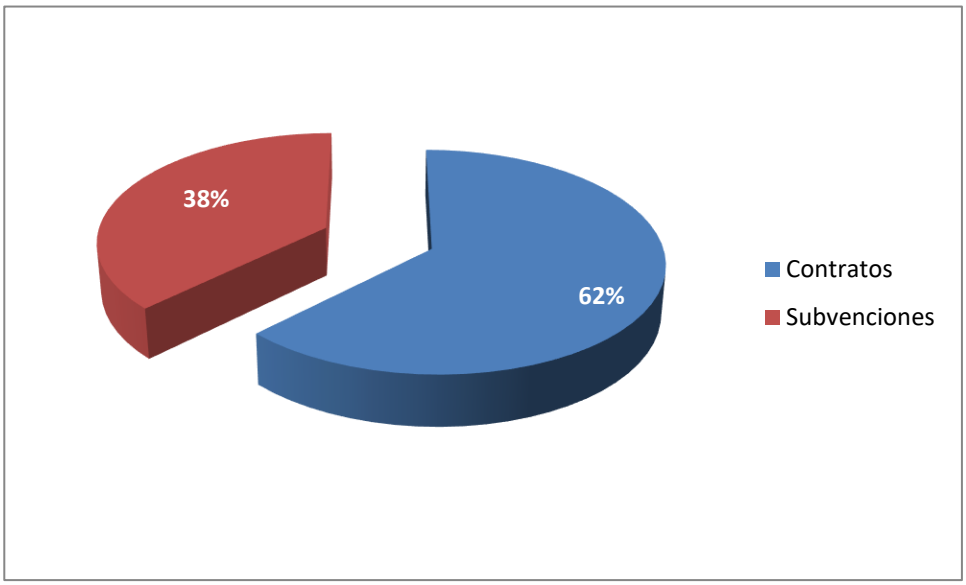


En lo que respecta a los recursos humanos, ANFACO-CECOPESCA cuenta con un equipo humano multidisciplinar compuesto por 109 profesionales altamente cualificados, de los cuales el 72% disponen de una titulación universitaria de grado superior. El 82% de los Recursos Humanos tienen perfil investigador, de los cuales el 20% son doctores.

En cuanto a su relación contractual con la entidad, el 84% de los trabajadores disponen de un contrato indefinido. Además, se ha facilitado formación y prácticas profesionales a 52 becarios y estudiantes.

En cuanto a los resultados científico-tecnológicos e I+D+i, resaltar que en 2020 se desarrollaron un total de **89 proyectos de I+D+i**, de los cuales el **62% son contratos con empresas**.

Tipología de proyectos	*Número*
Contratos	55
Subvenciones públicas competitivas	34
TOTAL	**89**



La mayoría de los proyectos desarrollados a lo largo del 2020 se corresponden con proyectos bajo contrato en el ámbito autonómico y estatal, seguido por el desarrollo de proyectos internacionales en colaboración. De esta manera se constata la dualidad que dirige la I+D+i en ANFACO-CECOPESCA a través, por un lado, de la generación de nuevo conocimiento desarrollando proyectos en colaboración con otros organismos de investigación punteros en diferentes tecnologías alineadas con las prioridades de ANFACO-CECOPESCA y, por otro, de la aplicación de dicho conocimiento al tejido industrial aportando un valor añadido en su transferencia al tejido industrial.

Número de proyectos que han estado en ejecución en 2020, en función del eje de actuación.

	BIOTECNOLOGÍA AZUL	*INDUSTRIA 4.0*	*TRANSFERENCIA*	*TOTAL*
Autonómico	17	14	6	37
Estatal	22	6	2	30
Internacional	15	3	4	22
TOTAL	53	24	12	**89**

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 2020, ANFACO-CECOPESCA destaca la participación en **proyectos internacionales**, ejecutándose un total de **22** proyectos tanto en convocatorias colaborativas de H2020, FEMP e INTERREG como bajo contrato con empresas. Por otra parte, ANFACO-CECOPESCA participó 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.

ANFACO-CECOPESCA también participó durante el 2020 en **5 proyectos de la convocatoria PLEAMAR** (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).

Durante el año 2020, ANFACO-CECOPESCA ha continuado con la ejecución de los **6 proyectos** del **Programa CIEN** correspondiente a las convocatorias 2015, 2017 y 2018, 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, vigente a lo largo de todo el año, 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.

Cabe señalar que en lo relativo a la **Unidad Mixta "Future Food Factory 4P (FFF4P)"**, ésta se desarrolló con éxito por ANFACO-CECOPESCA en colaboración con el Grupo Emenasa entre 2016 y 2019. Fruto de esta colaboración se desarrollaron soluciones 4.0 para la industria alimentaria estableciéndose para ello tres líneas de investigación: la fábrica conectada, la robótica avanzada y la producción individualizada. En la primera línea de investigación se desarrolló 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 desarrollaron 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. En la tercera línea se trabajó sobre el desarrollo de la impresión en 3D alimentaria a nivel industrial, con la puesta en marcha de un sistema prototipo. Durante este año 2020 y con intención de dar continuidad y consolidar la colaboración, **se solicitó con éxito una continuación al Programa de Consolidación de Unidades Mixtas de Investigación** (GAIN). El objetivo de esta nueva Unidad Mixta, con un presupuesto de **1,8 M€** y cuyo desarrollo se extenderá a 2023, es reforzar estratégicamente la unión establecida entre ANFACO-CECOPESCA y Grupo Emenasa para elevar en concreto la tecnología hiperespectral hacia un producto final industrial innovador. Los tres objetivos principales son los siguientes:

- Industrialización de la Tecnología HSI (HyperSpectral Imaging), con el fin de mejorar el hardware de los sistemas HSI. Serán orquestados avances en iluminación, índices de protección, velocidad de procesado y clonación de modelos matemáticos predictivos.
- Servicios Cloud para HSI & Automatización de Modelos, para crear una infraestructura 4.0 que permita rodar un sistema de recalibrado automático de modelos predictivos.
- Pruebas de Viabilidad y Modelado Integral, basados en un estudio de nuevas matrices, especialmente del sector Agro-Mar-Alimentario gallego, en las que se augure una amplia y futura implantación. Se profundizará con el desarrollo de modelos matemáticos integrales de determinación de parámetros clave de las matrices alimentarias que se definan como más relevantes y generen mayor impacto en las fábricas del futuro gallegas.

Como actuaciones destacadas, es relevante señalar que durante el año 2020 se ha estado desarrollando la primera anualidad del **proyecto TECNOMIFOOD - Red de Tecnologías ómicas aplicadas a la innovación y desarrollo industrial de ingredientes, alimentos funcionales y nutraceuticos**, proyecto de la convocatoria CERVERA Centros Tecnológicos en el que los principales centros tecnológicos de España (EURECAT, ANFACO-CECOPESCA, CNTA, AZTI TECNALIA y AINIA) colaboran para facilitar el acceso y optimizar el uso de tecnologías ómicas en todas las etapas de la cadena de valor del diseño industrial de alimentos funcionales y nutracéuticos. El uso de estas tecnologías facilita, por ejemplo, descifrar el genoma de materias primas de uso industrial y, por consiguiente, poder plantear el diseño de alimentos desde el punto de vista molecular. Además, la aplicación de tecnologías ómicas permite un mayor conocimiento de los procesos asociados al metabolismo de la nutrición y del efecto fisiológico de alimentos funcionales. 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 el desarrollo también de un gran proyecto en la convocatoria Industrias do Futuro 4.0 (GAIN) con Hijos de Rivera. Se trata del proyecto **Hi-Bio - Hibridación de biotecnología y herramientas 4.0 en la industria**

agroalimentaria para el desarrollo acelerado de nuevas formulaciones, con un retorno para ANFACO-CECOPESCA de **539.746,14 €**.

En cuanto a las temáticas de actuación, durante el año 2020 se desarrollaron proyectos en todas las líneas de investigación, si bien la mayoría se orientaron hacia aspectos de Salud y Biotecnología, Economía Circular, Acuicultura e Industria 4.0.

En el ámbito de la Salud se trabajó en el desarrollo de alimentos y bebidas de gran interés nutricional y con propiedades saludables, productos con valor añadido a través de la incorporación de otros nutrientes o la obtención de compuestos funcionales que pueden reportar al consumidor un beneficio para la salud y calidad de vida. Igualmente, en su seno se ejecutó la investigación pertinente encaminada a demostrar el potencial de salud de los productos pesqueros y al desarrollo de alegaciones de salud. Por otro lado, se han continúan abordando líneas de investigación relacionadas con el desarrollo de ingredientes activos, alimentos y complementos alimenticios multifuncionales capaces de incidir sobre las patologías ligadas al síndrome metabólico, así como el desarrollo de alimentos saciantes.

En el campo de la Economía Circular los ámbitos de trabajo son diversos, abordando desde la optimización de la eficiencia de los procesos de depuración de la industria transformadora de productos de la pesca, hasta la búsqueda de soluciones industriales para el problema de las algas de arribazón, así como las vías de obtención de nuevos productos a partir de subproductos y/o materias primas de bajo valor.

En el ámbito acuícola se trabajó sobre aspectos de mejora de la producción de peces y bivalvos y el cultivo de algas y microalgas con diferentes fines, fundamentalmente consumo humano y animal. Se desarrollaron investigaciones, además, en el campo de la intensificación sostenible de la producción (eco-intensificación) y en la diversificación y valorización de nuevas especies.

En el marco de la Industria 4.0 se trabajó 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, entre otros productos, con el fin de maximizar la calidad del producto final y minimizar el consumo energético. Se trabajó igualmente en la incorporación de 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 y calidad de los productos desarrollados. Además, se desarrollaron proyectos en los que se están incorporando soluciones de robótica y proyectos de mejora de sistemas térmicos para el procesado de alimentos, como puede ser el caso de la línea de procesado atún. Cabe reseñar que una de las líneas de desarrollo en 2020 con mayor recorrido y futuro es la línea de inspección mediante imagen química (hiperespectral o NIR). Estas tecnologías permitirán el conocimiento en tiempo real de parámetros físico-químicos de la materia prima, con el consiguiente ahorro de tiempo y recursos, haciendo que la incorporación de estos datos a los sistemas de gestión de la empresa sea extremadamente rápida, con lo que la toma de decisiones será también agilizada.

Otras actividades de transferencia desarrolladas durante el año:

- Difusión de toda la información científico-tecnológica en el Blog Cytma
- Participación en las principales **Plataformas Tecnológicas** Españolas relacionadas con la pesca, la alimentación y la salud: **PTEPA, Food For Life-Spain, Clusaga, Bioga, CSG.**
- Promotor de la **Industria 4.0 – La Fábrica Inteligente** en la industria marina y alimentaria.
- Coordinación de la Alianza Tecnológica Intersectorial de Galicia **(ATIGA)**
- 22 publicaciones científicas y participación en congresos científicos nacionales e internacionales.
- 21 patentes sobre nuevas tecnologías de procesado y conservación y biotecnología.
- Ejecución de **12 proyectos de transferencia**
- Realización de **6** jornadas técnicas de transferencia.
- ANFACO-CECOPESCA forma parte de los HUB de Innovación Digital promovidos por GAIN: DATALIFE (biotecnología) y DIHGIGAL (Industria4.0).
- Convenio de colaboración con el IGAPE para la detección y análisis de oportunidades sectoriales para las empresas industriales gallegas en el ámbito de la Industria 4.0.

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. Es por ello por lo que ANFACO-CECOPESCA apoya sus actuaciones de I+D+i con la participación activa en Plataformas Tecnológicas, las cuales se conciben como estructuras de éxito a la hora de promover proyectos colaborativos entre empresas y centros de investigación. Se trata de agrupaciones de empresas y centros de I+D de un sector concreto, lideradas por la industria, con el objetivo de definir una visión a largo plazo con su correspondiente Agenda Estratégica. Este modelo permite articular proyectos colaborativos entre empresas y centros de investigación y adecuar las políticas de investigación a las prioridades de la industria, involucrando a todos los actores.

Grandes Programas Estratégicos como la convocatoria CIEN del MINECO o proyectos colaborativos como RETOS-COLABORACIÓN, también del MINECO, que buscan resolver una problemática establecida dentro de los retos sociales, o grandes consorcios europeos de los programas de Horizonte 2020 en los que se movilizan presupuestos en torno a las decenas de millones de euros, no serían accesibles sin la promoción por parte de las Plataformas tecnológicas que aúnan masa crítica tecnológica y empresarial y que de alguna manera sirven de foro de encuentro de partners de primer nivel.

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).

Las Plataformas Tecnológicas 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 ha sido fundador y participa activamente en los órganos de gobierno de estas Plataformas. Así, ANFACO-CECOPESCA forma parte de la Junta Directiva de la PTEPA y 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 a nivel nacional e internacional 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 Innovacion 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 Tecnolóxico 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 ‑ Gradiant) 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 cómo Televés y R; así como los centros Aimen, ANFACO-CECOPESCA, Cesga, CTAG, Cetim, Gradiant 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 2020 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: la cuantificación de contaminantes metálicos, micronutrientes y macronutrientes por ICP-MS en Alimentos, piensos y sus materias primas, (Análisis de Selenio, Cromo, Estaño, Sodio, Fósforo y Potasio). Destacan también la determinación azúcares por volumetría (Método Lane y Eynon) para alimentos (excepto carnes y derivados cárnicos) y por el Método Luff-Schoorl en estas dos matrices últimas. También se ha acreditado la detección de Vibrio vulníficus en la matriz alimentos.

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 2020 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 harmonizados 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 170 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 2020 fueron gestionadas más de 34.000 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 2020.

Por su parte, el Área de Asistencia técnica y Cooperación Internacional es la encargada de coordinar y prestar una serie de servicios de soporte científico-técnico a las empresas del sector en el campo de la consultoría, asistencia técnica, formación y Cooperación. En este ámbito, en 2020 se desarrollaron un total de **2.244** actuaciones de las que se beneficiaron más de **300** 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 y estudios de control de calidad, validación de procesos en instalaciones industriales, documentos y escritos técnicos de apoyo legal, peritajes, elaboración de manuales de calidad y seguridad alimentaria a empresas a nivel comunitario y a nivel internacional.

Así mismo, ANFACO-CECOPESCA ha desarrollado en 2020 un amplio plan formativo de soporte complementando las necesidades de las empresas y del sector. Nuestro Centro se encuentra actualmente reconocido como Centro Oficial de IFS donde contamos con instructores oficiales en plantilla.

En el campo de la Cooperación Internacional, nos mantenemos como agente activo de Cooperación y realizando actividades por todo el mundo de soporte técnico, legal y social. Cabe destacar en este sentido la participación de ANFACO-CECOPESCA en el Proyecto Acuipesca Perú con la Xunta de Galicia.

INDICADORES	2020
CONSULTORÍA	**2244**
Consultas Técnicas y Legislativas	2052
Circulares informativas	53
Escritos Técnicos / Documentos apoyo empresas	36
Estudios etiquetado y nutricionales	103
ASESORAMIENTO Y SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA	**752**
PROCESOS/INSTALACIONES	**185**
Manuales de Calidad y Seguridad Alimentaria	132
Auditorías procesos	53
PRUEBAS DE ESTERILIZACIÓN Y METROLOGÍA	**389**
LABORATORIO	**153**
Asesoramiento integral laboratorios autocontrol	35
Peritajes	15
Estudios Técnicos Productos	103
INNOVACIÓN EN PRODUCTOS Y PROCESOS	**8**
FORMACIÓN	**60**
Proyectos Formación Sectorial	16
Actividades Formativas con empresas	44
COOPERACIÓN EXTERIOR	**17**
Licitaciones	4
Proyectos	2
Prestación de servicios	11

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 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 CECOPESCA fueron autorizados por parte de la Consellería de Sanidade, de la Xunta de Galicia, para la realización de ensayos de autocontrol y de control oficial. Esta autorización ha sido renovada el 16 de diciembre de 2008 para la realización de ensayos de autocontrol de la producción de terceros y de control oficial dentro del ámbito físico-químico, microbiológico, toxicológico y biomolecular de productos agroalimentarios y ensayos de envases.

Reconocimiento como Laboratorio autorizado por la FACE

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

Autorización por Aguas de Galicia para la realización de análisis físico-químicos y microbiológicos de aguas

En julio de 2006, ANFACO-CECOPESCA fue incluido en el Registro de Laboratorios reconocidos por parte de Aguas de Galicia, para la realización de análisis físico-químicos y microbiológicos de aguas.

Entidad Colaboradora de la Administración Hidráulica

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

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 PremioA limentos 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

Applus

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 varias unidades de análisis, se caracteriza por su alto nivel científico-técnico, siempre manteniendo los estándares de calidad y rapidez adecuados a las demandas de nuestros clientes y asociados. . Uno de los aspectos en este año 2020 es que el Área de Tecnología Analítica continúe situándose como un laboratorio de referencia en el sector mar-alimentario.

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 se ha renovado **el contrato "Análisis de biotoxinas y otros contaminantes en moluscos y otros invertebrados" con el Govern de les Illes Balears**, para la realización de ensayos de biotoxinas marinas, metales pesados, HAP´s, pesticidas y análisis microbiológicos. Y además Anfaco-Cecopesca ha sido adjudicatario de contratos similares, durante el año 2020 para realización de ensayos de Biotoxinas Marinas (ASP, PSP y Lipofílicas), de la **Consejería de Cantabria**, **Consejería de Asturias** y **Gobierno Vasco** (a través del AZTI).

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. Durante el 2020 se han prestado servicios analíticos dentro del **contrato de servicios del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social** para la realización de ensayos 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.

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, Contracaecum, 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)

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 organoestánnicos, 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 frentes 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 OPTIMIZACION 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.
- Coordinación del Máster en Ciencia y Tecnología de Conservación de Productos de la Pesca.

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.
- Evaluación y formación del funcionamiento de laboratorios de autocontrol.
- 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).

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.

Durante 2020 la actividad investigadora de ANFACO-CECOPESCA se estructuró 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 prestó 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 la digitalización y de tecnologías ligadas a la industria 4.0 en los procesos productivos, hacia la mejora de la sostenibilidad y la promoción de la economía circular y hacia el incremento de la competitividad del sector acuícola.

BIOTECNOLOGÍA AZUL

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.

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 fluídos supercríticos para la extracción de componentes de alto valor añadido.
- Microencapsulación de sustancias bioactivas para su aplicación en matrices alimentarias o nutracéuticas.
- Concentración de sustancias de valor añadido en corrientes líquidas mediante procesos de ultra y nanofiltración.
- Valorización de efluentes de procesado de la industria alimentaria.
- Desarrollo de nuevos materiales de interés a través de subproductos o materia prima alimentaria. Nanotecnología aplicada en esta dirección.

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.

Medallas ANFACO-CECOPESCA 2020

La entrega de las medallas de ANFACO-CECOPESCA se celebró el 9 de octubre de 2020 en la sede del Círculo de Empresarios de Galicia, tras haber sido aplazada en el mes de mayo por la crisis sanitaria provocada por el Covid-19. Durante el evento, se agradeció especialmente los esfuerzos de los trabajadores esenciales del sector sanitario, fuerzas de seguridad del estado, medios de comunicación, transportistas, distribución, fabricantes de alimentación, proveedores de materiales para la industria alimentaria…en definitiva, todos aquellos que necesariamente deben trabajar de manera presencial, por su compromiso y orgullo de saber que su función es ahora más importante que nunca.

Posteriormente, se celebró la ceremonia de entrega de las Medallas de ANFACO-CECOPESCA 2020, 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:

Axencia Galega de Innovación (GAIN), representada por el Vicepresidente Segundo de la Xunta de Galicia y Conselleiro de Economía, Empresa e Innovación, D. Francisco Conde López, que recibió la Medalla de Oro de manos de D. Juan M. Cerqueira Ozores, Ex Presidente de ANFACO-CECOPESCA.

Medalla de Plata:

Dña. Clara Eugenia Aguilera García, Eurodiputada y miembro de la Comisión de Pesca del Parlamento Europeo, que no pudo acudir personalmente a recoger el galardón debido a las restricciones sanitarias.

Medallas de Bronce:

Dña. Josefa Costa Nieto, empleada de Calvo Conservas, S.L.U. Entregó la Medalla D. Alberto Núñez Feijóo, Presidente de la Xunta de Galicia.

Dña. Visitación Cancela Rodríguez, empleada de Calvo Conservas, S.L.U. Entregó la Medalla D. Miguel Ángel Santalices Vieira, Presidente del Parlamento de Galicia.

Dña. Ángeles Santos Tubío, empleada de Jealsa Rianxeira, S.A. Entregó la Medalla Dña. Ana Mª Pastor Julián, Vicepresidenta Segunda del Congreso de los Diputados.

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.

II Premio de Diseño ANFACO – Fundación Banco Sabadell

Un año más la Fundación Banco Sabadell y ANFACO-CECOPESCA convocaron el Premio de Diseño ANFACO-Fundación Banco Sabadell. Este premio, dotado con 6.000 € a la propuesta de packaging ganadora y que celebró este año 2020 su segunda edición, tiene el objetivo de reconocer y fomentar el talento creativo de jóvenes diseñadores y mostrar así sus trabajos. Al concurso se han presentado más de 80 participantes menores de 35 años, de diferentes nacionalidades, que cursan o han cursado estudios en alguna de las escuelas de diseño de España.

El jurado de esta segunda edición, en la reunión celebrada el 27 de mayo de 2020, decidió otorgar el premio a Victoria Ochoa, una joven diseñadora gráfica de 20 años, por su propuesta de packaging CONTINUI-T "por su originalidad en el tratamiento gráfico y la versatilidad de su aplicación. La creación parte de unas ilustraciones con una marcada personalidad que otorga un protagonismo visual al producto dentro de la contemporaneidad que exige el desarrollo de una línea de packaging de estas características. Además, la acertada combinación cromática refuerza la notoriedad del diseño".

Este diseño se utiliza para estuchar las latas que se emplean en la campaña de promoción de consumo de conservas de pescado y marisco, denominada "Cata la Lata", hasta el mes de junio de 2021. Además de la ganadora, se han seleccionado a 9 finalistas que, junto a la propuesta premiada, se ha editado un catálogo digital que se puede consultar en la web de ANFACO-CECOPESCA y la Fundación Banco Sabadell

http://www.anfaco.es/fotos/biblioteca/docs/eventos/2020/II_premio_diseno/ANFACO%20_%20Cat%C3%A1logo%20on-line%202020.pdf

El jurado estuvo formado por reconocidos profesionales del sector del diseño gráfico, audiovisual, artístico e histórico: Miquel Molins, Presidente de la Fundación Banco Sabadell (Presidente del jurado); Juan Vieites, Secretario General de ANFACO-CECOPESCA (Vicepresidente del jurado); Román Pereiro, Director de la agencia CANAL UNO y profesor asociado de comunicación audiovisual y publicidad de la Universidad de Vigo; Chechu Pérez-Seoane, creativo publicitario y profesor de comunicación audiovisual y publicidad de la Universidad de Vigo; Menchu Lamas, diseñadora gráfica y miembro de la Real Academia Gallega de Bellas Artes; Din Matamoro, pintor y miembro de la Real Academia Gallega de Bellas Artes; Mar Vicente, artista y autora de instalaciones.

Al acto de entrega, celebrado el 26 de junio de 2020 en el Hotel Pazo Los Escudos de Vigo, acudieron diferentes representantes del ámbito artístico, publicitario, político y empresarial. Durante el acto intervinieron la Conselleira do Mar, Rosa Quintana; el Director General del Banco Sabadell Gallego, Pablo Junceda y el Secretario General de ANFACO-CECOPESCA, Juan Vieites.

La fecha escogida para la entrega del premio se hizo coincidir con la conmemoración del Día de la Conserva. Fue un mes de junio de 1810, cuando Nicolas Appert publicaba el libro “El arte de conservar, durante varios años, todas las sustancias animales y vegetales”. Publicación que marca el desarrollo de la industria conservera y que está expuesta en el Museo ANFACO.

ANFACO CECOPESCA
Unidos para conservar lo que +IMPORTA

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 600 ejemplares se distribuyen entre empresas del sector, organizaciones empresariales, administraciones y otros organismos públicos y privados. Paralelamente, disponemos en nuestra web de una edición digital.

Industria Conservera se fundó en 1934, 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 2020 ANFACO-CECOPESCA ha editado cinco números, los nº 136, 137, 138, 139, 140 con un número de 82 páginas en el mes de marzo, 78 páginas en el mes de mayo, 74 páginas en el mes de julio, 78 páginas en octubre y 90 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, asamblea anual de ANFACO-CECOPESCA, jornadas y congresos, proyectos de I+D+i del Centro Tecnológico de Productos de la Pesca , información relativa a la fundación y al museo ANFACO.

- Audiencia de S.M. El Rey Don Felipe VI a una delegación del Clúster Mar-Alimentario formada por representantes de la Junta Directiva y Consejo Rector de ANFACO-CECOPESCA Y FEICOPESCA

- Asistencia a las ferias sectoriales 2020: Madrid Fusión, XANTAR, Americas Tuna Confenrence.

- 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.

- II Premio de Diseño ANFACO – Fundación Banco Sabadell

- Entrevistas a personalidades ligados a la industria de transformación de los productos del mar:

    - Nº136: Patricia Argerey Vilar. Directora de la Axencia Galega de Innovación.

- Nº137: Jesús Vázquez Almuiña. Conselleiro de Sanidade de la Xunta de Galicia.
- Nº138: Luis Planas Puchades. Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Nº139: Clara Aguilera García. Eurodiputada. Miembro de la Comisión de Pesca del Parlamento Europeo.
- Nº140: Fernando Guldrís Iglesias. Director General del IGAPE.

En cuanto a la publicidad, en 2020 se han anunciado en la revista las siguientes instituciones y empresas: Consellería do Mar; Autoridad Portuaria de Vigo; Consorcio Zona Franca de Vigo; Cluster de Alimentación de Galicia - BFF; Hermasa Canning Technology; Sommetrade; Domiberia,; Conservas Rianxeira; Herfraga; Nautical; Bureau Veritas; Viajes El Corte Ingles; Feria Alimentaria; Redes Salinas; J.R. Sabater; Envases Metálicos Broquetas Berbés; Canal Uno de Comunicación; Limpiezas Lei.; Electrocalor; Kersia-Group; Atunlo; Vogelsang Spain.

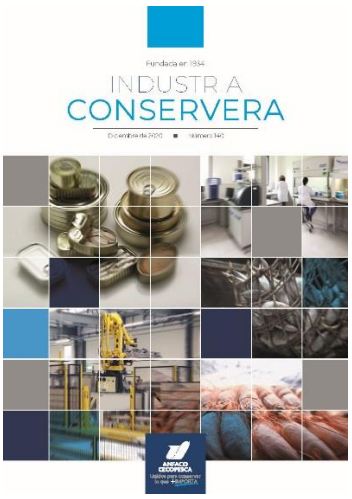
El diseño y maquetación de la revista corresponde a Canal Uno - Agencia de Comunicación y Publicidad de Vigo.

Revista nº136

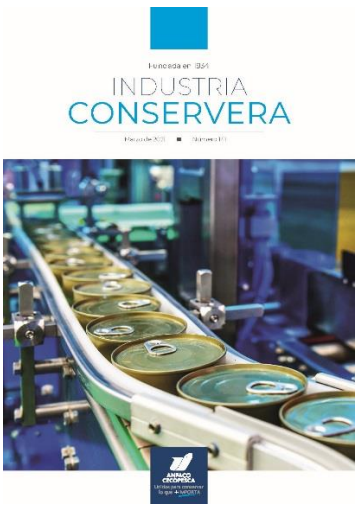
Revista nº137

Revista nº138

Revista nº139



Revista nº140



Fundación Clúster de Conservación de Productos del Mar

Actividades 2020

Digitalización

La coyuntura actual ha permitido potenciar la digitalización de los recursos del museo acelerando un camino necesario para mantener una relación más directa con el público y agilizar los procesos de transmisión de la información, de forma más constante.

1.1. Convenio GALICIANA

Galiciana es el soporte web de la Xunta de Galicia para la difusión de material documental con interés especial para la Historia de Galicia. Es un repositorio patrimonial gestionado por la Biblioteca de Galicia, su labor es recopilar de manera virtual aquel material de interés y ponerlo al servicio del público. En el 2020 hemos firmado un convenio para la digitalización del primer periodo 1934-1950 de la revista Industria Conservera para su difusión pública a través de este repositorio y del Museo ANFACO.

La revista Industria Conservera, publicada desde 1934, es una valiosa fuente hemerográfica sobre la pesca y su transformación, no solo en Galicia sino a nivel internacional, a cuyo frente estuvieron Valentín Paz Andrade y Francisco Fernández del Riego, grandes referentes intelectuales y conocedores del sector.

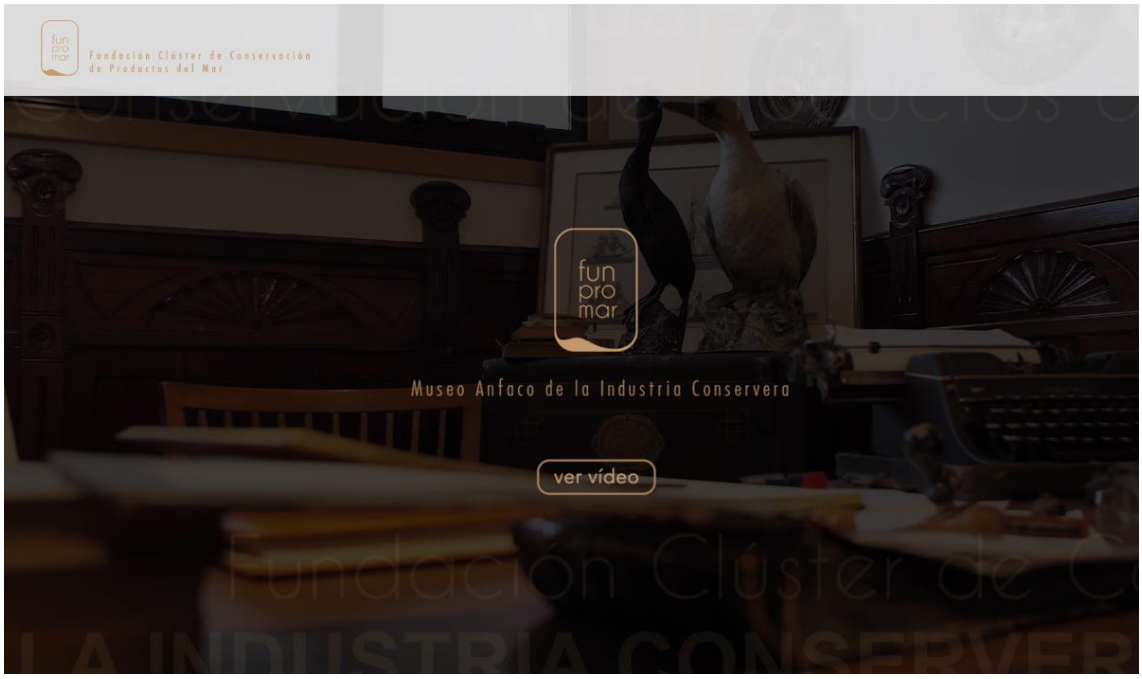
1.2. GAIN

A través de la colaboración con el GAIN en el proyecto *Galicia, Imaxes do deseño* se ha incorporado al archivo fotográfico ochenta y ocho fotografías y documentos de la colección del Museo en formato digital y alta calidad, habilitados en el apartado de piezas destacados de la web del museo www.museoconserva.com

1.3. PÁGINA WEB

A lo largo del 2020 hemos creado una nueva web para el museo ANFACO www.museoconserva.com . La web incorpora no sólo las noticias o actividades realizadas, sino contenido como publicaciones relacionadas o editadas por la fundación o ANFACO-CECOPESCA y enlaces de interés a artículos sobre historia publicados en la revista Industria Conservera. La plataforma **www.museoconserva.com** tiene habilitada una parte de didáctica dirigida a los centros escolares con fichas, unidades didácticas, vídeos, cuenta con material promocional y otra dedicada a la propia colección expositiva. El objetivo es ir creciendo en contenidos hacía un museo virtual, e ir ofreciendo mayor número de recursos, de tal forma que la visita permita ampliar los conocimientos, la historia, enseñanza, la cultura, el patrimonio inmaterial y material

industrial, y sin duda, mejorar el acceso universal a contenidos de interés y que las circunstancias actuales han acelerado.



Acción divulgativa y didáctica de la historia del sector mar-industria

La acción didáctica comprende todas las actividades desarrolladas en torno a las diferentes estrategias pedagógicas para divulgar la historia de la conserva de pescado y marisco, tales como las visitas guiadas al museo, el Plan Proxecta *Memoria da industria Memora do mar*, la edición de guías o unidades didácticas y los itinerarios industriales.

2.1. PLAN PROXECTA: *Memoria da industria Memoria do Mar*

FUNPROMAR coordina el Plan Proxecta incluido en programas de innovación educativa de la Consellería de Educación de Galicia. Se trata de una propuesta pedagógica para profundizar en el conocimiento de la cultura derivada de la actividad industrial de los productos del mar y que implica un programa específico para trabajar en el aula a lo largo de todo el curso, en 2020 se llevó a cabo en tres centros escolares: IES Xunqueira II (Pontevedra), IES Maria Soliña (Cangas), IES Pobra do Caramiñal. Esta actividad se vio muy afectada con el comienzo de la alerta sanitara, la mayoría de las actividades planteadas por los institutos eran presenciales por lo que se suspendió en marzo. Con todo, las memorias realizadas reflejan un trabajo bien hecho.
Este curso continuamos el desarrollo del trabajo en el IES Xunqueira II.

2.2. LAS VISITAS GUIADAS AL MUSEO ANFACO

Las visitas al museo son gratuitas, realizadas por personal especializado en la historia industrial y de aproximadamente una hora de duración.

Se contabilizaron un total de 1008 visitantes, repartidos en 67 grupos, lo que supone una disminución del 40% con respecto a años anteriores.

2.3. PASEO INDUSTRIAL: MUSEO ANFACO Y BOUZAS

Actividad organizada por Ateneo Atlántico el pasado 15 de febrero, un recorrido guiado por el personal del Museo ANFACO por el barrio industrial de Bouzas con el objetivo de promover el conocimiento y sensibilizar sobre el paisaje urbano e industrial de Vigo.

2.4. REDACCIÓN Y MAQUETACIÓN DE NUEVAS UNIDADES DIDÁCTICAS

Con la intención de generar conocimiento, accesibilidad didáctica en las visitas virtuales o físicas al Museo dirigidas a los centros escolares, creamos una serie de unidades didácticas disponibles en la página web del museo:

UD Las mujeres de la conserva. La colección del Museo ANFACO dispone de la narrativa para contextualizar el trabajo femenino y las relaciones laborales del 80% del personal de una fábrica de conservas.

UD La arquitectura de la conserva Es evidente la importancia de la arquitectura en el patrimonio conservero, para potenciar este gran recurso interpretativo se ha creado un recorrido específico. Un paseo por el *sky line* de la conserva a través del cual conoceremos el origen y desarrollo de las fábricas conserveras.

UD Publicidad en el museo ANFACO. Los recursos publicitarios, la imagen corporativa, el diseño y el arte aplicado al sector conservero nos sirven como punto de partida de una visita que se centra en la parte más gráfica, la publicidad. Desde el papel impreso el público conocerá la historia de esos logos e imágenes representativas de las marcas más o menos conocidas en el mundo de la conserva. Junto a ello, la ineludible figura de Federico Ribas.

UD *La pesca*. Tomando como base los recursos audiovisuales facilitados por Tomás Massó y conociendo la necesaria relación entre el sector transformador y extractivo.

FICHAS DESCARGABLES a disposición del público interesado en la historia de la conserva, con la intención de mantenerlo conectado con el Museo ANFACO, se han creado estos recursos. Creando los hashtags #laculturaentucasa y #MuseoANFACOentucasa, se pone de relevancia las piezas más interesantes del Museo con un breve texto que permite contextualizar. Se han realizado las fichas correspondientes a las siguientes piezas: Libro de Nicolás Appert, la arquitectura de Alfageme, el envase de Attilio Gaggero de la marca La Lupa, los canales de evisceración de Massó Hermanos, los envases de la Guerra Civil, llaves de apertura de envases, la imagen corporativa de Massó, el polarímetro y el envase de marca Torero de Alfageme. Disponibles en la web del Museo www.museoconserva.com

Estas actividades responden esfuerzo que implica las recomendaciones de las administraciones de reforzar el diseño de recursos educativos, científicos y divulgativos de carácter digital que permitan al museo cumplir su función como institución educativa y transmisora de conocimiento por medios alternativos a los presenciales.

El Archivo

El archivo histórico de ANFACO está formado por la documentación producida por esta organización empresarial desde su constitución en el año 1904 hasta la actualidad, y por el fondo de Bernardo Alfageme S.A. El archivo de la empresa recoge la documentación de personal, escrituras, contabilidad, marketing y fabricación de la antigua empresa de origen asturiano.

La historia documental del archivo histórico del Museo ANFACO son los anales de la industrialización de Galicia y su movimiento asociativo, con una panorámica nacional de empresas con fábricas de conservas en otros territorios como el cántabro o el andaluz por lo que constituye una fuente de información documental de primera magnitud para el conocimiento de la historia socioeconómica del s.XX.

Debido a la importancia del archivo, potenciar el servicio de asesoramiento y consulta dirigido a investigadores es una de las principales prioridades relacionados con la colección que custodia el museo ANFACO. A lo largo de 2019 y 2020 hemos trabajado en la clasificación y descripción del archivo Alfageme con la intención de solicitar colaboraciones y ayudas a otras entidades para poner a disposición del público, con todas las competencias archivísticas el fondo documental al completo. Esta hoja de ruta; descripción, clasificación, gestión documental y digitalización posibilitará un activo muy relevante para el estudio y la investigación del patrimonio industrial.

En relación a ello en 2020 **el Concello de Vigo**, dentro del programa de FOMENTO AO EMPREGO A ENTIDADES SEN ANIMO DE LUCRO subvencionó a una **técnica de archivos** entre el 27 de julio y 30 septiembre. La archivera se encargó de los ficheros de personal de la empresa Alfageme, de las 170 cajas habilitadas con anterioridad a su trabajo se registró por parte de la archivera 141 que fueron etiquetados con la normativa, con su código de referencia, productor, contenido, etc, y descritas ampliamente para facilitar la búsqueda y documental posterior. Cabe destacar la excelente labor desarrollada por la técnica ya que algunas cajas tienen un volumen muy denso con más de 600 hojas.

SEREAS

La marca SEREAS fue creada por el consorcio FUNPROMAR y FUNDAMAR para impulsar los proyectos de género y la visibilización del papel de la mujer en el sector mar-industria.

El objetivo de Sereas es narrar la historia y el presente del sector desde una perspectiva de género, contribuyendo al conocimiento y la difusión de la historia de las mujeres como un primer paso hacia la creación de un fondo documental, gráfico y audiovisual que promueva el conocimiento y la valorarización del rol femenino en la industria del mar.

En el 2020 **Ministerio de Cultura** concedió a FUNPROMAR a través de las ayudas a patrimonio cultural inmaterial la creación de la plataforma **www.sereasdomar.org** como fondo documental, gráfico y audiovisual donde recopilar testimonios, fichas de experiencias de tesoros vivos, fichas de trabajadoras del sector tanto en formato digital como audiovisual, a la que hemos sumado nuevos perfiles en 2020.

En este caso la fundación se presentó la ficha audiovisual de Araceli Rodríguez, directora de fabricación de Friscos en colaboración con la Diputación de Pontevedra a través de convocatoria pública. La ficha de Araceli está disponible en la web www.serasdomar.org .

Ambas acciones fueron presentadas el 23 de octubre en la sede de la **Diputación de Pontevedra** en Vigo en las *V Jornadas del papel de la mujer en el sector extractivo y conservero: portal Sereas*, acto apoyado a través de la ayuda del Área de Igualdade del **Concello de Vigo**

Ampliación y difusión de los fondos expositivos, archivísticos y bibliográficos del Museo ANFACO

5.1. PRESENTACIÓN DEL CATÁLOGO MUSEO ANFACO

Presentación del libro catálogo del museo publicado por ANFACO-CECOPESCA y FUNPROMAR, en colaboración con la Consellería do Mar, el acto de presentación fue el 10 de enero de 2020.

5.2. PROMOCIÓN DEL VALOR PATRIMONIAL E HISTÓRICO DEL SECTOR ELABORADOR DE CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO

Elaboración de dos audiovisuales; uno promocional del Museo y su colección, y otro de carácter didáctico, acciones comprendidas en el marco del convenio con la Conselleria do Mar y Anfaco. Ambos vídeos pueden verse en la web del museo ANFACO-FUNPROMAR.

5.3. EL GUSTO EN EL MUSEO

Participación en **Segundo Congreso Internacional sobre Patrimonio Alimentario y Museos 2020**. organizado por la Universidad Politécnica de Valencia, bajo el título *El museo ANFACO: el mundo de las conservas de pescado y marisco*. En el momento de la publicación de las Actas se pondrá disposición de los usuarios en la página web del museo.

5.4. DIFUSIÓN PROYECTO RED REMA

Inclusión del museo ANFACO en la RED REMA, la red de espacios museísticos en el arco atlántico. La iniciativa está promovida por todos los GALP gallegos y financiada por el Fondo Europeo Marítimo de Pesca (FEMP) para el aprovechamiento de la cultura marinera como elemento de unión, promoción e intercambio cultural entre los espacios con contenido museístico de las diferentes zonas costeras atlánticas (España, Portugal) pertenecientes a la Red REMA.

Acciones del pasaporte RED REMA elaboradas en 2020 para su desarrollo en 2021:

- ✓ Diseño del sello "Remiña", el principal objetivo del sello es convertir en un centro de "peregrinaje" los diferentes espacios con contenido de museo marino ubicados en las diferentes GALP Galegos. Para ello, se preparó una miniguía donde se recogió la información de interés de los 27 espacios que actualmente componen la Red REMA, y por otro lado, se diseñó un sello estilo "Compostela" que sirva de acreditación para el paso por cada uno de estos espacios. Entre aquellas personas que visiten un mayor número de espacios, entraran en un sorteo productos del mar.
- ✓ Diseño de nuevos contenidos culturales en la Red REMA. Esta actividad tiene como objetivo completar los contenidos culturales, realizados en paneles informativos, de la exposición de tema marino "*El océano que nos une*". El propósito de la exposición es mostrar los contenidos culturales marítimos más relevantes de los espacios con contenido museístico ubicados en cada GALP y pertenecientes a la Red REMA.
- ✓ REMA 360. Esta actividad tiene como objetivo desarrollar una unidad didáctica, dirigida a escuelas ubicadas en los territorios del galp gallego, sobre cultura marítima atlántica en formato "Escape Room Virtual" que abarcará 27 espacios museísticos que actualmente componen la Red REMA. Esta acción se impulsará a través de un concurso entre los diferentes centros educativos ubicados en los territorios de la GALP gallega, siendo los ganadores los que logren resolver en un menor tiempo el escape room virtual. Para la realización de esta actividad será necesario realizar grabaciones digitales en entorno 360 la Red REMA. Todos estos nuevos contenidos digitales estarán a disposición de los miembros que integran la Red. Además, las personas que visiten cada uno de los espacios podrán acceder, a través de su teléfono móvil o tableta, a la plataforma de la sala de escape virtual, pudiendo así conocer de forma diferente a los diferentes integrantes que integran la Red.
- ✓ "Escape Room" Los 5 centros educativos que logran resolver la fuga virtual en menos tiempo tuvieron acceso a una competencia final, realizada en un escape room en formato físico, diseñado específicamente para el proyecto RED REMA PASAPORTE.

5.5. DIFUSIÓN PROYECTO BLUEGROWTH DEL PUERTO DE VIGO Y GALP 7

Participación en el proyecto "*Catalogación y hoja de ruta para la creación de una red de recursos patrimoniales en la zona GALP Ría de Vigo - A Guarda*". Un proyecto gestado en los grupos de historia del Puerto de Vigo que inicia su andadura con el impulso del Grupo GALP 7 y del que formamos parte para crear una plataforma digital que contenga los principales recursos patrimoniales de la ría.

5.6. CREACIÓN DE UNA PÁGINA DE FACEBOOK PARA EL MUSEO ANFACO PARA CAPTAR NUEVAS AUDIENCIAS.

5.7. LA COLECCIÓN CATALOGACIÓN DE LAS PIEZAS DEL MUSEO ANFACO

Se elaboraron 58 fichas de catalogación de las piezas del museo ANFACO, un esquema básico que se adjunta en la siguiente imagen, en donde aparecen los campos necesarios para conocer la obra y del que se podrá disponer en la web. El aumento y conservación del número de objetos, artefactos, documentales, bibliográficos y de la memoria del trabajo del patrimonio industrial como objetivo continuo e inherente a la labor del museo.

MUSEO ANFACO DE LA INDUSTRIA CONSERVERA

INFORMACIÓN TÉCNICA	
SIGNATURA	MA-00088
TÍTULO / NOMBRE	AUTOCLAVE ESTERILIZADOR
IMAGEN	
AUTOR	
UBICACIÓN EN SALA	LÍNEA DE MAQUINARIA
TIPOLOGÍA	OBJETO INDUSTRIAL
MARCA	
CRONOLOGÍA	1940
MEDIDAS	150 cm (alto) x 100 (Ø)
PESO (gr)	
FORMATO	
TÉCNICA /MATERIAL	Hierro
PROCEDENCIA	
TASACIÓN (€)	10.000 €
INSCRIPCIONES	
ELEMENTOS RELACIONADOS	

RÉGIMEN DE PROPIEDAD	
PROPIETARIO	ANFACO
TIPO	PRIVADO
FECHA DE ENTRADA EN COLECCIÓN	2004
ESTADO DE LA PROPIEDAD	COLECCIÓN MUSEO ANFACO

MUSEO ANFACO DE LA INDUSTRIA CONSERVERA

DESCRIPCIÓN GRÁFICA

Objeto industrial vertical realizado en hierro y pintado en color blanco. Dispone de varios apoyos en la parte inferior que ayudar a su disposición en lugar concreto y traslado (ruedas pequeñas en laterales). Así mismo incorpora medidores de temperatura y presión. Está formado por dos partes: el recipiente en sí mismo de mayor tamaño; tapa con bisagra que permite apertura y cierre de la máquina. En la tapa encontramos una salida de vapor del interior.

DESCRIPCIÓN ICONOGRÁFICA

No

FUNCIÓN

La función del autoclave es trabajar a alta presión para realizar una reacción industrial, una cocción o una esterilización con vapor de agua. Su construcción debe ser tal que resista la presión y temperatura desarrollada en su interior. En el caso de las conservas los autoclaves y los esterilizadores a presión se utilizan tanto para procesos de esterilización como para procesos de pasteurización, siempre y cuando la presión interior que se genera en el envase supere la presión atmosférica como resultado de la expansión térmica de los alimentos o de los gases contenidos. El aumento de presión en el autoclave debido al ingreso de vapor y/o aire de sobrepresión compensa la presión interna que se genera en el interior del envase, de modo que se evite un daño al sellado o una deformación del envase. En el caso de las conservas, dentro de la máquina autoclave debe superarse los 100ºC para el tratamiento esterilizador de las mismas.

HISTORIA

La máquina autoclave de la colección del Museo ANFACO (MA) data de 1940 ca. y se corresponde con la tipología de autoclaves verticales esterilizadores.
La máquina autoclave como la conocemos tiene su origen en el siglo XIX tras el avance técnico ideado por el inventor de las conservas herméticas, Nicolás Appert.
La relación entre los microorganismos y la infección se establece hacia 1878. Las investigaciones de Pasteur y sus predecesores en la experimentación científica marcaron un camino y fueron la vanguardia en el desarrollo que permitieron establecer las prácticas de asepsia y antisepsia.
Sr. CHEVALIER-APPERT, familiar de Nicolás Appert, patentó en 1852 la máquina autoclave con manómetro (con control de presión).

5.8. AMPLIACIÓN DE FONDOS

- ✓ Luis Herrero donó una colección de tres álbumes que recogen etiquetas, material de merchandising, estuches, displays y papelería administrativa corporativa anterior a los años 80 de la histórica conservera coruñesa.
- ✓ Incorporación de archivos audiovisuales de Tomás Massó:
- ✓ 14 vídeos de la colección “La pesca” de Pescanova (1994).
- ✓ 13 vídeos de la colección “O mar do home” de Pescanova (1996).
- ✓ Donación de 2 documento de Anastasio Llamas García. Marca “El Gallego”, Fábrica de conservas, escabeches y salazones, A Coruña por parte de Juan M. Vieites
- ✓ Francisco Meis ha depositado 31 fotografías en formato digital de alta calidad de la histórica conservera Yánez Areán de O Grove.
- ✓ Nos han cedido la película y los derechos de exhibición con fines didácticos y culturales de la película de la Artística de Vigo de José Gil de 1928 por parte de Javier Romero Fadrique.
- ✓ Gerardo Jesús desde Valencia ha donado una lata cesta muy singular.
- ✓ En cuanto al patrimonio inmaterial: se han depositado entrevistas orales ya transcritas y documentos fotográficos de la Massó del investigador Pedro Cuadrado. Un trabajo de investigación de la universidad complutense sobre fuente orales.

Colaboración

Se ha cedido fotografías, documentos e información en asesoramientos:

- ✓ Para el libro sobre Alfageme Historia e Memoria publicado por el Instituto de Estudios Vigueses
- ✓ Catálogo del libro de Vigo Industrial

Convenios con ABANCA y ECOEMBES

FUNPROMAR y ECOEMBES han firmado un convenio de colaboración para impulsar proyectos y actividades que contribuyan a mejorar y visibilizar la sostenibilidad que promulga todo el tejido industrial vinculado a la conserva de pescado y marisco. Para ello, se plantean objetivos comunes con propuestas de acciones relacionadas con material didáctico para las visitas del Museo ANFACO y adaptadas a las nuevas generaciones, elaboración de jornadas, aproximar los envases y su reciclaje a la sociedad de forma creativa, o promover el valor añadido de los mismos gracias al diseño, entre otros.

Asimismo, FUNPROMAR y ABANCA firmaron un nuevo **acuerdo de colaboración** con el objetivo de dar un nuevo impulso a la colaboración que mantienen en materia formativa, divulgativa y de promoción**.** El objetivo de la colaboración, que se remonta a 2008, es lograr la mejora competitiva del tejido productivo del sector conservero español. El nuevo convenio se pone como focos de actuación la investigación, desarrollo tecnológico e innovación en el campo de la

seguridad y la calidad de los productos de la pesca y la acuicultur**a.** Para ello, se organizarán jornadas, conferencias o congresos dirigidos a la formación y un mayor conocimiento de la sociedad hacia dichos productos, así, como la edición y publicación de estudios y trabajos divulgativos.

El nuevo acuerdo busca impulsar la colaboración entre empresas, universidades y centros tecnológicos para compartir el conocimiento con el tejido empresarial. Todo ello sin olvidar las acciones encaminadas a proteger el medio ambiente, así como el patrimonio industrial, cultural, artístico y bibliográfico de la industria conservera en nuestro país.

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.

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

INDUSTRIAS CERDEIMAR, S. L.
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.
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.
CONGELADOS, REFRIGERADOS Y ELABORADOS DE PRODUCTOS DEL MAR
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.
APERITIVOS IÑAKI, S.L.
ARMADORA PEREIRA, S.A.

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

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

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

PESCAVIAR, S.L.
PESCIRO, S.L.U.
PETACA CHICO, S.L.
REDISCO ALIMENTACIÓN, S.L.
REMAGRO, S.A.
RELENTO, S.L.
S.A.C. DE PESCADOS Y MARISCOS PEIXEMAR (GRUPO CASA BOTAS)
SALAZONES MOTI, S.L.
SALICA ALIMENTOS CONGELADOS, S.A.
SAN ANTONIO ALIMENTOS DEL MAR, S.L.
STOLT SEA FARM, S.A.U - PRODEMAR
SUFLENORSA ADUANAS, S.L. (GRUPO SUFLENORSA)
TRI MARINE INTERNATIONAL SPAIN, S.L.U. (TRIMARINE GROUP)
TUNATUNES, S.L.
ACEITES Y HARINAS DE PESCADO
AFAMSA-AGRUPACION DE FABRICANTES DE ACEITES MARINOS, S.A.
ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE HARINAS Y ACEITES DE PESCADO
AUXILIAR CONSERVERA S.A. - AUCOSA
BARNA, S.A.
CONRESA – CONSERVEROS REUNIDOS, S.A.
HARINAS DE ANDALUCÍA, S.L.
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.
CULTIUS MARINS DEL DELTA DE L`EBRE S.A.U.
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.
SIDELAN, S.L.
SOMMETRADE, S.L.
TACORE, S.L.

ENVASES Y EMBALAJES
ACTEGA ARTÍSTICA, S.A.U.
TRIVIUM PACKAGING IBÉRICA, S.A.
DOMIBERIA, S.L.U. (DOMIBERIA GROUP)
IBEREMBAL, S.L. (GRUPO MASSILLY)
CROWN FOOD ESPAÑA, S.A.U.
MATERIAS PRIMAS
ACEITES ABRIL, S.L.
AGRO SEVILLA ACEITUNAS, S.C.A.
AQUANARIA, S.L.
HISPANIA FOOD COMPANY XXI, S.L.
SEPINK HISPANIA, S.L.
TEQUISA - TÉCNICAS QUÍMICAS INDUSTRIALES, S.A.
SERVICIOS AUXILIARES
ABANCA CORPORACIÓN BANCARIA, S.A.
AGENCIA MARÍTIMA DAVIMAR, S.A.
ALONSO Y FÁBREGAS, S.L.
DSV AIR&SEA, S.A.U.
FABRICANTE DE CONTENEDORES FADECO, S.A.
KERSIA IBÉRICA, S.L.
MARINE INSTRUMENTS, S.A.
RANDSTAD, S.A.
SOCIEDAD PARA EL TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES, S.L.
PRODUCTOS CONSERVADOS

CONSERVAS A ROSALEIRA, S.L. (GRUPO TERRAS GAUDA)
DIBAQ DIPROTEG, S.A.
INDUSTRIAS FRIGORÍFICAS DEL LOURO, S.A. (GRUPO COREN)
PANADERÍA TOÑITO, S.L.
VEGA DEL EBRO, S.A.
ASOCIADOS TECNOLÓGICOS
BIOSYSTEMS, S.A.
EMENASA INDUSTRIA Y AUTOMATISMO, S.A.
FRESHCUT, S.L.
INDUSTRIAS SAN CAYETANO, S.L. (GRUPO HINOJOSA PACKAGING)
LA ESPIRAL VERDE, S.L.
PLAGOO PROTECT, S.L.
TECNOLOGÍA MARINA XIMO, 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.
BACALAOS ALEJANDRA, S.L.
BACALAOS AZKUENE, S.A.
BACALAOS CONCHAMAR, S.L.

BACALAOS SANTYMAR, S.L.
BISCAY SEAFOOD, S.L.
BRI, S.A.
COMERCIAL ALKORTA ANAIAK, S.L.
COPESCO & SEFRISA, S.A.
DRAKKAR SEAFOOD, S.L.
FROITOMAR, S.L.
ICELAND SEAFOOD IBÉRICA, S.A.U.
MANUEL BAREA, S.A.
MAREDEUS FOOD SOLUTIONS, S.L.
PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U. (GRUPO PESCANOVA)
RICARDO FUENTES E HIJOS-SALAZÓN, S.A.U.
SALAZONES GARRE, S.L.
SIGMA ITTICA, S.L.
UBAGO GROUP MARE, S.L.

Imágenes del Año

S.M. EL REY DON FELIPE VI RECIBE EN AUDIENCIA AL CLÚSTER MAR-ALIMENTARIO

LA OTD ANFACO-CECOPESCA IMPULSA LA INCORPORACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS Y SOLUCIONES DIGITALES EN LA INDUSTRIA MARALIMENTARIA

FIRMA DEL PROTOCOLO DE COLABORACIÓN ENTRE LA AUTORIDAD PORTUARIA DE VIGO Y NFACO-CECOPESCA

ANFACO-CECOPESCA VIAJA A PANAMÁ PARA PROMOCIONAR EL SECTOR CONSERVERO DE PESCADOS Y MARISCOS

PRESENTACIÓN DEL LIBRO «LA COLECCIÓN DEL MUSEO ANFACO EN EL 115 ANIVERSARIO DE LA UNIÓN CONSERVERA»

EL SABADELL-GALLEGO CELEBRA SU COMITÉ REGIONAL EN ANFACO-CECOPESCA

LAS CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO Y EL ACEITE DE OLIVA SE FUSIONAN EN UNA CATA – SHOWCOOKING

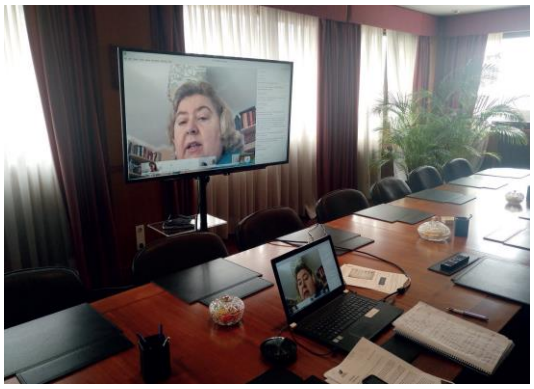
CATA LA LATA EN EL ESPACIO SOLIDARIO DE NAVIDAD DE LA XUNTA DE GALICIA

LAS CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO UN VALOR EN ALZA EN LA ALTA COCINA REPRESENTADA EN MADRID FUSIÓN 2020

CATA LA LATA EN LA V EDICIÓN DE GALICIA MARKET PLACE 2020

XANTAR 2020 VIVIÓ UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA CON CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO

EL PROYECTO INTERNACIONAL FISH4FISH DESARROLLARÁ ENVASES BIODEGRADABLES PARA EL SECTOR PESQUERO



LA EURODIPUTADA CLARA AGUILERA SE REÚNE CON EL SECTOR MAR-ALIMENTARIO PARA EVALUAR LA NUEVA PROPUESTA DE REGLAMENTO DE CONTROL DE LA PESCA

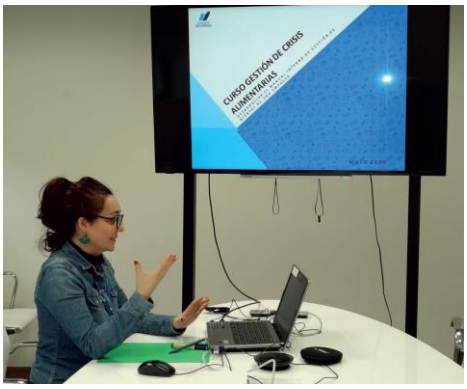
JORNADA SPEEDWISE MACHINE LEARNING (SML)

ANFACO-CECOPESCA COMPARTE CON EL CÍRCULO DE EMPRESARIOS DE GALICIA SUS PREOCUPACIONES Y POSIBLES SOLUCIONES PARA INTENTAR PALIAR LOS EFECTOS DE LA CRISIS

REUNIÓN DE LA XUNTA DE GALICIA CON EL SECTOR MAR-INDUSTRIA DE VIGO

EL MINISTRO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN SE REÚNE CON LOS REPRESENTANTES DEL SECTOR PESQUERO Y ACUÍCOLA ESPAÑOL

EL PAPEL DE ANFACOCECOPESCA ANTE EL CORONAVIRUS. UNIDOS PARA CONSERVAR LO QUE MÁS IMPORTA



ANFACO-CECOPESCA ORGANIZA CURSOS FORMATIVOS A DISTANCIA PARA DAR SOPORTE CONTINUO A LAS EMPRESAS

ANFACO-CECOPESCA Y EL ICEX ANALIZAN LA INCIDENCIA DEL COVID-19 EN LA ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN INTERNACIONAL DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

PUESTA EN MARCHA DEL ENHANCEMICROALGAE MARKETPLACE

ANFACO-CECOPESCA REÚNE A SU ASAMBLEA GENERAL

JORNADA ONLINE «LAS CONSERVAS DE PESCADO DEL FUTURO»

REUNIÓN DEL SECTOR MARINDUSTRIA- ALIMENTARIO CON EL PRESIDENTE DE LA XUNTA DE GALICIA

VICTORIA OCHOA, GANADORA DEL II PREMIO DE DISEÑO ANFACO – FUNDACIÓN BANCO SABADELL

JORNADA PASAPORTE REMA

LA MINISTRA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO PRESENTÓ EL PLAN DE CHOQUE POSTCOVID EN APOYO A LA NTERNACIONALIZACIÓN DE LA EMPRESA ESPAÑOLA

.

PROYECTO PUERTO ATÚN. HERRAMIENTA DE CRECIMIENTO ECONÓMICO DEL SECTOR ATUNERO EN ECUADOR

MEDALLAS ANFACOCECOPESCA 2020

ANFACO-CECOPESCA SE REÚNE CON LA CONSELLERÍA DO MAR PARA RESOLVER EL USO DE LA CONCHA DE MEJILLÓN COMO ENMIENDA DIRECTA DE SUELO

EL COMITÉ DE DIRECCIÓN DEL OBSERVATORIO DE LA TRAZABILIDAD SE REÚNE EN LA SEDE DE ANFACOCECOPESCA

ANFACO-CECOPESCA ESTUVO PRESENTE EN LA 1ª EDICIÓN DE LA «FESTA DA CONSERVA E PRODUTOS ELABORADOS DO MAR»

PARTICIPACIÓN DE ANFACOCECOPESCA EN EL WEBINAR «TUNA TRADE AND MARKETS – EVOLUTION AND OPPORTUNITIES» ORGANIZADO POR INFOFISH

LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA DE CONSERVAS DE ATÚN ESPAÑOLA DEFIENDE UN ABASTECIMIENTO DE MATERIA PRIMA SUFICIENTE PARA MANTENER SU ACTIVIDAD Y GENERACIÓN DE EMPLEO EN TERRITORIO NACIONAL