



**ANFACO
CECOPESCA**

Unidos para conservar
lo que **+IMPORTA**

MEMORIA ANFACO-CECOPESCA

2021

INDICE

Presentación del Presidente	3
Presentación del Secretario General.....	7
Comité Directivo y Comisiones Sectoriales	12
Estructura Organizativa.....	19
Representación Institucional.....	23
Datos Macroeconómicos del Sector	29
Datos Representativos de ANFACO-CECOPESCA	33
Actividades de los Departamentos	37
Áreas Tecnológicas y Actividades de I+D+i	51
Medallas ANFACO-CECOPESCA 2021	89
III Premio de Diseño ANFACO – Fundación Banco Sabadell	95
X Conferencia Mundial del Atún “Vigo 2021”	100
Tuna Awards 2021.....	105
Revista Industria Conservera	108
Empresas Asociadas	111
Imágenes del Año.....	123



**ANFAO
CECOPESCA**

Unidos para conservar
lo que **+IMPORTA**

Presentación del Presidente



La nueva normalidad como entorno competitivo e inflación como fenómeno presente. El 2021 ha supuesto la consolidación de los mecanismos empresariales implementados durante los momentos más duros de la pandemia, que dotaron de flexibilidad productiva a las fábricas de productos pesqueros y acuícolas y su adaptación a los diferentes ritmos de la demanda según se producían aperturas o cierres de hotelería, restricciones de aforo, reactivación del turismo, etc. Lo anterior permitió que las 252 empresas asociadas a ANFACO-CECOPESCA tuviesen una facturación total de 10.200 millones de euros y empleasen a más de 25.000 personas, manteniendo su liderazgo global, en un entorno de cadenas logísticas impredecibles, auspiciadas por el bloqueo del Canal de Suez

que tuvo su impacto notable en marzo 2021, por el buque mercante de la compañía Evergreen. Galicia sigue siendo la referencia nacional, con aproximadamente un 60% de empresas asociadas radicadas en dicho territorio.

El fenómeno acopio en hogares de productos no perecederos y experiencia del hogar ha quedado atrás, y el consumidor vuelve a considerar en sus prioridades otros elementos en su decisión de compra del cual el poder de compra se resiente tras terminar el año en una inflación del 6,5%. Esto es especialmente notable en la conserva de pescados y mariscos, que en 2021 ha visto reducida su producción un 8% en volumen y un 5,92% en valor. Como dato positivo, los mercados de exportación han mantenido la demanda, siendo la exportación de conservas y preparados de pescado y marisco un 10% superiores en volumen si lo comparamos con el año 2019. Este fenómeno se repite en otras categorías, como crustáceos con un +21%, o pescado seco, salado y/o en salmuera y ahumado, con un +25%. Destacable resulta el crecimiento en valor de la mayoría de categorías comparando el 2021 respecto antes de la pandemia, donde el pescado fresco se incrementa un +7%, filetes de pescado un +19%, moluscos un +20% o conservas y preparados un +14%, demostrando que nuestros países de destino aprecian la calidad de los productos pesqueros y acuícolas españoles, siendo una inercia que el sector debe continuar afianzando hacia el futuro.

La innovación permanente es una realidad. Las empresas son conscientes de la necesidad de sorprender al consumidor, adaptarse a sus inquietudes, por lo que nuevas estrategias ligadas con valores, como la sostenibilidad, impacto social, igualdad, proximidad, se ligan con mejoras productivas en formatos y recetas, que aluden a la confianza de las industrias españolas. En este

cambio, los anunciados fondos de Recuperación y Resiliencia deben suponer un puntal de inversión y progreso, así como el impulso del FEMPA en este nuevo periodo, 2021-2027 que tanto puede servir de ayuda al sector y por el cual se desarrolla su programa operativo.

ANFACO-CECOPESCA como una unidad de acción óptima, demuestra su capacidad de influencia en los momentos más difíciles, mediante una alta representación institucional, y que ha afianzado durante 2021 mediante las herramientas digitales que mejorarán la productividad asociativa cara el futuro. Esto no sería posible, sin sus más de 100 profesionales, a los que deseo agradecer su profesionalidad, generosidad y compromiso con el proyecto, el sector, y su inmejorable aporte a las empresas asociadas.

Finalmente, destacar que apostar por ANFACO-CECOPESCA, dotarlo de recursos desde las empresas, supone apostar por mantener una herramienta de influencia única en Europa, siendo la mejor decisión para prepararnos para los retos del futuro en un entorno de incertidumbre permanente. Un entorno donde unidos, conseguiremos conservar lo que más importa.

Iván Alonso-Jaúdenes Curbera



**ANFACO
CECOPESCA**

Unidos para conservar
lo que **+IMPORTA**

Presentación del Secretario General



La incertidumbre ha venido para quedarse. Durante el 2021 las empresas han tenido que afrontar los fenómenos de cola globales cuyo exponente de disrupción podría recogerse en el bloqueo del Canal de Suez por el buque de la compañía Evergreen. Logística colaborativa, mecanismos de coordinación ágiles, trabajo híbrido, son realidades empresariales de un entorno cambiante. La industrialización del territorio como palanca de resiliencia, de la mano de los fondos de Recuperación NEXT GENERATION, son otros de los elementos que en 2021 han comenzado a implantarse, aun todavía con tímidos avances y complicaciones administrativas, que deben nutrir al complejo mar-industria, independientemente de su tamaño, como alternativa real a un modelo económico moderno y de alto valor añadido. Paralelamente, el FEMPA 2021-2027 se encuentra terminando el Plan

Operativo que permita a las industrias de transformación beneficiarse de su aplicabilidad, como un éxito destacable durante su tramitación por la Asociación.

ANFACO-CECOPESCA ha mantenido su apuesta por un trabajo basado en nuestra cultura, ligada con la predisposición al asociado, proactividad y creatividad. A nivel asociativo, se han reanudado la asistencia a ferias internacionales, así como los eventos de promoción presenciales de productos pesqueros y acuícolas, imprescindible para afianzar la imagen y marca sectorial. Mención especial merece la X Conferencia Mundial del Atún, celebrada en Septiembre, como un referente global que situó a Vigo como un auténtico epicentro atunero.

La representación en foros, comisiones y entidades de referencia se ha mantenido, destacando la Asociación Europea AIPCE-CEP o EUROTHON; los Consejos Consultivos de la Unión Europea acordes a nuestra actividad (LDAC, MAC, CCSud); en España con CEOE, FIAB, PTEPA; autonómico en la CEG, ATIGA o Consello Galego de Pesca, y local, como la CEP o el Circulo de Empresarios de Galicia. Especial mención ha tenido durante 2021 la Federación FEICOPESCA, por la cual se inició la negociación con los sindicatos de un nuevo convenio colectivo del sector para los próximos años y que ha estado marcado por una inflación histórica, reforma laboral o aumento del SMI. En este sentido, es destacable el compromiso empresarial por el acuerdo con su activo más importante, las personas, ante un momento económico especialmente difícil.

En el aspecto legislativo se ha mantenido la interlocución con las autoridades, y la comunicación con el asociado, alcanzando acuerdos y consensos que son la viva voz del sector dentro de las diferentes Comisiones que conforman los órganos de gobierno y que invito a participar. Es imperante la necesidad de una Organización fuerte, representativa, ante los retos que se

prevén. Citar la reforma de la Política Pesquera Común, o el nuevo Reglamento de Control de la Pesca, que determinarán la estrategia legislativa de los próximos años, así como el encaje del Green Deal en el Farm to Fork, o nuevas leyes que impactarán en la concepción del envasado, como la Ley de Residuos y Suelos contaminados o el Real Decreto de Envases y Residuos de envases, o nuevas interpretaciones para el etiquetado de alérgenos. Asimismo, se continúa trabajando en el Real decreto por el que se regulan las denominaciones comerciales nacionales y las denominaciones de alimentos conservados y preparados admitidas en España aplicables a los productos de la pesca y de la acuicultura, defendiendo la posición democrática alcanzada en las bases, que favorezca un abastecimiento suficiente para las categorías comerciales de los asociados, o promoviendo soluciones alternativas para la valorización y gestión de la concha de mejillón en Galicia, promoviendo un etiquetado NUTRI-SCORE adaptado a la calidad nutricional de los productos pesqueros, o un nuevo contingente arancelario autónomo para el calamar de origen Malvinas, y sin olvidar los expedientes técnicos recurrentes, como la revisión de límites de mercurio, entre otros.

Adicionalmente, se mantiene la máxima atención y seguimiento a las negociaciones de la Unión Europea con terceros países que presenten capacidad de impactar en los intereses propios junto a la DG-MARE, así como trabajando en una promoción activa del consumo de conservas de pescados y mariscos, como un elemento de colaboración por el valor, la gastronomía y el alineamiento con el fomento de consumo de alimentos nutritivos, recomendados en una dieta saludable y que asegure acercarse al cliente.

La Organización durante 2021 ha continuado ampliando sus horizontes y sinergias, sumando a la familia del clúster la Asociación Española de productos de la pesca ahumados, ANAPA, que añade a la relación con el Bacalao y Salazones (ANFABASA) o Aceites y harinas de pescado (ANFAPHES), un ejemplo de colaboración y compromiso con el desarrollo del sector desde una perspectiva multidisciplinar y que respete los espacios exclusivos de cada uno.

Asimismo, el Centro Tecnológico ha continuado impulsando su competitividad, con un equipo humano difícilmente comparable, fuente de conocimiento y soluciones.

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 2021 alcanzó la cifra de 7,29 M€ de ingresos.

En ATC se han atendido un total de 2.225 consultas en 2021, se han ejecutado 477 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 materia de seguridad alimentaria, promoviendo la implantación de diferentes normativas con importante reconocimiento internacional como IFS , BRCGS , Global GAP , FSSC 22000, MSC , FOS, etc. ; ayudando a aquellas empresas que exportan sus productos a diferentes mercados en el cumplimiento de las legislaciones de destino como puede ser EEUU, Canadá, etc.; así como,

verificando procesos de fabricación a través de diferentes estudios como vidas útiles, validación de procesos, revisión y validación de etiquetados etc.

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 2021 la cifra de 40.623 muestras.

Acreditado por ENAC conforme a la norma UNE-EN ISO/IEC 17025, ha continuado ampliando su cartera de ensayos, contando con más de 400 determinaciones ofertadas y 180 procedimientos acreditados por el citado Organismo. Apuntaló su colaboración con diferentes comunidades autónomas, la AOAC o poniendo a punto metodologías competitivas para el sector. Destacar también su designación como laboratorio para el control de histamina tras la implantación de requisitos específicos para la importación de túnidos.

Del mismo modo, la tercera pata del Centro, el Área de I+D+i, ha cosechado importantes logros. Así, se han ejecutado 101 proyectos, el 62,4% bajo contrato directo con empresas, participando en 23 proyectos internacionales. Líderes de la única Red Cervera de Centros Tecnológicos de Excelencia financiada por CDTi en el ámbito acuícola y socios en la única Red Cervera en el ámbito de la alimentación saludable; atesora dos Proyectos Industrias del Futuro 4.0 - Fábrica inteligente con Hijos de Rivera e Hifas da Terra, y mantiene su Unidad Mixta de Investigación con el Grupo Emenasa, entre otros méritos.

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 un *level playing field* con el Observatorio de la Trazabilidad, o a través del Museo ANFACO.

Ha sido un año de transición a una nueva normalidad post pandemia que tantos cambios ha provocado, en materia digital, social, y que en 2022 veremos ampliada con los retos globales de una inflación histórica, que impondrá el liderazgo innato del sector. Siempre han existido altibajos, pero también siempre se han conseguido encontrar soluciones para un complejo mar-industria que conserva lo mejor del mar. Tradición, modernidad, internacionalización, son drivers que dirigirán su futuro, un futuro de éxito.

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. Emilio Ortiz Morazo	CONSERVAS DEL NOROESTE, S.A.
Vicesecretario	D. Juan José Vicente Álvarez	ORBE, S.A.
Tesorero	D. José Luis Ecurís Villa	ACTEMSA, S.A.
Contador	D. Andrés Cerdeiras Lemus	INDUSTRIAS CERDEIMAR, S.L.
Vocal	D. Jesús M. Alonso Ecurís	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 VALCÁRCCEL, S.A.
Vocal	D. Juan Montáns Piñeiro	HIJOS DE CARLOS ALBO, S.L.U.
Vocal	D. Juan L. Alonso Ecurís	ESCURÍS, S.A.
Vocal	D. Ignacio Lachaga Bengoechea	SÁLICA INDUSTRIA ALIMENTARIA, S.A.
Vocal	D. Simone Legnani	BOLTON FOOD, S.L.
Vocal	Dña. Rosa M. Nieto Pombar	CONSERVAS FRISCOS, S.A.
Vocal	D. Alfredo Campuzano Pereira dos Santos	IGNACIO GONZÁLEZ MONTES, S.A.
Secretario General	D. Juan M. Vieites Baptista de Sousa	ANFACO-CECOPESCA
Secretario General Adjunto	D. Roberto C. Alonso Baptista de Sousa	ANFACO-CECOPESCA

Comisiones de Trabajo

Relación de los principales asuntos abordados en 2021.

Mejillón

- Actividad de la DOP Mejillón de Galicia.
- Gestión de los subproductos de moluscos bivalvos – concha de mejillón
- Reglamento UE 853/2004 que establece normas específicas de higiene para distintos alimentos de origen animal, afectando a moluscos bivalvos.

Finalización del proceso contencioso-administrativo ante el TSJ de Galicia frente al Reglamento de la DOP Mejillón de Galicia y su Consello Regulador.

Atún

- Intervención en el contenido de las notas informativas de Sanidad exterior con los requisitos para poder importar o introducir y comercializar atunes congelados a -18°C procedentes de un buque con pabellón de país tercero o de un estado miembro de la UE. Facilitación de los análisis de histamina.
- Seguimiento en los criterios de muestreo para el control oficial de mercurio, considerando distintas porciones anatómicas.
- Proceso de actualización de los límites máximos de mercurio en túnidos.
- Participación en la propuesta de revisión del Reglamento (UE) 853/2004, en referencia al término “continuo”.
- Participación en el proceso de revisión de la *Guía de orientación para los Servicios de Control Oficial que actúan en la cadena de producción de atún congelado que puede destinarse a cualquier uso para consumo humano*.
- Seguimiento de la tramitación del Nuevo Reglamento de Control de la Pesca.

Comercio Internacional y Relaciones con la UE

Promoción, estudios y estadísticas

- Estadísticas de comercio exterior. Impacto del COVID-19.
- Plan de actividades de promoción 2021.
- Ferias 2021.
- Plan de actividades de internacionalización 2021.

Comercio Internacional y UE

- Estado de situación actual de los Acuerdos Comerciales de la UE con Terceros países.
- Normas de origen preferenciales en los Acuerdos de Libre Comercio.
- Brexit: Impacto del nuevo Acuerdo de Comercio y Cooperación entre la UE y Reino Unido.
- Disputa comercial entre UE y EE. UU. en relación con el caso Airbus-Boeing y Tasa Digital: Estado de situación.
- Exportación de pescado y productos de la pesca a China.
- Novedades en cuanto a requisitos de exportación a Terceros países.
- Posibilidad de formación en comercio exterior: Temáticas de interés.

Personal y Relaciones Laborales

- Convenio Colectivo del sector. Seguimiento de la negociación del Convenio 2021-2024. Análisis de propuestas sindicales y guía en el proceso de negociación.
- Supervisión de Comunicados a la prensa y personas trabajadoras concernientes a la negociación del convenio colectivo.
- Estudio de acuerdos colectivos alcanzados en otros sectores alimentarios.

Fórmulas Asociativas

- Revisión de cuotas para el año 2021.
- Aprobación de solicitudes de altas y bajas de empresas asociadas.
- Cambios de denominación social de empresas asociadas.
- Situación de impagos cuotas/servicios.

Técnica y de Normas

- Proyecto de Real Decreto de denominaciones comerciales de productos conservados y preparados de la pesca y la acuicultura. Informe de Posición.
- NUTRI-SCORE: Estrategia de comunicación. Desarrollo de propuesta para la modificación el algoritmo de cálculo y remisión a la AESAN y al Comité Científico de los países que promueven su implantación.
- Reglamento de control: documento de evaluación de impacto y propuestas de modificación.

- Participación en la revisión de las Normas UE de comercialización de conservas atún/bonito y sardina, con especial referencia a su impacto en la sostenibilidad.
- Pacto verde europeo y estrategia de la granja a la mesa. Novedades. Declaraciones voluntarias de sostenibilidad (etiquetas ecológicas y sistemas de certificación).
- Análisis del impacto de la Nota de Sanidad Exterior sobre la importación de túnidos congelados en salmuera (1.10.2021)
- Revisión de los Criterios de muestreo para el control oficial de mercurio y de los LM de mercurio.

Congelados, refrigerados y platos preparados

- Proyecto de Real Decreto de denominaciones comerciales de productos conservados y preparados de la pesca y la acuicultura. Acciones al respecto. Elaboración de posición común
- Análisis del impacto de la Nota de Sanidad Exterior sobre la importación de túnidos congelados en salmuera (1.10.2021)
- Proyecto de ley de residuos y suelos contaminados: impacto sobre el uso de plástico
- Revisión de los Criterios de muestreo para el control oficial de mercurio y de los LM de mercurio de determinadas especies comerciales de pescado.
- Posición común sobre el uso de los “spp” y las denominaciones comerciales regulados en el Listado de 2019 y en el proyecto de Real Decreto de Denominaciones comerciales de conservas y platos preparados.
- Estado actual de la propuesta de nuevo reglamento de control (artículos 56a y 58).
- Posición sobre el borrador de proyecto relativo a los coadyuvantes tecnológicos autorizados en alimentos.

Aceites y harinas de pescado

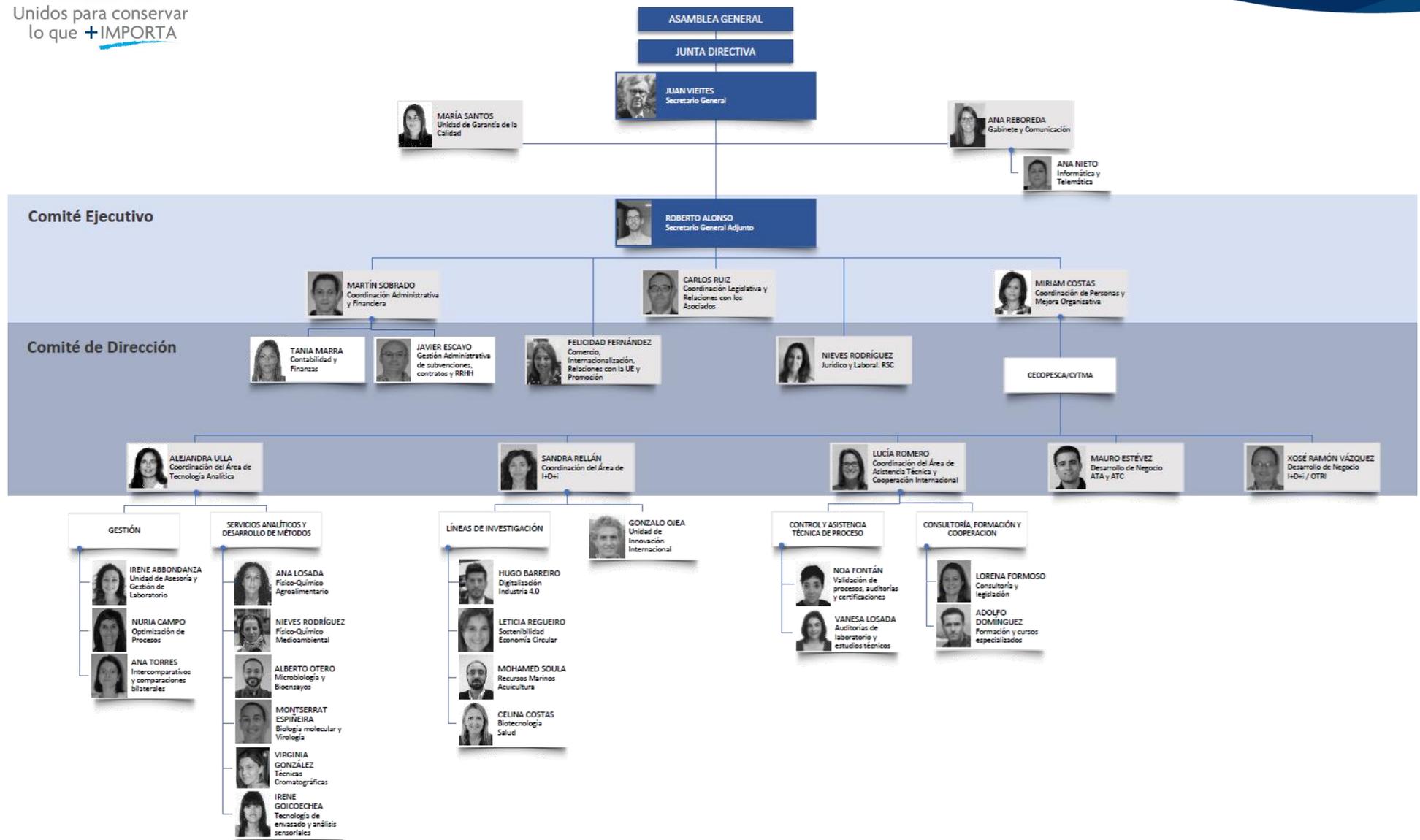
- Participación en el proceso de revisión del BREF (Best Available Techniques Reference Document) de Mataderos y Subproductos Animales
- Recopilación de datos de producción y comercialización de las empresas miembros e interlocución con IFFO
- Participación en Foros de interés
- Gestiones para promover un cambio legislativo para el uso compartido de cisternas para transporte de SANDACH y alimentos.
- Acciones en el ámbito de la comunicación

- Alertas alimentarias relativas a los aceites y harinas de pescado
- Participación en el Grupo de Anisakis del MAPA
- Participación en los encuentros promovidos por la Secretaría General de Medios de Producción del MAPA

Comité de Auditoría

- Elaboración de propuesta para modificación Estatutos de ANFACO-CECOPESCA.
- Elaboración del Canal ético.
- Elaboración del Mapa de Riesgos.
- Supervisión de la auditoría externa realizada por Deloitte.
- Definición del informe trimestral económico de reporte a Junta Directiva.

Estructura Organizativa



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 FEICOPECA	Federación Española de Asociaciones de Industrias de Transformación y Comercializadores de Productos de la Pesca y de la Acuicultura (FEICOPECA)	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 (CEG)	Junta Directiva
 CFG Círculo Financiero de Galicia	Círculo Financiero de Galicia	Asamblea General
 ECOACERO ASOCIACIÓN ECOLÓGICA 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

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



**ANFACO
CECOPESCA**

Unidos para conservar
lo que **+IMPORTA**

Fundaciones

	<p>Fundación Clúster de Conservación de Productos de la Pesca (FUNPROMAR)</p>	<p>Presidencia</p>
	<p>Fundación Centro Tecnológico del Mar (CETMAR)</p>	<p>Miembro del Patronato</p>

Plataformas y Redes Tecnológicas

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

Otros organismos

 <p>XUNTA DE GALICIA</p>	<p>Xunta de Galicia</p>	<p>Consello Galego de Pesca Consello Asesor de Investigación e Innovación de Galicia</p>
 <p>agencia española de seguridad alimentaria y nutrición</p>	<p>Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)</p>	<p>Consejo Consultivo Grupos de Trabajo</p>

 <p>AGENCIA DE INFORMACIÓN Y CONTROL ALIMENTARIOS</p>	<p>Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA)</p>	<p>Consejo Asesor</p>
	<p>ICEX España Exportación e Inversiones</p>	<p>Consejo de Orientación Estratégica Comité Certificador Restaurants from Spain</p>
 <p>Entidad Nacional de Acreditación</p>	<p>Entidad Nacional de Acreditación (ENAC)</p>	<p>Asamblea General</p>
 <p>THE GLOBAL COMPACT APOYAMOS EL PACTO MUNDIAL</p>	<p>Pacto Mundial Red Española</p>	<p>Asamblea General</p>
 <p>Alimentaria</p>	<p>Alimentaria</p>	<p>Vicepresidencia Comité Organizador Presidencia Salón Expoconser</p>
 <p>INSTITUTO DE CULTURA CIENCIA Y TECNOLOGÍA</p>	<p>Instituto Cultura, Ciencia y Tecnología (ICCT)</p>	<p>Vicepresidencia Relaciones Institucionales</p>

Datos Macroeconómicos del Sector

Volumen de Negocio	Total Asociados de ANFACO-CECOPESCA: 10.200 millones de €
Empresas asociadas	252
Empresas asociadas de conservas de pescados y mariscos	62 (37 en Galicia que representan el 59,67% del total)
Valor de producción conservas de pescados y mariscos	1.651 millones de € (-5,92% respecto al año 2020)
Nivel de producción conservas de pescados y mariscos	330.429 Tm. (85% en Galicia)
Destino de las exportaciones	<p>Europa: 91,2%</p> <p> Unión Europea: 86,4%</p> <p> Resto de Europa: 4,8%</p> <p>África: 2,9%</p> <p>América: 5,4%</p> <p>Asia: 0,4%</p> <p>Oceanía: 0,2%</p>
Empleos directos en el sector	<p>Más de 25.000 empleos (Galicia: más de 10.600)</p> <p>El 66% de mano de obra femenina.</p>
Importancia del sector conservero	<p>1ª zona productora de la UE y 2ª del mundo, después de Tailandia</p> <p>Principal motor socioeconómico de amplias zonas del litoral</p> <p>Sector estratégico en Galicia: 6,7% del VAB y 8% del personal ocupado de la industria y el 34% de la industria de alimentación y bebidas</p>

Datos Representativos de ANFACO-CECOPESCA

Ingresos del ejercicio	8.251.169,86 €
Total Activo y Patrimonio Neto y pasivo	21.253.555,82 €
Inversiones realizadas en nuevos equipamientos	567.153,68 €
Recursos Humanos	110 trabajadores (70% mujeres y 30% hombres)
Recursos Humanos por titulación	Doctores: 22 (20,00%) Titulados Universitarios: 53 (48,18%) Técnico Laboratorio: 23 (20,91%) Técnico Informático: 2 (1,82%) Administrativos: 10 (9,09%)
Recursos Humanos por tipo de contrato	Indefinidos: 95 (86,36%) Obra o servicio determinado: 9 (8,18%) Eventual: 1 (0,91%) En prácticas: 8 (7,34%)
Empresas clientes	589
Número de proyectos de I+D+i	101 proyectos 62% bajo contrato directo: 63 38 % públicos: 38
Nº de determinaciones ofertadas	Más de 400 determinaciones ofertadas y 180 procedimientos acreditados por ENAC
Nº de muestras analizadas	Más de 40.000 muestras gestionadas en el año 2021

Nº de actividades de asistencia técnica	477
Nº de consultas técnicas resueltas	2.225
Nº de actuaciones de cooperación exterior	14 actividades de cooperación internacional con 3 países en 2021
Nº de ferias y misiones comerciales	10 (5 ferias y 5 misiones comerciales)
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 2021 continuó marcado por el impacto de la Covid-19 y por el inicio del periodo de recuperación económica post-pandemia.

En este contexto, ANFACO-CECOPESCA continuó con el trabajo de apoyo a sus empresas asociadas para tratar de minimizar el impacto de la pandemia sanitaria en su actividad, así como la gestión ante las administraciones para el establecimiento de medidas que permitan al tejido industrial hacer frente a las pérdidas derivadas del brote de la Covid-19.

Entre ellas, destacamos, la convocatoria, por parte de la Xunta de Galicia, de la *Orden de 11 de junio de 2021 por la que se aprueban las bases reguladoras para la concesión de subvenciones para compensar a las empresas de transformación de los productos pesqueros y de la acuicultura que hayan tenido pérdidas de producción entre el 1 de febrero y el 31 de diciembre de 2020 a consecuencia del brote de la COVID-19, independientemente de su tamaño, cofinanciadas con el Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP), y se procede a su convocatoria para el año 2021.*

Por otro lado, se continuó el trabajo de estudio y análisis de las diferentes políticas y normativas, que tienen una incidencia en la actividad industrial de este sector, tanto desde el punto de vista comercial como legislativo en general.

Así, los principales temas de política comercial de la UE sobre los que se centraron los trabajos desarrollados por ANFACO-CECOPESCA durante el año 2021 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 realizó un seguimiento del primer año de aplicación del Reglamento por el que se establecen los contingentes arancelarios autónomos para determinados productos de la pesca para el periodo 2021-2023 y su posterior modificación para incluir nuevos contingentes, como el contingente para el calamar patagónico.

En este campo, también se hizo un seguimiento del stock de la sardina ibérica, solicitando la posibilidad del establecimiento de una cuota de pesca mayor avalada por los últimos informes científicos.

En el ámbito de las negociaciones para el establecimiento de Acuerdos de Libre Comercio, se realizó seguimiento del nuevo procedimiento para la exportación a Reino Unido de pescado y productos de la pesca, trasladando a las Administraciones las dificultades y problemáticas encontradas para su resolución y así evitar que la actividad exterior del tejido industrial se viese afectado. Asimismo, se defendieron los intereses ofensivos del sector asociado a ANFACO-CECOPESCA en las negociaciones con Chile para la modernización del actual acuerdo comercial que el bloque comunitario tiene establecido con este país sudamericano.

En relación con la disputa comercial entre la UE y EE. UU. se realizó seguimiento del caso Airbus-Boeing, defendiendo antes 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, tal y como finalmente tuvo lugar el 15 de junio de 2021, a través del acuerdo alcanzado entre EE.UU. y la UE por el que se suspenden, por un periodo de 5 años la aplicación de estos derechos arancelarios adicionales.

Continuando con las relaciones comerciales entre España y EE. UU. se defendieron los intereses del sector transformador de pescado y marisco en el marco de la investigación realizada por EE. UU. sobre el nuevo Impuesto español sobre Servicios Digitales.

También destacó la labor realizada para la defensa de la posición de ANFACO-CECOPESCA en la elaboración del programa operativo del Fondo Europeo Marítimo, de Pesca y de Acuicultura.

Durante el año 2021, 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 2021, 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.

Con respecto a la Comisión de Comercio Internacional y Relaciones con la UE, durante el año 2021, se celebraron tres reuniones, concretamente el 23 de febrero, el 21 de julio y el 29 de julio, 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. Cabe destacar el trabajo realizado en el ámbito del análisis de las normas de origen preferenciales en el marco de los Acuerdos comerciales que la UE tiene o está negociando con terceros países.

Por último, también se destacan las siguientes actividades complementarias desarrolladas durante el año 2021:

- ✓ Colaboración en la organización y desarrollo de la X Conferencia Mundial del Atún (Vigo, 13-14 de septiembre de 2021).
- ✓ Participación del 19 al 21 de mayo de 2021 en la 16ª Conferencia y Exhibición Mundial del Atún “INFOFISH TUNA 2021” bajo el tema “*The Global Tuna Industry: Trailblazing through tough times*”.
- ✓ 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 BOE, DOGA y 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 formación, se llevaron a cabo las siguientes jornadas de gran relevancia para el sector:

- “Estrategia y Marketing Digital para la industria”, celebrada el 27 de octubre de 2021.
- “Sesión informativa sobre Marketplace B2C y plataforma acceso al mercado chino para la industria de alimentos y bebidas”, celebrada el 19 de noviembre de 2021.

En el campo de la promoción internacional, ANFACO-CECOPESCA, con el apoyo de la Consellería de Economía, Empleo e Industria de la Xunta de Galicia, a través del Instituto Galego de Promoción Económica (IGAPE), organizó durante el año 2021 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).

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

Finalmente, en el marco del Observatorio de la Trazabilidad, se realizaron las siguientes actividades:

1. Seguimiento del stock del *yellowfin* en el Océano Índico.
2. Informe: Tailandia, abastecimiento, producción y entorno competitivo.
3. Seguimiento de las condiciones sociales en la cadena atunera global.
4. Informe: “Principales abastecedores de conservas de atún al mercado de la UE”.
6. Informe: Las negociaciones comerciales de la UE con terceros países.
7. Informe: Mapeo IUU-pesca ilegal. Análisis de las medidas adoptadas y seguimiento.

PROMOCIÓN

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

El año 2021 continuó 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 2021, ANFACO-CECOPESCA participó en diversas ferias y eventos que se celebraron entre los meses de mayo y noviembre: Madrid Fusión (Madrid, 31 de mayo – 2 de junio); Conxemar (5-7 de octubre); Salón Gourmets (Madrid, 18-21 de octubre) y Xantar 2021 (Ourense, 3-7 de noviembre).

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.

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 2021.

Entre las actividades de promoción realizadas podemos destacar las siguientes:

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

- 3 de mayo de 2021: Showcooking virtual de conservas de pescado y marisco españolas con la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Milán.
 - 31 de mayo de 2021-2 de junio de 2021: Realización de demostraciones de cocina de la mano del chef Miguel F. Vidal, chef y propietario de Morgana y Volandeira (Madrid), durante la participación en la Cumbre Gastronómica Madrid Fusión.
 - Del 4 al 8 de agosto de 2021: Degustaciones y demostraciones de cocina con conservas de pescado y marisco en el Campeonato del Sur de Europa – Gran Premio Xacobeo.
 - Del 27 al 29 de agosto de 2021. “Showcooking-degustación de conservas de pescado y marisco en la II Feira da Conserva 2021”.
 - 7 y 8 de octubre de 2021. Degustación de conservas de pescado y marisco en el XXIII FOROACUI.
 - 23 y 24 de octubre de 2021. Degustaciones de conservas de pescado y marisco en la I Regata Isabel Zendal.
- ➔ Ruta promocional de las conservas de pescado y marisco “Una ruta que sabe a historia” que recorrió entre el 20 y el 27 de septiembre 8 municipios gallegos (Celeiro, Cariño, Muros, Ribeira, Cambados, Illa de Arousa, Cangas y Vigo). Paralelamente, se grabaron todos estos espacios para producir un documental que dejó constancia de las huellas históricas y actuales de la industria de conservas de pescado y marisco.
 - ➔ Armonías de conservas de pescado y marisco con otros productos gallegos a través de una ruta itinerante en colaboración con Vegalsa-Eroski durante los meses de septiembre y octubre de 2021.
 - ➔ “Una lata solidaria”, durante los meses de noviembre y diciembre de 2021.
 - ➔ Plataforma gastronómica online.
 - ➔ Cortometraje documental.
 - ➔ Microvideos.
 - ➔ Recetario aperitivos navidad.
 - ➔ Promoción de las conservas de pescados y mariscos en la radio.
 - ➔ Realización de material audiovisual para su difusión en web y redes sociales.
 - ➔ Promoción directa de las conservas de pescado y marisco en la zona gastronómica de la XVIII Final del Circuito Nacional De Golf.

- ➔ Promoción directa de conservas de pescado y marisco dirigida al consumidor final en espacios públicos: Ruta “Un sabor especial”: el foodtruck “Cata la lata” recorrió desde el 8 hasta el 14 de noviembre 7 ciudades de Andalucía y Murcia. Concretamente, se ubicó en lugares próximos a superficies comerciales de Huelva, Cádiz, Estepona, Málaga, Motril, Almería y Murcia.
- ➔ Actividad de promoción en escuelas de cocina y hostelería a través de un concurso de elaboración de recetas.
- ➔ Actividad de promoción online con *influencers* dirigida al consumidor final

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.

ASESORÍA JURÍDICA Y RELACIONES LABORALES

Durante el año 2021 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.

Igualmente, se ha dado continuidad a la labor de servicio especializado que ofrece esta organización en derecho alimentario 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 2021, 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 2021, se hizo seguimiento de análisis jurídico y aportación en el marco de los expedientes frente a empresas asociadas en referencia a la gestión de su concha de mejillón como SANDACH.

En el ámbito de las relaciones laborales del sector, el año 2021 ha venido marcado por la negociación del Convenio Colectivo 2021-2024, que implicó un alto volumen de dedicación.

Destacar, igualmente, que el año 2021 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 2021.

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.

Asimismo, dentro del ámbito de la igualdad, durante el año 2021 se ha elaborado el Plan de Igualdad de la Organización para el año 2022-2026 Finalmente, se ha prestado apoyo a la documentación de reuniones de Junta Directiva.

CONTABILIDAD Y FINANZAS

A lo largo del año 2021, el Departamento de Contabilidad 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, FUNDACIÓN CLÚSTER DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DEL MAR Y ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE PRODUCTOS DE LA PESCA AHUMADOS)** 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 2021, se han abordado todas las novedades fiscales que han surgido y que han entrado en vigor en diferentes momentos del año.

COORDINACIÓN LEGISLATIVA Y RELACIONES CON LOS ASOCIADOS

En materia de legislación técnica y alimentaria nacional, comunitaria e internacional, destacamos la comunicación con las asociaciones sectoriales, como AIPCE (WG labelling), FIAB, (y sus grupos de trabajo) FOOD DRINK EUROPE y el MAPA (Grupo de expertos de denominaciones comerciales), la AESAN y 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.

Destacamos en este ámbito, que el informe de ANFACO-CECOPESCA, con propuestas concretas para la modificación del modelo NutriScore, ha sido enviado a los miembros del comité científico de los 7 países que promueven la aplicación de NutriScore. Ese comité está trabajando con todas las solicitudes, entre las que se encuentra la de ANFACO-CECOPESCA. Cuando el Comité Científico publique su informe final (en 2022) hará referencia pública a los solicitantes.

El año 2021 ha traído numerosas novedades en materia de proyectos legislativos que modifican tanto el reglamento básico en materia de higiene (R. 852/2004) como el específico (R 853/2004), en lo que afecta a la modificación de las disposiciones reguladoras de la congelación a bordo. En ese ámbito, hemos aportado propuestas de mejora de esas disposiciones y de la de la Guía AESAN 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. Desde el punto de vista de la cadena de valor del atún, se trabajó en la valoración del impacto de la Nota de Sanidad Exterior sobre la importación de túnidos congelados, comunicando a esa administración las propuestas de clarificación de algunos aspectos de esta y poniendo en valor la colaboración de los operadores de esa cadena de valor. A través de nuestros laboratorios, se ha facilitado la operatividad de recogida y análisis de muestras para el control de histamina y de las consultas producidas derivadas de la aplicación de la nota.

En materia de contaminantes ambientales e industriales, hemos informado de las propuestas de la Comisión para la modificación de los límites máximos permitidos de mercurio, de la propuesta de límites de arsénico, de contaminantes perfluoroalquiladas, de aceites minerales, haciendo llegar a la AESAN y DG SANTE datos y propuestas concretas a considerar en la revisión y/o implantación de normativas específicas regulando estas sustancias.

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, con una directa repercusión en la gestión de envases y embalajes. En particular, los informes de 2019, anticipan 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 2021 hemos informado de las novedades en asuntos como la *Ley de Residuos Urbanos y Suelos Contaminados* y el *Proyecto de Real Decreto*

de Envases y Residuos de Envases y el marcaje de los envases, desarrollos normativos obligados por la publicación de directivas comunitarias al efecto.

En materia de seguimiento, actualización, consulta y asesoramiento a los asociados, en 2021, se han elaborado 47 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 sanitarias, 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.

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. Destacamos además la elaboración de un informe técnico-legal específico, sobre la eclosión de los productos veganos de sustitución, con intención de desplazamiento del producto de referencia (conserva de atún y otras preparaciones de pescados y mariscos) que consideramos, que, en determinados casos, menoscaban derecho del consumidor a una información veraz, así como la competencia leal de los operadores.

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*, integrado por 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 Sardinias y Productos Análogos (CXS 94-198) a fin de incluir la especie de pescado *Sardinella lemuru* y promovida por Filipinas.

Entre otros asuntos de interés merece mención especial la *Reforma del Reglamento de Control*. Las alegaciones de ANFACO-CECOPESCA pretenden se ponga el foco en el objetivo prioritario que debiera ser la mejora de los sistemas de transmisión digital del certificado de captura que permite mejorar el control de la pesca INDNR, con la consiguiente optimización de la operatividad de los sistemas implementados por la industria a la hora de garantizar la trazabilidad.

En lo referente a la coordinación de las Comisiones de ANFACO-CECOPESCA, la Comisión Técnica y de normas, la comisión de congelados, refrigerados y elaborados de productos del mar, y la comisión del Atún, han trabajado intensamente en los asuntos anteriormente aludidos.

Para el grupo de fabricantes de ANFABASA (Asociación de fabricantes de bacalao y salazones) que cuenta con 24 asociados, se han proseguido las acciones promocionales del bacalao a través del convenio específico convenio con el MAPA (2020-2022). Ello nos ha permitido afianzar la web que incorpora un blog y Facebook dentro de la web de ANFABASA, para informar mejor sobre las características específicas del bacalao. En este año se han reforzado las actividades promocionales en el punto de venta, alcanzando un impacto notorio. En 2021 la Oficina Española de Patentes y Marcas ha otorgado para su uso por ANFABASA y sus asociados, las

marcas de calidad colectivas denominadas “*Bacalao desalado curado previo ANFABASA*” y “*Bacalao punto de sal ANFABASA*”, con las que se pretende aportar claridad y diferenciación a estos productos.

2021 es el año en que la Asociación Española de Fabricantes de Productos de la Pesca Ahumados (ANAPA), se ha integrado en ANFACO-CECOPESCA, con lo que se refuerza la capacidad de seguimiento de los debates en asuntos que afectan directamente a la competitividad de este subsector. la integración en ESSA (asociación europea). En particular, destacamos que se ha llevado al conocimiento del comité científico de países que promueven la aplicación de Nutriscore un informe específico sobre el Salmón ahumado con propuestas específicas de mejora de este sistema de calificación.

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 2021 se ha continuado con esta orientación en el diseño y ejecución de los proyectos, reforzando asimismo la futura explotación de los resultados de investigación.

A nivel tecnológico dispone de equipamiento e infraestructuras punteras que permiten el desarrollo de soluciones para el tejido empresarial marino y alimentario en el ámbito de la biotecnología y la salud, la sostenibilidad y la economía circular, la digitalización y la industria 4.0 y la acuicultura. Destaca por el volumen de sistemas singulares a nivel piloto que permiten trabajar a escalas cercanas a la industrial en aspectos como el procesado, envasado y conservación de alimentos, valorización de subproductos, automatización, robótica y visión y cultivo de organismos acuáticos como peces, moluscos bivalvos, algas y microalgas. Dispone, además, de equipamiento puntero a nivel de laboratorio para su aplicación en alimentación y salud, seguridad alimentaria, calidad y trazabilidad.

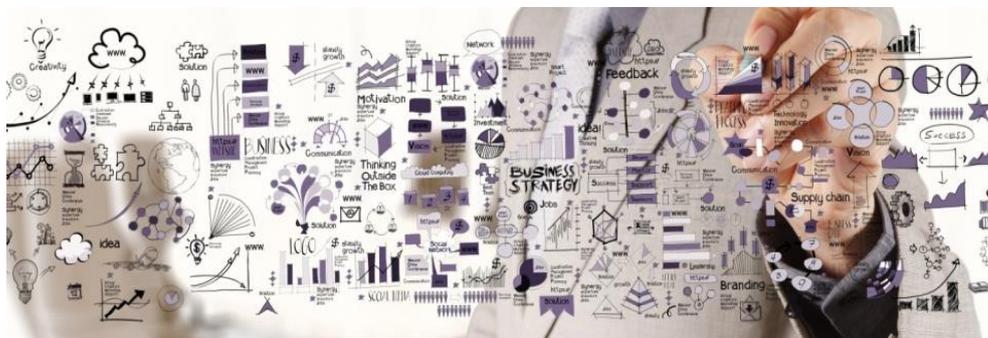
En cuanto a las líneas estratégicas de I+D+i de ANFACO-CECOPESCA, en 2020 finalizaron tanto la estrategia de Especialización Inteligente RIS 3 Galicia como el Programa de I+D+i Europeo Horizonte 2020, programas que marcaban las tendencias en I+D+i y que guiaron nuestra estrategia en los últimos años. Así pues, con el fin de asegurar un alineamiento claro con el nuevo escenario, se realizó un exhaustivo análisis de las nuevas políticas tanto nacionales como internacionales que regirán los próximos años a nivel de fondos económicos y tendencias en investigación e innovación. Además, la actual situación de pandemia ha dado lugar a que en el marco de Next Generation EU (nuevo instrumento de recuperación europeo), se cree el Fondo de Recuperación y Resiliencia en el que se priorizarán, especialmente, los ámbitos de la digitalización y la sostenibilidad. Con todo, se han establecido cuatro ámbitos de I+D+i estratégicos para los próximos años: Biotecnología – Salud, Sostenibilidad – Economía Circular, Digitalización – Industria 4.0 y Recursos Marinos – Acuicultura. En este sentido, desde principios del 2021, el área se estructura en cuatro Líneas de Investigación coincidentes con los citados ejes estratégicos. Dichas líneas de investigación, que a continuación se detallan, se conciben como grupos de trabajo con un coordinador y un equipo técnico.



ANFACO-CECOPESCA cuenta con un sistema de gestión de I+D+i implantado y certificado según la Norma UNE 166002:2014 desde 2011. El pasado 16 de febrero de 2021, ANFACO-CECOPESCA superó con éxito la Auditoría de seguimiento del sistema de gestión de I+D+i, donde se comprobó la implantación del sistema respecto a los requisitos especificados en las normas de referencia.

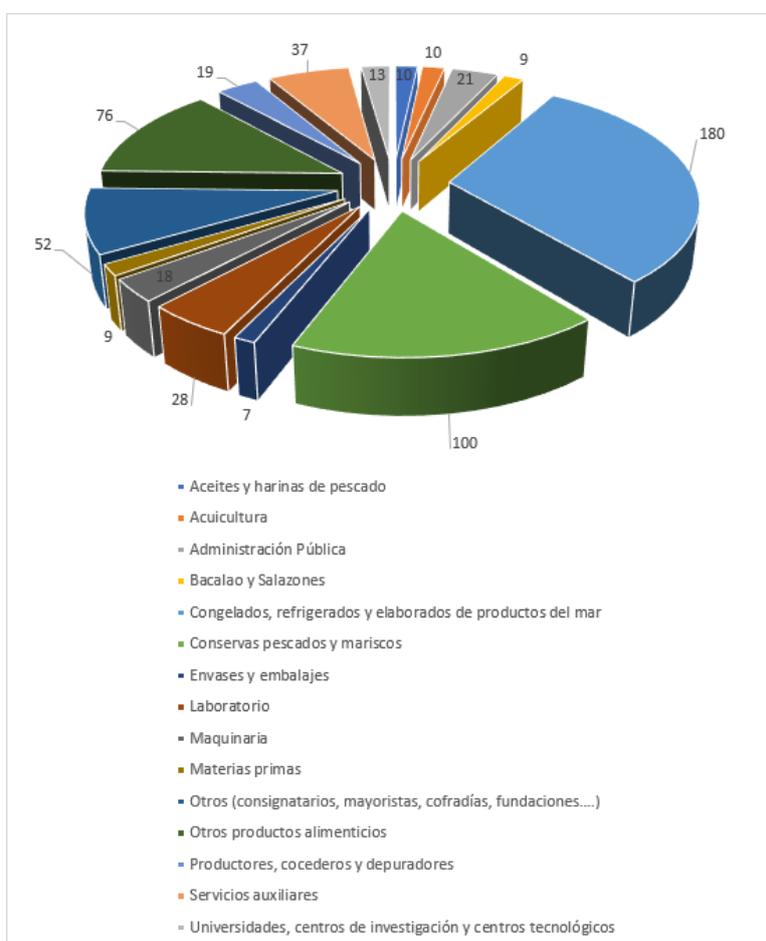
A su vez, a través del área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional, ANFACO-CECOPESCA pone a disposición del tejido empresarial un amplio abanico de servicios altamente especializados enfocados, entre otras actuaciones, a la optimización de procesos, el desarrollo de nuevos productos, la sostenibilidad 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 2021 se prestaron servicios tecnológicos e I+D+i a un total de 589 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 589 clientes, 522 son de ámbito nacional (pertenecientes a 39 provincias) y 67 clientes son extranjeros (pertenecientes a 25 países).

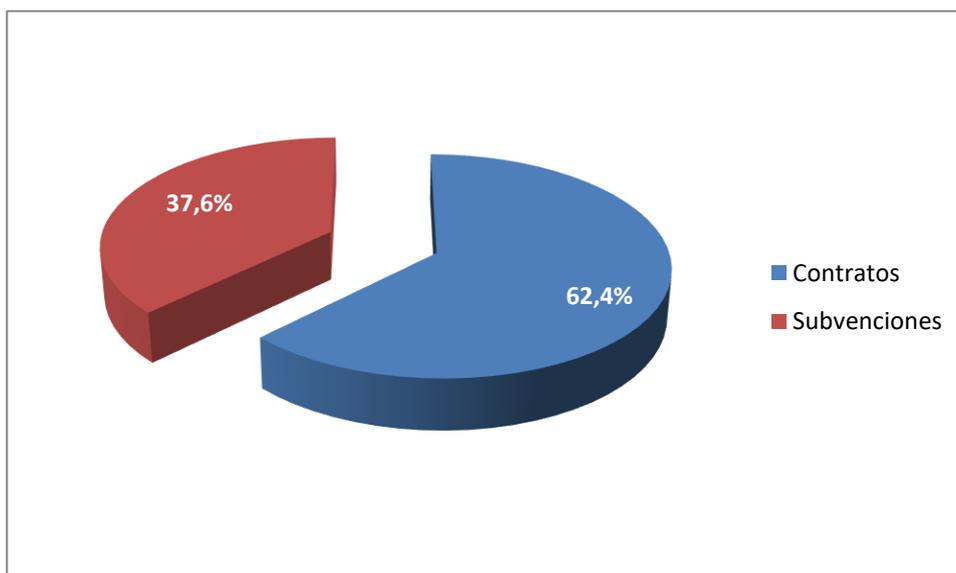
Clasificación 2021	Nº	%
Aceites y harinas de pescado	10	2%
Acuicultura	10	2%
Administración Pública	21	4%
Bacalao y Salazones	9	2%
Congelados, refrigerados y elaborados de productos del mar	180	31%
Conservas pescados y mariscos	100	17%
Envases y embalajes	7	1%
Laboratorio	28	5%
Maquinaria	18	3%
Materias primas	9	2%
Otros (consignatarios, mayoristas, cofradías, fundaciones....)	52	9%
Otros productos alimenticios	76	13%
Productores, cocederos y depuradores	19	3%
Servicios auxiliares	37	6%
Universidades, centros de investigación y centros tecnológicos	13	2%
Cientes totales	589	100%



En lo que respecta a los recursos humanos, ANFACO-CECOPESCA cuenta con un equipo humano multidisciplinar compuesto por 110 profesionales altamente cualificados, de los cuales el 66% disponen de una titulación universitaria de grado superior y el 20% son doctores. Cabe destacar que el 70% de la plantilla son mujeres (77 trabajadoras) y el 30% son hombres (33 trabajadores). En cuanto a su relación contractual con la entidad, el 84% de los trabajadores y trabajadoras disponen de un contrato indefinido.

En cuanto a los resultados científico-tecnológicos e I+D+i, resaltar que en 2021 se desarrollaron un total de 101 proyectos de I+D+i, de los cuales el 62,4% son bajo contrato directo con empresas. Todos estos proyectos se desarrollan en el ámbito autonómico, nacional e internacional.

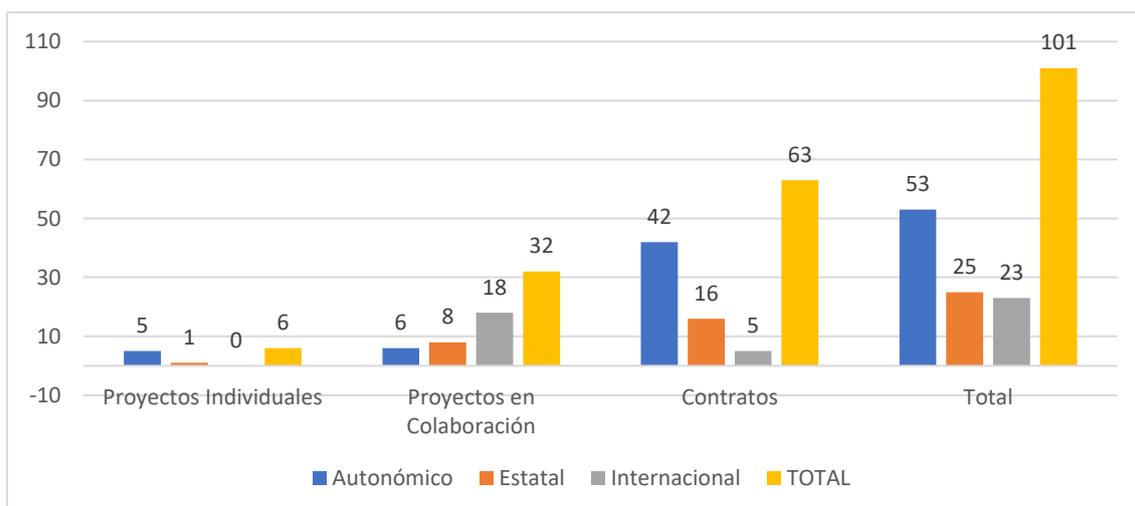
<i>Tipología de proyectos</i>	<i>Número</i>
Contratos	63
Subvenciones públicas competitivas	38
TOTAL	101



La mayoría de los proyectos desarrollados a lo largo del 2021 se corresponden con proyectos bajo contrato en el ámbito autonómico y estatal, seguido por el desarrollo de proyectos internacionales en colaboración; Así, se constata la dualidad que dirige la I+D+i en ANFACO-CECOPESCA a través 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 la aplicación de dicho conocimiento al tejido industrial aportando un valor añadido en su transferencia al tejido industrial.

Ámbito	Proyectos Individuales	Proyectos en Colaboración	Contratos	Total
Autonómico	5	6	42	53
Estatal	1	8	16	25
Internacional	0	18	5	23
TOTAL	6	32	63	101

Proyectos en ejecución desde enero hasta noviembre de 2021, en función de la tipología y ámbito de la convocatoria.



Durante el año 2021, ANFACO-CECOPESCA ha presentado 72 proyectos de I+D+i a distintas convocatorias de financiación pública de ámbito autonómico, nacional e internacional, con retorno global para ANFACO-CECOPESCA superior a 11,4 M €. A destacar la aprobación de 29 nuevos proyectos; 3 de ámbito internacional, 9 de ámbito estatal y 17 de ámbito autonómico. Del total concedido, 12 son financiados a través de financiación pública y 17 a través de contrato privado.

Destaca la elevada actividad internacional, habiéndose desarrollado un total de 23 proyectos internacionales, enmarcándose 6 de ellos en el programa H2020. Especial relevancia tiene también la ejecución de 6 proyectos CIEN con financiación CDTI. El Centro cuenta también con dos proyectos de Industrias del Futuro 4.0-Fábrica Inteligente, con financiación de GAIN, que se suman al bagaje adquirido en la 4 Unidades Mixtas de Investigación que se han desarrollado en los últimos años. Como colofón, en la actualidad el Centro Tecnológico lidera la única Red Cervera de Centros Tecnológicos de Excelencia financiada por CDTI en el ámbito acuícola, participando asimismo en la única Red Cervera en el ámbito de la alimentación saludable.

En 2021, a nivel autonómico, podemos destacar, por su relevancia estratégica, la continuación la consolidación de la Unidad Mixta de Investigación desarrollada entre Grupo Emenasa y ANFACO-CECOPESCA, abordando el desarrollo de soluciones innovadoras en el ámbito de la fotónica aplicada la determinación de parámetros de calidad de productos marinos y alimentarios, de cara a su implantación efectiva de soluciones innovadoras en el mercado. Cabe destacar igualmente el desarrollo del proyecto “Hibridación de la biotecnología y herramientas 4.0 en la industria agroalimentaria para el desarrollo acelerado de nuevas formulaciones – HI BIO”, enmarcado en el programa Industrias del Futuro 4.0 - Fábrica Inteligente de GAIN y desarrollada en colaboración con la empresa Hijos de Rivera, con el objetivo fundamental de implementar herramientas avanzadas de industria 4.0 y desarrollar una nueva metodología de modelado del proceso de fabricación para el desarrollo de nuevos productos en base a los inputs del mercado empleándose como caso de uso el desarrollo de una bebida fermentada de cereales con capacidad antiinflamatoria. En el mismo programa de Industrias del Futuro 4.0 - Fábrica Inteligente, se ha venido desarrollando el proyecto “Implementación de Procesos Inteligentes de producción de complementos nutricionales en base al análisis de nuevas rutas biosintéticas en genomas de dos cepas de hongos comestibles de Galicia – NUTRIGEN 4.0”, en colaboración con la empresa Hifas da Terra. El proyecto propone soluciones innovadoras para la obtención de nutracéuticos a partir de hongos medicinales. Gracias al uso intensivo de Tecnologías Facilitadoras como la Inteligencia Artificial y a un plan de trabajo con una sinergia perfecta entre la biotecnología y las herramientas 4.0, NUTRIGEN permite monitorizar, simular y predecir un proceso biotecnológico de obtención de nutracéuticos a partir de hongos para obtener productos innovadores y personalizados adaptados a las necesidades de los pacientes y al consumidor final. En el proyecto se emplearán, a su vez, tecnologías ómicas para el estudio de los mecanismos moleculares y celulares implicados en la producción de los compuestos bioactivos.

Asimismo, se trabaja en proyectos bajo contrato con empresas en los programas Innovapeme, Diseñapeme, Conecta HUB y Conecta-COVID de GAIN, enfocados en la mejora de las capacidades de innovación de las empresas participantes, en el diseño de nuevos productos, en el empleo de la digitalización en los procesos industriales y en el desarrollo de soluciones innovadoras ligadas a la mejora de la seguridad frente a la Covid-19. Por otra parte, en el ámbito de la acuicultura, cabe destacar el desarrollo de dos proyectos cofinanciados por la UE a través del Programa Operativo del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP); los proyectos MUSEELGO y RHODOGAL. Así, MUSSELGO – “La sostenibilidad del cultivo de semilla de mejillón en criaderos”, pretende mejorar los procesos de cultivo en criaderos de la semilla de mejillón apostando por la sostenibilidad de la producción a medio y largo plazo, y RHODOGAL– “Propagación y cultivo de dos algas rojas de importancia comercial en Galicia”, desarrolla metodologías para el cultivo de dos algas rojas, ambas explotadas en Galicia a través de la recolección en el medio natural.

A nivel estatal, es notable la participación de ANFACO-CECOPESCA en el Programa Estratégico de Consorcios de Investigación Empresarial Nacional (CIEN), que financia grandes proyectos de investigación industrial y de desarrollo experimental, ejecutados en colaboración efectiva por

agrupaciones empresariales y orientados a la realización de una investigación planificada en áreas estratégicas de futuro y con potencial proyección internacional. Así, ANFACO-CECOPESCA trabajó en 2021 en el desarrollo de estos proyectos, destacando el TECFOOD - “Desarrollo de nuevos alimentos tecnológicos saludables para las nuevas necesidades sociales”, MEDKIDS - “Investigación y desarrollo de nuevos productos alimentarios para la elaboración de una cesta saludable para alimentación infantil”, TERATROFO - “Generación de nuevos ingredientes y alimentos beneficiosos dirigidos a condiciones de riesgo y al bienestar global de personas con cáncer colorrectal y DANTIAN - “Nuevos enfoques en el refuerzo del bienestar mental y físico mediante soluciones nutricionales para la modulación del eje intestino cerebro”. Estos proyectos tienen por objetivo el desarrollo de ingredientes y alimentos más saludables orientados a la prevención y minimización de ciertas patologías como el cáncer colorrectal, el refuerzo del bienestar mental y físico mediante soluciones nutricionales para la modulación del eje intestino cerebro, así como el empleo de nuevas tecnologías de procesado para el desarrollo de alimentos enfocados a la alimentación infantil. Destaca, igualmente, la participación en proyectos PID de CDTI bajo la modalidad de subcontratación. Así, el proyecto MICROMARKER, desarrollado en colaboración con la empresa Hifas da Terra S.L., está orientado a la evaluación del rol modulador de los hongos sobre la microbiota y el cáncer colorrectal, y el proyecto 0,0F, desarrollado en colaboración con Hijos de Rivera S.A.U., tiene por objetivo optimizar los procesos de fermentación controlada de cereales de cara a la elaboración de bebidas funcionales. También destaca el proyecto LEDGUADO que, liderado por la empresa SETGA S.L., desarrolla un sistema de gestión lumínica integral basado en LED y Maching Learnig para la implementación en la industria acuícola.

Asimismo, sigue siendo clave la participación de ANFACO-CECOPESCA en la RED TECNOMIFOOD junto con otros cuatro centros tecnológicos: EURECAT, que lidera la iniciativa, CNTA, AINIA y AZTI. El consorcio, financiado por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades a través de CDTI, tiene por objetivo establecer una estrategia coordinada para optimizar el desarrollo industrial de alimentos, ingredientes funcionales y nutracéuticos mediante el uso de las tecnologías ómicas para lograr una nutrición personalizada. En el ámbito acuícola ANFACO-CECOPESCA está liderando la Red Cervera FISHEALTH, a través del cual se van a desarrollar nuevas herramientas y plataformas integradas de prevención, diagnóstico y tratamiento de las enfermedades infecciosas en acuicultura y reforzar la competitividad del sector acuícola mediante un proceso de transferencia de la I+D+i que permita disminuir el impacto de dichas patologías en la acuicultura. En este proyecto se colabora con el CETGA, CTAQUA y con AZTI-TECNALIA.

Por otra parte, se ha desarrollado un proyecto de gran relevancia para el sector alimentario denominado HSI-FOOD (AEIs) destinado a la implantación efectiva de tecnologías 4.0 en el ámbito agroalimentario gallego, especialmente centrado en las tecnologías fotónicas para la determinación de parámetros de calidad en productos alimentarios.

A nivel internacional, ANFACO-CECOPESCA ha participado a lo largo del año 2021 en un total de 23 proyectos de I+D+i, donde podemos destacar el liderazgo del proyecto EnhanceMicroAlgae -

“High added-value industrial opportunities for microalgae in the Atlantic Area”, cuyo objetivo es la exploración del potencial biotecnológico de las microalgas en el área atlántica para la obtención de nuevos compuestos de alto valor añadido, así como el proyecto EBB – “European Blue Biobank”, destinado a garantizar la coordinación transnacional de los biobancos marinos, o el proyecto NEPTUNUS – “Providing opportunities for a transition to the circular economy of the seafood sector”, enfocado a favorecer la implantación de soluciones relacionadas con la economía circular en el sector pesquero. Estos tres proyectos están enmarcados en la convocatoria INTERREG- Espacio Atlántico. En el marco de la convocatoria INTERREG-POCTEP, cabe destacar el liderazgo de los proyectos ALGALUP – “Alternativa integral para la explotación de macroalgas en la zona del Galicia y Portugal y FOODSENS – “Transferencia de tecnologías sensoricas para prevenir riesgos alimentarios”, así como la participación en el proyecto CONSERVAL – “Valorización de subproductos y aguas residuales de la industria conservera en el espacio POCTEP”. Destaca también la participación en el proyecto SUREFISH, proyecto enmarcado en la convocatoria PRIMA destinado a mejorar la trazabilidad de los productos pesqueros en el mediterráneo.

También a nivel internacional cabe señalar el proyecto GAIN de H2020 - “Green Aquaculture Intensification in Europe”, relacionado con la intensificación de la acuicultura, teniendo en cuenta su sostenibilidad. Además, por su parte, destaca también el proyecto SEAFOODTOMORROW - “Nutritious, safe and sustainable seafood for consumers of tomorrow”, también de H2020, que busca el desarrollo de productos pesqueros más seguros, nutritivos y sostenibles, en base al empleo de nuevas tecnologías de conservación. Destacamos también la participación en la convocatoria EMFF, donde ANFACO-CECOPESCA lidera el proyecto SPECTUNA – “Sistema modular automatizado para el corte y la clasificación de atún congelado utilizando caracterización hiperespectral – SpectTUNA”, así como la participación en el proyecto FISH4FISH, destinado al empleo de subproductos pesqueros para el desarrollo de material de envasado con propiedades activas y sostenibles. Son destacables también los proyectos ALEHOOP – “Upcycling processes of uncontrolled green macroalgae growth and residual biomass from brown macroalgae and legumes to obtain alternative sources of proteins for food and feed applications” (BBI), cuyo objetivo es el desarrollo de un sistema demostrativo a escala piloto enfocado a la recuperación de proteínas biofuncionales en biorrefinerías mediante un procesado sostenible y económico de residuos procedentes de macroalgas y del procesamiento de leguminosas, y el EcoFishent – “Demonstrable and replicable cluster implementing systemic solutions through multilevel circular value chains for eco-efficient valorisation of fishing and fish industries side-streams” (Green Deal, H2020), a través del cual se estudia la economía circular de procesos de transformación de subproductos del sector para la obtención de proteínas de alta calidad y otros compuestos para el sector farma, cosmético, packaging...

Otras actividades de transferencia desarrolladas durante el año:

- ➔ Difusión de toda la información científico-tecnológica en el Blog Cytma.
- ➔ 200 acciones de comunicación (publicaciones en el blog, publicaciones divulgativas, Notas de prensa e inserciones en RRSS).

- Se ha participado en **59** webinars y talleres técnicos, en **22** de los cuales se ha participado como ponentes.
- Participación en las principales **Plataformas Tecnológicas Españolas** relacionadas con la pesca, la alimentación y la salud: **PTEPA, Food For Life-Spain, Clusaga, Bioga, CSG, VIRATEC.**
- 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 **10 proyectos de transferencia.**
- Realización de **11** 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 (FLL-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 Innovación digital (DIH) creados en Galicia, el DIH DATAlife y el DIH GALICIAFOFHUB.

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

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



En el ámbito de la excelencia técnica y la calidad de nuestros servicios, en **2021 hemos seguido apostando por la mejora del sistema de gestión y los servicios prestados** a nuestros clientes y asociados, se cursó la ampliación de 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 **hierro, Calcio, y Cobre**). Destacan también la ampliación a matriz **equinodermos y gasteropodos crudos para las toxinas paralizantes (PSP)** por cromatografía líquida con detección de fluorescencia (LC-FLD) (oxidación pre-columna).

ANFACO-CECOPESCA es el **primer centro del Noroeste del país reconocido con tres de los programas de acreditación existentes para el sector agroalimentario**: “Ensayos para información nutricional obligatoria conforme al Reglamento CE nº 1169/2011, en alimentos”, “Ensayos de Gluten y Alérgenos en Alimentos” y “Ensayos de Microbiología en Alimentos”. El reconocimiento con estos programas de acreditación de ENAC, significa que el laboratorio está capacitado para llevar a cabo la totalidad de los ensayos requeridos para lograr una finalidad concreta, ofreciendo un servicio integral en aspectos tan importantes para garantizar la salud de los consumidores.

Por otra parte, el laboratorio destaca a nivel internacional en lo que al control de alérgenos se refiere, incluyendo en nuestro alcance de acreditación la lista de alérgenos más extensa y completa de todos los laboratorios acreditados, ya que cubre todos los alérgenos indicados en el Anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/20 11 del Parlamento Europeo. Una prueba de este prestigio es que forma parte desde 2018 ANFACO-CECOPESCA del **grupo de**



trabajo de Laboratorios para la Detección de Alérgenos (ENFADL) del Centro Común de Investigación (JRC, Joint Research Centre) de la Comisión Europea. Este centro juega un papel clave en materia de investigación y de innovación en la UE, y colabora con su apoyo tanto científico como económico a la consecución de las prioridades de Europa 2020 relacionadas con la competitividad, la sostenibilidad y los grandes retos sociales. El grupo de trabajo de alérgenos, enmarcado en el área de competencia de agricultura y seguridad alimentaria, y formado por expertos en la materia de diversos países europeos, trabaja con el objetivo general de buscar métodos armonizados para evaluar la presencia de alérgenos en los alimentos, así como para

la interpretación de resultados de manera coherente en todos los estados miembro. Este año 2021 el grupo de trabajo mantuvo su reunión anual los días 26- 27 de octubre de manera telemática. Durante la misma se hizo un repaso de las actividades llevadas a cabo por cada laboratorio a lo largo del año y se acordaron las acciones futuras.

También resaltar que se participa en las actividades del grupo de trabajo nacional de laboratorios de alérgenos, liderado por el Centro Nacional de Alimentación (CNA), del que forman parte representantes de Laboratorios de Control Oficial de las CCAA, entre los que nos encontramos, así como representantes del CNA y AECOSAN. El objetivo principal de este grupo es mantener una coordinación entre los laboratorios implicados en el control oficial con el fin de identificar los problemas analíticos en la detección de gluten y alérgenos en alimentos y de esta forma mejorar y armonizar la comparabilidad de los resultados en los análisis de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias.

El prestigio internacional de ANFACO-CECOPESCA se completa con el **reconocimiento de la AOAC como laboratorio independiente para participar en la evaluación de los métodos analíticos presentados en el programa “Performance Tested Methods”**, gracias a su gran experiencia y robusta trayectoria en las áreas de alérgenos, contaminantes industriales, residuos de medicamentos y biotoxinas marinas. AOAC INTERNATIONAL es una asociación sin ánimo de lucro reconocida a nivel mundial cuyo objetivo principal es el desarrollo de normas de consenso tanto químicas como microbiológicas, que aporten soluciones analíticas reconocidas por la comunidad científica. Las normas AOAC se utilizan internacionalmente para promover el comercio y velar por la salud y la seguridad públicas. Cuando una institución obtiene la certificación por la AOAC para un método analítico, significa que ese método es robusto, de calidad y aporta una confianza global en los resultados obtenidos.

En el ámbito nacional, entre los numerosos reconocimientos externos que posee ANFACO-CECOPESCA, destacan el reconocimiento como **Laboratorio de Referencia de la Comunidad Autónoma de Galicia para el Control de la Calidad de los Productos de la Pesca**, y el mencionado alcance de acreditación por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación), en vigor desde 1996 según la norma UNE-EN ISO/IEC 17025, para la realización de ensayos físico-químicos, microbiológicos, toxicológicos y biomoleculares en productos agroalimentarios, aguas y envases.

Desde el laboratorio se sigue **colaborando estrechamente con las autoridades competentes, autonómicas y nacional**, en todo lo relacionado con la seguridad alimentaria, siendo validados por la Autoridades Españolas para el **Control Oficial de Productos Alimenticios**, así como el Control Oficial en el ámbito de la importación de piensos. También contamos con un laboratorio de ensayo homologado para el Control y Vigilancia de la Calidad de las Aguas y de gestión de los vertidos al dominio público.

En este sentido, ANFACO-CECOPESCA sigue formando parte de la **Red de Laboratorios de Seguridad Alimentaria (RELSA)**, siendo adjudicatario de contratos por parte de la **Subdirección**

General de Sanidad Exterior del Ministerio de Sanidad, Servicios, Sociales e Igualdad (MSSSI), para participar en trabajos de control oficial de productos alimentarios procedentes de terceros países. El alcance de la designación abarca ensayos acreditados para la determinación de patógenos microbiológicos, biotoxinas marinas, contaminantes como los metales pesados, residuos de medicamentos veterinarios como los metabolitos de nitrofuranos y antibióticos, sales de amonio cuaternario, y ensayos de biología molecular para la detección e identificación de especies, así como la detección de alérgenos en alimentos.

Desde el Área de Tecnología Analítica también se organizan los Ejercicios de Intercomparación, una herramienta fundamental para la evaluación de la calidad de los ensayos de un laboratorio, tanto de los resultados emitidos como del método empleado, que sirven además para detectar e identificar fallos y situaciones anómalas dentro del Sistema de Calidad. ANFACO-CECOPESCA pertenece al consorcio internacional EPTIS, red que regula los ejercicios intercomparativos llevados a cabo por laboratorios de todo el mundo, y está reconocido como Proveedor de Esquemas de Pruebas de Competencia (PT) para productos de la pesca.

Los laboratorios de ANFACO-CECOPESCA poseen un alcance en vigor **con 180 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 2021 fueron **gestionadas más de 40.000 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 2021.

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 2021 se desarrollaron un total de **2.225** 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 2021 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 Acuípesca Perú con la Xunta de Galicia

INDICADORES	2021
CONSULTORÍA	2225
Consultas Técnicas y Legislativas	2099
Circulares informativas	39
Escritos Técnicos / Documentos apoyo empresas	24
Estudios etiquetados y nutricionales	63
ASESORAMIENTO Y SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA	477
PROCESOS/INSTALACIONES	184
Manuales de Calidad y Seguridad Alimentaria	162
Auditorías procesos	22
PRUEBAS DE ESTERILIZACIÓN Y METROLOGÍA	233
LABORATORIO	60
Auditoria laboratorios autocontrol	4
Peritajes	6
Estudios Técnicos Productos	50
INNOVACIÓN EN PRODUCTOS Y PROCESOS	
FORMACIÓN	52
Proyectos Formación Sectorial	0
Proyecto Formación “Axenda Formativa para la prevención dos Riscos Laboráis dos traballadores e traballadoras no clúster Mar-Alimentario”	1
Actividades Formativas con empresas	51
COOPERACIÓN EXTERIOR	12
Licitaciones	0
Proyectos	8
Prestación de servicios	4

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**.

Autorización al Laboratorio de la "Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia" para la Realización de los Análisis y Peritaciones que le Encomiende el Ministerio de Comercio.

En octubre de 1.966, el laboratorio de la antigua "Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia" recibía la autorización por parte de la Dirección General de Comercio Interior para la realización de los análisis y peritaciones que le fueran encomendadas por el Servicio de Inspección de la Disciplina del Mercado, dependiente de la Dirección General de Comercio Interior del Ministerio Español de Comercio.

Reconocimiento de ANFACO-CECOPESCA como Centro de Innovación y Tecnología (CIT).

Según a lo establecido en el Real Decreto 2609/96 de 10 de Diciembre de 1996, ANFACO-CECOPESCA quedó inscrita en el Libro-Registro de Centros de Innovación y Tecnología (CIT) el 19 de septiembre de 1997, con el número de registro 11, 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 23 de junio de 1997. Con este

reconocimiento, que se otorga a entidades sin ánimo de lucro, se trata de potenciar las actividades de proyección de la investigación que se desarrollan al amparo del Plan Nacional de I+D.

Reconocimiento por parte de la Saudi Arabian Standards Organization (SASO) de la Analítica de Control Efectuada por los Laboratorios de ANFACO-CECOPESCA.



El 8 de julio de 1998 la Saudi Arabian Standards Organization reconoce a los laboratorios de ANFACO–CECOPESCA como laboratorios autorizados para certificar el cumplimiento de sus estándares SASO en el control de calidad de los productos transformados de la pesca destinados a la exportación a países árabes.

Autorización para la impartición de programas de formación en materia de higiene alimentaria a los manipuladores de alimentos de Galicia.



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE SANIDADE

El 31 de octubre de 2003, ANFACO-CECOPESCA fue autorizada por la Consellería de Sanidade, de la Xunta de Galicia, para impartir programas de formación en materia de higiene alimentaria a los manipuladores de alimentos de Galicia.

CATÁLOGO DE SERVICIOS

SERVICIOS ANALÍTICOS

El Área de Tecnología Analítica está formada por varias unidades de análisis, desde las que se da servicio a todas las demandas analíticas de nuestros clientes y asociados, así como a las dos restantes áreas de negocio del centro, en función de los trabajos en curso. En esta área se agrupa la actividad analítica de ANFACO-CECOPESCA, ofreciendo un servicio con el más alto nivel científico técnico y manteniendo los estándares de calidad y rapidez adecuados a las demandas recibidas.

A través de estos laboratorios se ejecuta una amplia cartera de ensayos altamente demandados por la industria alimentaria y necesarios para la ejecución de nuestras actividades de asistencia e I+D+i. En ellos se tiene capacidad para poner a punto y optimizar cualquier método analítico con interés para el sector, contando con la experiencia generada a lo largo de toda su trayectoria junto con las técnicas de última generación.

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, Contraecaecum, Hysterothylacium, Microsporidium, kudoa...) 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.

NGS (NEXT GENERATION SEQUENCING)

Esta tecnología es una evolución de la secuenciación por el método de Sanger en el que se secuencia un único fragmento de DNA; y permite secuenciar de forma paralela múltiples fragmentos de ADN, haciendo posible el abordaje de nuevas aproximaciones metodológicas. Entre las posibles aplicaciones en el sector alimentario destacan las siguientes:

- Análisis de composición de muestras alimentarias complejas, como por ejemplo ingredientes a nivel de especie en una croqueta, surimi, hamburguesa, etc.
- Análisis de la microbiota contenida en una muestra mediante el perfil de DNA ribosomal 16S, obteniendo los grupos taxonómicos bacterianos presentes en una muestra (pueden ser aplicado a muestras de origen alimentario, bebidas, e incluso a muestras ambientales).

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, aminos biógenos, pH, NBVT, TMA, DMA, etc

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

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

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

AGUAS

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

SENSORIALES Y ENVASES

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

CERTIFICADOS DE EXPORTACIÓN

- Emisión de certificados químicos, veterinarios y de exportación.

SERVICIOS ESPECIALIZADOS Y A LA CARTA:

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

EVALUACIÓN NUEVOS PRODUCTOS Y ANÁLISIS SENSORIAL:



- Desde el punto de vista del desarrollo de **nuevos productos**, se llevan a cabo investigaciones en el ámbito físico-químico y nutricional de **nuevos alimentos** para evaluación de su potencial saludable, investigación de nuevos ingredientes, así como la investigación en aditivos y coadyuvantes tecnológicos, alérgenos y analitos de interés farmacéutico, bioactivo y funcional. También se investiga sobre contaminantes industriales y de procesos tecnológicos, tanto de carácter orgánico como inorgánico.
- En relación con esto, el **análisis sensorial** se utiliza como una herramienta de control de la calidad durante el proceso de innovación o reformulación de alimentos, para la optimización de un producto o cuando utilizamos una nueva tecnología de procesamiento o preservación, por ejemplo. Estos estudios incluyen la descripción

organoléptica del producto, así como diferentes test tales como pruebas de comparación por parejas, pruebas de ordenación, pruebas por métodos que usan escalas, etc., que se seleccionan según las necesidades del cliente y el objetivo que se pretende para obtener así los mejores resultados.

SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA Y COOPERACIÓN INTERNACIONAL

ELABORACIÓN DE ESTUDIOS CIENTÍFICO-TÉCNICOS

- ➔ ESTUDIOS DE ETIQUETADO Verificación de la correcta disposición de las menciones que obligatoriamente deben figurar en el etiquetado de cara al consumidor de acuerdo al tipo de producto y presentación (primera venta, venta a granel, envasados (conserva, semiconserva, congelados, etc) según el país de destino (UE, China, FDA, etc.) . Elaboración de Guías de referencia
- ➔ ESTUDIOS DE FACTOR DE TRANSFORMACIÓN de contaminantes en productos elaborados, según artículo 2 del Reglamento 1881/2006.
- ➔ ESTUDIOS DE MERCADO con el fin de contar con información veraz, previo a cualquier proyecto empresarial, que permita saber en qué medio habrá de moverse, pero sobre todo si las posibilidades de venta son reales y si los bienes o servicios podrán colocarse en las cantidades pensadas, de modo tal que se cumplan los propósitos del empresario.
- ➔ ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL Y ESTABILIDAD Determinación del punto máximo en el cual el producto mantiene aproximadamente el 80% de sus propiedades sensoriales (HQP.- High Quality Point), así como máximo tiempo de aptitud para el consumo del producto, de acuerdo a su naturaleza (refrigerado, congelado, conserva, plato preparado, pasteurizado, envasado en atmósferas modificadas....).
- ➔ ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL Y ESTABILIDAD Determinación del punto máximo en el cual el producto mantiene aproximadamente el 80% de sus propiedades sensoriales (HQP.- High Quality Point), así como máximo tiempo de aptitud para el consumo del producto, de acuerdo a su naturaleza (refrigerado, congelado, conserva, plato preparado, pasteurizado, envasado en atmósferas modificadas....).
- ➔ ESTUDIOS DE MADURACIÓN DE CONSERVAS de pescados y mariscos



- ➔ ESTUDIOS DE CONSUMIDORES Dentro de estos se destacan los estudios de aceptación de nuevos productos por parte de los consumidores (nivel nacional), así como los estudios de valoración de un producto frente al de otras marcas (competidores directos).
- ➔ GUÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS específicas para agrupaciones, embarcaciones, etc.
- ➔ ESTUDIOS DE VALIDACIÓN DE SISTEMAS DE LIMPIEZA en las plantas de producción.
- ➔ ESTUDIOS DE ALÉRGENOS Validación de ausencia de contaminación cruzada por alérgenos en la industria alimentaria durante cambio de producción en la cadena alimentaria.
- ➔ ESTUDIOS DE EVALUACIÓN Y DISEÑO DE PROCESOS TÉRMICOS Realización de pruebas de penetración-distribución de calor para la adecuación de procesos de cocción, pasteurización y esterilización. Pruebas de control térmico orientadas al mercado de EEUU según los requisitos de la FDA.
- ➔ ESTUDIOS DE VALIDACIÓN DE PROCESOS: Validación integral de todo el proceso productivo para un mejor control del mismo para poder establecer opciones de mejora con el fin de dar cumplimiento a los requisitos de normas de gestión de Calidad Y Seguridad Alimentaria como IFS v.7, BRC v.8, 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 VALIDACIÓN DE USO DE PRODUCTO (ETIQUETADO) Se entiende “validación” como la verificación documentada de que el proceso realizado en los parámetros establecidos ofrece resultados eficaces y reproducibles para cumplir con las especificaciones y atributos de calidad de un producto.

- ➔ ESTUDIOS DE OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS de pescados y mariscos
- ➔ ESTUDIOS DE EVALUACIÓN MEDIOAMBIENTAL EN FABRICA.
- ➔ OTROS ESTUDIOS ADAPTADOS A LOS INTERESES DEL CLIENTE (Control de parásitos en productos de la pesca, Listeria M., etc.)

SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA 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, BRCS, 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.
- ➔ Auditoría 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 (Etiquetado, 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.).
- Auditorías internas o de segunda parte.

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.

En 2020 finalizaron tanto la estrategia de Especialización Inteligente RIS 3 Galicia como el Programa de I+D+i Europeo Horizonte 2020, programas que marcaban las tendencias en I+D+i y que guiaron nuestra estrategia en los últimos años. Así pues, con el fin de asegurar un alineamiento claro con el nuevo escenario, se realizó un exhaustivo análisis de las nuevas políticas tanto nacionales como internacionales que regirán los próximos años a nivel de fondos económicos y tendencias en investigación e innovación. Además, la actual situación de pandemia ha dado lugar a que en el marco de Next Generation EU (nuevo instrumento de recuperación europeo), se cree el Fondo de Recuperación y Resiliencia en el que se priorizarán, especialmente, los ámbitos de la digitalización y la sostenibilidad. Con todo, se han establecido cuatro ámbitos de I+D+i estratégicos para los próximos años: Biotecnología – Salud, Sostenibilidad – Economía Circular, Digitalización – Industria 4.0 y Recursos Marinos – Acuicultura. En este sentido, desde principios del 2021, el área se estructura en cuatro Líneas de Investigación coincidentes con los citados ejes estratégicos. Se detallan a continuación.

BIOTECNOLOGÍA – SALUD

- **Caracterización de fuentes alternativas de compuestos funcionales.** Desarrollo de soluciones biotecnológicas para la obtención de proteínas y otros compuestos de interés que puedan ser incorporados al sistema alimentario:

- ⊙ Caracterización de moléculas/compuestos de interés alimentario obtenidos a partir de fuentes emergentes (algas, microalgas, etc) y subproductos alimentarios
- ⊙ Influencia de los sistemas de producción en las propiedades funcionales de los alimentos
- ⊙ Bioaccesibilidad y biodisponibilidad de nutrientes, tóxicos y nuevos compuestos

→ **Interacción dieta-salud.** Adaptación de la nutrición a cada etapa del ciclo vital. Desarrollo de alimentos funcionales y dietas adaptadas a las necesidades nutricionales específicas de cada subgrupo poblacional. Envejecimiento activo. Papel de la nutrición en las enfermedades no transmisibles:

- ⊙ Caracterización bioquímica y funcional de nuevos compuestos bioactivos y nutraceuticos: péptidos, antioxidantes naturales, pre y probióticos, aditivos, etc.
- ⊙ Evaluación in vitro de la bioactividad de ingredientes y alimentos
- ⊙ Estudios preclínicos. Estudios de digestibilidad y de absorción intestinal
- ⊙ Microbiota intestinal. Incorporación de pre- y probióticos en matrices alimentarias
- ⊙ Inflamación y sistema inmune. Diseño de alimentos y dietas personalizadas en base al análisis de marcadores específicos.
- ⊙ Prototipado y desarrollo industrial de alimentos funcionales, bajo una perspectiva de nutrición personalizada, mediante la integración de datos procedentes de tecnologías in vivo y ómicas (transcriptómica, metagenómica y proteómica). Modelos predictivos

→ **Cadena alimentaria segura.** Soluciones para prevenir y mitigar riesgos alimentarios. Herramientas rápidas y ultrasensibles de detección de contaminantes. Desarrollo de métodos de control. Trazabilidad de la cadena alimentaria:

- ⊙ Estrategias de detección, prevención y mitigación de riesgos alimentarios: contaminantes biológicos (microorganismos patógenos, biotoxinas marinas, micotoxinas) y químicos (alérgenos, metales pesados, residuos de medicamentos, etc.)
- ⊙ Desarrollo de sistemas de detección temprana de riesgos
- ⊙ Descontaminación de fuentes alimentarias y detoxificación de productos de la pesca y acuicultura. Estudios toxicológicos (toxicocinética y toxicodinámica)
- ⊙ Nuevas metodologías para garantizar la trazabilidad de los alimentos

SOSTENIBILIDAD Y ECONOMÍA CIRCULAR

- ➔ **Re-diseño de procesos productivos e identificación de nuevos modelos de negocio circulares y sostenibles dentro de la cadena de valor agroalimentaria.**
 - ⊙ Recuperación de productos de valor añadido de nuevas materias primas, efluentes o subproductos a través de tecnologías como extracción fluidos supercríticos, tecnología de hidrolisis enzimática, altas presiones, ultrasonidos, procesos de ultra o nanofiltración, bioproducción, etc.
 - ⊙ Valorización de subproductos en industria alimentaria para obtención de nuevos productos comercializables con fines alimentarios, farmacéuticos y cosméticos
 - ⊙ Procesos de estabilización de extractos y producto final mediante microencapsulación y liofilización
- ➔ **Análisis de ciclo de vida:** Huella de carbono y huella hídrica
- ➔ **Análisis de eficiencia energética.**
- ➔ **Estudio de implantación de energías renovables** y su aplicabilidad a los procesos productivos.
- ➔ **Gestión, ahorro y optimización de recursos hídricos:** procesos de recuperación de productos de interés y reutilización de corrientes.
- ➔ **Eco-diseño de procesos:** Implantación de Mejores Técnicas Disponibles en procesos industriales de conservación a través de tecnologías emergentes como altas presiones, ultrasonidos, microondas, infrarrojo, inducción, calentamiento óhmico, etc. Procesos de limpieza y desinfección industriales de mínimo impacto ambiental.
- ➔ **Eco-diseño de productos:** prototipado de productos mínimamente procesados y de fácil preparación (V Gama) o con ingredientes sostenibles y económicamente viables con fines de mejora la capacidad sensorial y vida útil. Estudio de viabilidad industrial.
- ➔ **Eco-diseño de envases:** Sistemas de envasado y recubrimientos sostenibles para alimentos frescos/refrigerados.

RECURSOS MARINOS - ACUICULTURA

- ➔ **Preservación y gestión de recursos marinos**
 - ⊙ Estudio de la zoología de especies marinas e introducción de nuevas especies de cultivo. Estudios de planes de explotación
 - ⊙ Valorización de los recursos marinos
 - ⊙ Conservación de tejidos, genes o especies marinas

→ **Mejora de la producción acuícola y selección genética:**

- ⊙ Mejora de los sistemas de cultivo, estudios para la mejora de la calidad del agua y optimización del proceso de alimentación.
- ⊙ Nuevos tratamientos alternativos a los antibióticos y biocidas
- ⊙ Desarrollo de herramientas moleculares para la detección precoz de patógenos
- ⊙ Diseño y desarrollo de programas de selección genética. Desarrollo de especies más resistentes.
- ⊙ Aplicación de tecnologías ómicas, como la metagenómica y transcriptómica, para la identificación de marcadores moleculares asociados al estrés o a determinadas condiciones de cultivo o dieta.

→ **Desarrollo de técnicas de cultivo** de nuevos productos de interés (algas, microalgas, etc.)

→ **Nuevos ingredientes sostenibles en la formulación de piensos y dietas**

- ⊙ Búsqueda y estudio de materias primas y aditivos alternativos
- ⊙ Experimentación piloto para evaluación de dietas
- ⊙ Análisis de parámetros zootécnicos del cultivo

→ **Implementación de herramientas TIC y acuicultura 4.0**

- ⊙ Evaluación de sensórica para la monitorización integral de la producción acuícola. Integración y puesta en marcha.
- ⊙ Aplicación de herramientas ópticas
- ⊙ Herramientas para la gestión de datos de producción

→ **Economía circular y reducción del impacto ambiental de la acuicultura**

- ⊙ Diseño y evaluación de sistemas multitróficos
- ⊙ Gestión de residuos de granjas de cultivo y su reincorporación en el sector
- ⊙ Estudios de cultivos ecológicos

DIGITALIZACIÓN – INDUSTRIA 4.0

→ **LAB to FARM:** Sistemas NIR e hiperespectrales para **monitorización de procesos y control inmediato e in situ de calidad** de productos y materias primas. Obtención de **imagen química**.

→ **Implementación de tecnologías habilitadoras** aplicadas a la mejora de procesos.

- ⊙ Automatización, robótica y robótica colaborativa aplicada a procesos de producción.
- ⊙ Diseño y desarrollo de garras especiales para procesos alimentarios.
- ⊙ Visión artificial avanzada. Machine Learning. Deep Learning. Redes Neuronales.
- ⊙ Industrial Internet of Things.
- ⊙ Realidad Aumentada y Realidad Virtual aplicada a la Industria 4.0.
- ➔ **Diseño, desarrollo y validación de prototipos industriales**, así como optimización de su funcionamiento. Diseño higiénico de maquinaria.
- ➔ **Prototipado rápido** a través de fabricación aditiva y construcción modular.
- ➔ **Instrumentación y sensórica** aplicada a procesos industriales.
- ➔ **Blockchain**.
- ➔ **Integración de datos biológicos** y de proceso para el desarrollo de modelos predictivos.
- ➔ **Desarrollo de plataformas TIC de control**. Comunicación entre procesos.
- ➔ Desarrollo de tecnología para **impresión 3D industrial alimentaria**.
- ➔ **Simulación y cálculo de procesos industriales**. LEAN manufacturing.
- ➔ **Diseño de plataformas inteligentes** de monitorización **de consumos** energéticos, agua....

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 2021

La entrega de las medallas de ANFACO-CECOPECA se celebró el 7 de mayo de 2021 en la sede del Círculo de Empresarios de Galicia. El evento, con las restricciones sanitarias vigentes, reunió a diversas autoridades e industriales relevantes del sector extractivo y congelador pesquero, conservero y transformador de productos del mar y su industria auxiliar, así como del mundo económico y social relacionado con el mismo.

El Presidente de ANFACO-CECOPECA, Iván Alonso, destacó en su intervención la capacidad de las empresas mar-alimentarias para adaptarse a las difíciles circunstancias del año 2020, demostrando su carácter esencial, resiliencia y la incorporación de nuevas herramientas digitales en tiempo récord. Añadió, además, que retomar la senda del crecimiento socioeconómico es –y será– mérito de todos, de las empresas, de las administraciones e instituciones y de todas las personas que cada día llevan a cabo su labor y miran al futuro sin rendirse ante la adversidad.



Posteriormente, se celebró la ceremonia de entrega de las Medallas de ANFACO-CECOPECA 2021, que fueron concedidas, en sus diferentes categorías, a las siguientes personas:

Medalla de Oro:



Consellería de Sanidade, representada por el Conselleiro de Sanidade, D. Julio García Comesaña, que recibió la Medalla de Oro de manos de D. Miguel Ángel Santalices Vieira, Presidente del Parlamento de Galicia.

Medalla de Plata:

D. Jesús María Gamallo Aller, Director Xeral de Relacións Exteriores e coa Unión Europea, que recibíu a Medalla de Plata de mans de D. Iván Alonso-Jáudenes Curbera, Presidente de ANFACO-CECOPESCA.



Medallas de Bronce:



Dña. María del Carmen López Caamaño, empleada de Calvo Conservas, S.L.U. Entregó a Medalla a D. José Manuel Miñones Conde, Delegado del Gobierno en Galicia.

Dña. Rosa María Losada Lorenzo, empleada de Ecurís, S.L. Entregó a Medalla a Dña. Ana Pastor Julián, Vicepresidenta Segunda del Congreso de los Diputados.





Dña. Marisol Rivada Vázquez, empleada de Conservas Cerqueira, S.A. Entregó la Medalla Dña. Rosa Quintana Carballo, Conselleira do Mar.

Dña. María Estrella Rial Ordóñez, empleada de Conservas Friscos, S.A. Entregó la Medalla D. Jesús M. Alonso Ecurís, Ex Presidente de ANFACO-CECOPESCA.



Dña. María José Carreño Yáñez, empleada de Conservas Rianxeira, S.A.U. Entregó la Medalla D. Juan M. Cerqueira Ozores, Ex Presidente de ANFACO-CECOPESCA.

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

III Premio de Diseño ANFACO – Fundación Banco Sabadell

Renovar la imagen en una sociedad que evoluciona de forma constante es vital, por lo que las marcas y productos deben adaptarse a las nuevas tendencias que predominan en el mercado.

La primera impresión es importante a la hora de elegir: el packaging es, por lo tanto, la primera vía de comunicación con los usuarios, y para las conservas, un producto territorial que funciona, además, como souvenir debe ser cuestión prioritaria. Un pequeño objeto que exporta saber, sabor e imagen.

Por ello la Fundación Banco Sabadell y ANFACO-CECOPESCA convocaron, por tercer año consecutivo, el Premio de Diseño ANFACO-Fundación Banco Sabadell, proponiendo trabajar sobre este pequeño contenedor de arte para ofrecer nuevos lenguajes comunicativos, nuevas miradas, aunando envases y arte. Trabajar en el diseño de las latas, en el packaging y en la renovación de la imagen del producto es un elemento más de la innovación que, junto con la internacionalización, son los ejes estratégicos en los que trabaja ANFACO-CECOPESCA, pues se entiende que son las vías que permitirán al sector dirigirse en la buena dirección.



Este premio, dotado con 6.000 € a la propuesta de packaging ganadora, tiene el objetivo de reconocer y fomentar el talento creativo de jóvenes diseñadores y mostrar así sus trabajos, además de suponer para el sector de la industria conservera de pescados y mariscos un estímulo para avanzar en la innovación en el envase del mercado. Al concurso se han presentado más de 75 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 12 de mayo de 2021, decidió otorgar el premio a Laura Campos, una joven diseñadora gráfica de 23 años, por su propuesta de packaging. Se ha valorado su particular originalidad en el tratamiento gráfico, la iconografía

de los elementos, la armonía cromática y la aplicación de la tipografía, además de sus posibilidades a la hora de aplicar el diseño a una situación real de mercado. La creación de las ilustraciones constituye una parte fundamental del diseño premiado, están basadas en una original deconstrucción de los elementos que aporta a la propuesta un especial atractivo y originalidad sin renunciar a la identificación de los productos que se representan.



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 2022. Además de la ganadora, se han seleccionado a 11 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, a través del [enlace](#).

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; Antón Pulido, pintor y referente del arte gallego actual; Elena Fernández, Artista y Licenciada y Doctora en Bellas Artes por la Universidad de Vigo y Xosé Buxán, Profesor titular de la Facultad de Bellas Artes de Pontevedra de la Universidad de Vigo y Decano de la Facultad de Bellas Artes de Pontevedra.

Al acto de entrega, celebrado el 25 de junio de 2021 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 Presidente de la Fundación Banco Sabadell, Miquel Molins; el Presidente de ANFACO-CECOPESCA, Iván Alonso-Jáudenes y el Secretario General, Juan Vieites.

La fecha escogida para la entrega del premio se hizo coincidir con la conmemoración del Día de la Conserva, pues 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.



X Conferencia Mundial del Atún “Vigo 2021”

La industria atunera gallega, motor socioeconómico importante para la economía de esta región, tiene que hacer frente a un entorno cambiante y a una creciente competencia internacional.

De este modo, con la finalidad de analizar la actualidad de esta industria en los diferentes ámbitos en el contexto internacional, los retos a los que se enfrenta, las características y perspectivas futuras del entorno en el que opera y que inciden en su actividad, requiriendo que la industria gallega se adapte a las exigencias del mercado para continuar manteniendo su competitividad y posición a nivel mundial, los días 13 y 14 de septiembre de 2021 en Vigo (Sede Afundación), ANFACO-CECOPESCA celebró la X Conferencia Mundial del Atún "Tuna Vigo 2021", bajo el título *"Disrupt your tuna business"*, tanto en formato presencial como virtual. Para su desarrollo, ANFACO-CECOPESCA contó con la colaboración de la Xunta de Galicia a través de la Consellería do Mar y fondos FEMP.



Las ponencias de la conferencia se iniciaron a las 9:00 h. del lunes 13 de septiembre, y la inauguración oficial de la misma tuvo lugar a las 12:00 h., contando con la presencia de D. Alberto Núñez Feijoo, Presidente de la Xunta de Galicia; D^a Elena Espinosa, tercera teniente alcalde; D. Víctor Casal Antón, Director de Empresas, Pymes y Banca Sectorial de ABANCA; D. Iván Alonso-Jáudenes Curbera, Presidente de ANFACO-CECOPESCA y D. Juan M. Vieites Baptista de Sousa, Secretario General de ANFACO-CECOPESCA,...entre otras autoridades.

Directivos de empresas atuneras radicadas en más de 30 países debatieron sobre los últimos desarrollos del sector atunero a nivel global, así como los aspectos relevantes que afectan a su competitividad. De esta manera, se puso a disposición del sector industrial transformador y conservero de productos del mar, flota atunera, comercializadores de atún y sus industrias

auxiliares, un verdadero punto de encuentro en el que se desarrollaron diferentes foros de análisis y debate acerca de aquellos aspectos que concitan el interés de un producto de tanta importancia como es el atún: análisis y tendencias del mercado del atún; información al consumidor; stocks atuneros y su gestión sostenible; herramientas para el *level playing field*; innovación & tecnología; mercado del atún en Europa, Asia, África y Medio Oriente, América; y *disrupt your tuna business*.

De este modo, países cuya producción de conservas de atún suma el 90% a nivel mundial, han estado presentes, tanto en formato presencial como virtual, durante la celebración de la conferencia.



Para ello, se contó con un amplio elenco de destacados ponentes a nivel internacional:

- Ayisha Koyenikan, Global Food & Drink Analyst, Intel Group.
- Alicia Garcia Otero, Usage Director, Kantar Group Ltd.
- Celia Rodríguez, Retail Intelligence Expert, NielsenIQ.
- Frangiscos Nikolian, Head of Unit, Economic Analysis, Markets and Impact Assessment, DG MARE.
- Els Bedert, Directora, Product Policy (Food and Non Food), Eurocommerce.
- Jorge Eiroa, Director de Compras, Vegalsa Eroski.
- Nicolas L. Gutierrez, Senior Fishery Officer, FAO.
- Alfonso Miranda, Presidente, Comisión Interamericana del Atún Tropical (CIAT-IATTC).
- Hilario Murua, Científico Senior, International Seafood Sustainability Foundation (ISSF).
- Desiree Kjolsen, Policy Officer, IUU Fisheries Policy, DG MARE.

- Alberto Santamaria, Representante de la Secretaria de Estado de Comercio |Gobierno de España.
- George Werner, Country Programme Manager, Environmental Justice Foundation (EJF).
- Pablo Rodríguez Cordovés, Director General, Hermasa Canning Technology
- Gabriel Gómez Celaya, Director General, Marine Instruments.
- Adrián Sarasquete Fernández, Director General, Vicus Desarrollos Tecnológicos – Grupo Emenasa.
- Judit Santacana, Product Specialist, Biosystems.
- Juan M. Vieites, Secretario General, ANFACO-CECOPESCA y Presidente, Eurothon.
- Óscar Vicente Hernández, Director General España, Bolton Food |Italia.
- Tony Lazazzara, Group Director Fisheries Sustainability and TUE Fish Procurement, Thai Union Group |Francia.
- Tracy Cambridge, Sourcing Director, Thai Union Europe.
- Giovanni Battista Valsecchi, Director General, Generale Conserve, Asdomar.
- José Freitas, Director General, Cofisa/FreitasMar |Portugal.
- Neil Bohannon, Group Director Fish, Princes Limited |Reino Unido.
- Amornphan Aramwatananont, Director, Thai Tuna Industry Association / Vicepresidente, Sea Value Plc. |Tailandia.
- Long Wang, Director General, Shandong Ocean International Ltd |China.
- Anthony Kim, Director General, Silla Co. Ltd. |Corea del Sur.
- Francisco Tiu Laurel Jr., Presidente, Frabelle Group of Companies | Filipinas
- Zoheir Borayou, Director General, Raja Foods Industrie SARL |Argelia.
- Arnab Sengupta, Consultor sector FMCG | EAU.
- Mohsen Ali Golshani, Director Gerente, Investment, Trade Development & Industrial Fishing Company, Chabahar Free Zone |Irán.
- Andrew Solomon, Director de Marketing y Ventas |Tri Marine Group |USA.
- Gustavo Nuñez, Presidente, CEIPA |Ecuador.
- Eduardo Lobo Naslavsky, Presidente, ABIPESCA |Brasil.
- Juan Viñas Orta |Chief Marketing Officer.
- Daniel Yuste, Fundador & CEO, Protagonistas del Progreso y Fruta.global.

Diversos fueron los apoyos y representaciones existentes, tanto de empresas y entidades asociadas a ANFACO-CECOPESCA como Hermasa, Marine Instruments y Emenasa, así como de asociaciones y organizaciones de referencia internacional vinculadas a la industria transformadora de productos del mar como EUROTHON, AIPCE-CEP, ANCIT-Italia, FIAC-Francia, ANICP-Portugal, FEICOPESCA, ANABAC-OPTUC, ORTHONGEL, ATUNEC-Ecuador, CEIPA-Ecuador, Cámara Nacional de Pesquería-Ecuador, Cámara Peruana del Atún, CANAINPESCA-México, CONEPE-Brasil, ABIPESCA-Brasil, IOCT-CTOI, CIAT-IATTC, Friend of the Sea, OSPESCA/SICA, INFOFISH; así como media partner que cubrió el evento Undercurrentnews.

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



Cabe mencionar, que la conferencia se desarrolló con todas las garantías sanitarias, con un protocolo anticovid que permitió celebrar el evento de forma presencial con las máximas medidas de seguridad para organizadores, ponentes, expositores, asistentes... según las restricciones existentes. Asimismo, se pudo asistir online al evento a través de streaming mediante su plataforma digital.



Durante el evento, se desarrollaron diversas actividades paralelas, como la asamblea general de EUROTHON o la reunión del Comité de Dirección del Observatorio de Trazabilidad, así como se mantuvieron reuniones networking entre los asistentes (no solo en formato online) que pudieron disfrutar los diferentes lugares de celebración dispuestos para el evento: auditorio y salón foyer

Afundación, salas de reuniones, hotel Nagari, etc. aprovechando además, la degustación de productos del mar realizada durante la parada programada a tal efecto.

Finalmente, tuvo lugar la lectura de las conclusiones y clausura del evento, en la que se contó con D^ª Rosa Quinta, Conselleira do Mar de la Xunta de Galicia; D^ª. Carlos López Font, diputado provincial; D^ª. Carola Gonzalez Kessler de la Secretaria General de Pesca del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; D. Javier Fraga, Director de Banca Mar; D. Iván Alonso-Jáudenes Curbera, Presidente de ANFACO-CECOPESCA y D. Juan M. Vieites Baptista de Sousa, Secretario General de ANFACO-CECOPESCA.



**ANFACO
CECOPESCA**

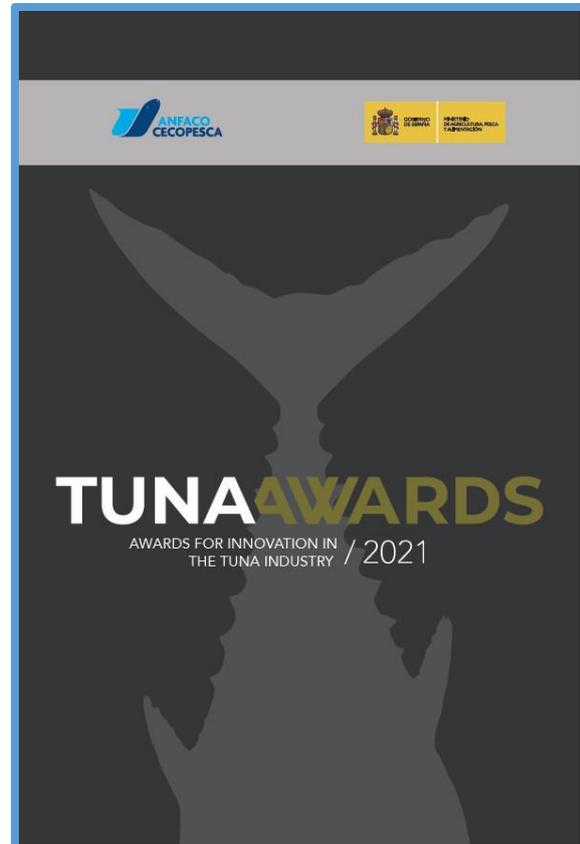
Unidos para conservar
lo que **+IMPORTA**

Tuna Awards 2021

ANFACO-CECOPESCA, en colaboración con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España, organizó la primera edición de los premios Tuna Awards, un premio bienal a las innovaciones en la industria atunera internacional con el que se pretende impulsar el liderazgo en beneficio del futuro y de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas.

En esta primera edición participaron 27 empresas de 12 países diferentes en las categorías de Sostenibilidad y Transición 4.0. Esto refleja el amplio impacto conseguido con una iniciativa que aspira a convertirse en un evento imprescindible para el sector atunero mundial.

El objetivo de estos premios ha sido contribuir al progreso del sector a escala internacional, destacando para ello los esfuerzos en materia de sostenibilidad y Transición 4.0 realizados por empresas y por diversas iniciativas conjuntas.



Un jurado formado por expertos de reconocida trayectoria escogió a los finalistas y ganadores en cada categoría. Este jurado, compuesto por representantes del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; ANFACO-CECOPESCA; el Instituto para el Crecimiento Sostenible de la Empresa, ICSEM; Sustainable fisheries Partnership (SFP); el Hub de Innovación Datalife; así como a Protagonistas del Progreso y Fruta Global, seleccionó 3 finalistas para cada categoría:

En este sentido, en la categoría de Transición 4.0, los finalistas fueron:

- Hermasa Canning Technology, con el proyecto Smart Tunipack.
- Soltec Ingenieros, con el proyecto Tuna Factory Digital Twin.
- Federación de Industrias del Estado de Ceará, por su proyecto de trazabilidad en la cadena de producción mediante inteligencia artificial y automatización.

Por su parte, en la categoría de Sostenibilidad, los finalistas fueron:

- Marine Instruments, con su proyecto Sustuntech.
- Bolton Food, con su proyecto Hopper.
- Aliança do Atlântico Para o Atún Sustentavel - AAAS, con su proyecto Open Tuna Initiative.

El acto de entrega de premios de los Tuna Awards se celebró el 13 de septiembre en Vigo, coincidiendo con la X Conferencia Mundial del Atún.

En la **categoría de Transición 4.0.** el ganador fue **Hermasa Canning Technology con su proyecto SmartTunipack®**, primera empacadora de atún inteligente que existe en el sector conservero a nivel mundial. Es la evolución de la Tunipack DC (Density Control), la cual, mediante la incorporación de sensórica avanzada y técnicas de análisis de datos e inteligencia artificial, como el machine learning, es capaz de autoajustarse y hacer recomendaciones para optimizar el rendimiento, productividad y calidad del producto final.



Por otra parte, en la **categoría Sostenibilidad** el ganador fue **Alliança do Atlântico Para o Atún Sustentavel con su proyecto Open Tuna Initiative**, creado en 2019, para apoyar los compromisos de sostenibilidad de un grupo de empresas involucradas en la pesca de atún de palangre de Brasil. Organizada como la Alliança do Atlântico Para o Atún Sustentavel y con la participación de Oceana, Global Fishing Watch, Projeto Albatroz, Projeto Tamar Foundation, UFRPE y Paiche, el proyecto definió un conjunto de objetivos orientados al uso de herramientas y sistemas

eficientes para el monitoreo de la pesca del atún: aumentar la transparencia y la trazabilidad en la cadena de suministro; minimizar el impacto en la captura incidental, desarrollo de nuevas configuraciones comerciales con estrategias innovadoras de comercialización y distribución de pescado.

Juan Vieites, Secretario General de ANFACO-CECOPESCA, fue el encargado de entregar el premio en la categoría de Transición 4.0 a Fernando Morgado, Director de ingeniería e I+D+i y Antonio Rubio, Coordinador de I+D+i de Hermasa Canning Technology, S.A; y por otra parte, Carola González Kessler, Subdirectora General de Acuicultura, Comercialización Pesquera y Acciones Estructurales, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación entregó el premio a Rodrigo Hazin de la Aliança do Atlântico para o Atum Sustentável.

Ambas instituciones agradecieron la buena acogida y la gran participación recibida en esta primera edición e invitaron a los asistentes a trabajar en nuevos proyectos para presentar en la próxima edición de los Tuna Awards que tendrá lugar en septiembre de 2023.

Revista Industria Conserversa

“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 2021 ANFACO-CECOPESCA ha editado cinco números, los nº 141, 142, 143, 144, 145 con un número de 68 páginas en el mes de marzo, 68 páginas en el mes de mayo, 76 páginas en el mes de julio, 76 páginas en octubre y 80 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 y de otras organizaciones, así como las conferencias enmarcadas dentro del Foro Internacional de Productos de la Pesca, destacando la X Conferencia Mundial del Atún “Tuna Vigo 2021”, jornadas y congresos, proyectos de I+D+i del Centro Tecnológico de Productos de la Pesca, visitas a la Asociación, información relativa a la fundación y al museo ANFACO.

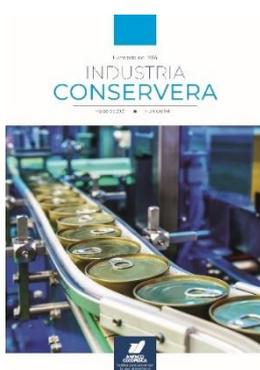
- Asistencia a las ferias sectoriales 2021: Madrid Fusión, XANTAR, II Feria de la conserva de Vilanova de Arousa 2021, Conxemar, Salón Gourmets 2021.
- Datos estadísticos sobre las exportaciones españolas de los productos transformados del mar y producción.
- Informes científicos, históricos y de actualidad, reuniones, todo sobre el sector mar-industria.
- III Premio de Diseño ANFACO – Fundación Banco Sabadell
- X Conferencia Mundial del Atún “Tuna Vigo 2021”
- Entrevistas a personalidades ligados a la industria de transformación de los productos del mar:

- Nº141: Francisco Conde López. Vicepresidente Segundo y Conselleiro de Economía, Empresa e Innovación de la Xunta de Galicia.
- Nº142: Miguel Ángel Santalices Vieira. Presidente del Parlamento de Galicia.
Julio García Comesaña. Conselleiro de Sanidade de la Xunta de Galicia.
- Nº143: Alicia Villauriz Iglesias. Secretaria General de Pesca. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Nº144: Ponentes X Conferencia Mundial del Atún “Tuna Vigo 2021”.
- Nº145: Alberto Nuñez Feijoo. Presidente de la Xunta de Galicia.
Tomás Pascual Gómez-Cuétara. Presidente de FIAB.

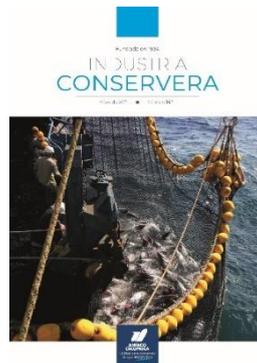
En cuanto a la publicidad, en 2021 se han anunciado en la revista las siguientes instituciones y empresas: En cuanto a la publicidad, en 2021 se han anunciado en la revista las siguientes instituciones y empresas: Consellería do Mar; Autoridad Portuaria de Vigo; Consorcio Zona Franca de Vigo; Hermasa Canning Technology; Sommetrade; Domiberia; Conservas Rianxeira; Herfraga; Atunlo; Bureau Veritas; Viajes El Corte Ingles; Redes Salinas; J.R. Sabater; Unayta; Canal Uno de Comunicación; Limpiezas Lei; Electrocalor; Organización Internacional para la Migraciones.

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

Revista nº141



Revista nº142



Revista nº143



Revista nº144



Revista nº145





**ANFACO
CECOPESCA**

Unidos para conservar
lo que **+IMPORTA**

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 LOLIN, S.L.

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.

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
PUERTO SHERRY FOOD COMPANY, S.L.
RAMÓN FRANCO, S.A.
REAL CONSERVERA ESPAÑOLA, S.L.
RODRÍGUEZ PASCUAL Y CIA, S.L.
SÁLICA INDUSTRIA ALIMENTARIA, S.A.
SOUTH ATLANTIC CAPITAL, 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.
DELFIN 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)
GALICIA SEA, S.L.
GALICIAN MARINE AQUACULTURE, S.L.
GALILUSAM CPT, S.L.U.
GARCIDEN, S.L.
GLOBAL PEZ SEAFOOD, S.L.
GLOBALIMAR EUROPA, S.L.
GRUPO PROFAND, S.L.
GRUPO TRES MARES, S.A.
HIJOS DE ALBALADEJO GARCÍA, 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.
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 E HIJOS, S.L.
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 - ORGANIZACIÓN DE PRODUCTORES ASOCIADOS DE GRANDES ATUNEROS CONGELADORES -
OR.PA.GU - ORGANIZACIÓN DE PRODUCTORES PALANGREROS GUARDESES -
PAULSEN FOOD GMBH
PESCADOS IBÁÑEZ, S.A.
PESCADOS RUBÉN, S.L.
PESCAPUERTA TRADE, S.L.
PESCAVIAR, S.L.

PESCIRO, S.L.U.
PETACA CHICO, S.L.
REDISCO ALIMENTACIÓN, S.L.
S.A.C. DE PESCADOS Y MARISCOS PEIXEMAR (GRUPO CASA BOTAS)
SALAZONES MOTI, S.L.
SALICA ALIMENTOS CONGELADOS, S.A.
STOLT SEA FARM, S.A.B - PRODEMAR
SUFLENORSA ADUANAS, S.L. (GRUPO SUFLENORSA)
TRI MARINE INTERNATIONAL SPAIN, S.L.U. (TRIMARINE GROUP)
TUNATUNES, S.L.
60B0 FISH COMPANY, 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.
FRIGOAMEGROVE, S.L.
MEJILLONES NIDAL, S.L.
MEJILLONES RÍA DE AROSA, S.L.
MEJILLONES SABOR DE MAR, S.L.
PESCADOS MARCELINO, S.L.
RECURSOS MARINOS CANARIOS, S.A.
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)

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.
ALTIUS, S.A.
BARCELONESA DE DROGAS Y PRODUCTOS QUÍMICOS, S.A.U.
DSV AIR&SEA, S.A.U.
FABRICANTE DE CONTENEDORES FADECO, S.A.
KERSIA IBÉRICA, S.L.
MARINE INSTRUMENTS, S.A.
PÉREZ TORRES MARÍTIMA, S.L.
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.
DOCUTEN TECH, S.L.
EMENASA INDUSTRIA Y AUTOMATISMO, S.A.
FRESHCUT, 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.
BACALAO ALEJANDRA, S.L.
BACALAO AZKUENE, S.A.
BACALAO CONCHAMAR, S.L.
BACALAO EGUILLOR, S.A.
BACALAO ELKANO, S.L.
BACALAO SANTYMAR, S.L.

BISCAY SEAFOOD, S.L.
BRI, S.A.
COMERCIAL ALKORTA ANAIK, S.L.
COPESCO & SEFRISA, S.A.
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.
PRODUCTOS DE LA PESCA AHUMADOS
AHUMADOS DOMÍNGUEZ, S.A.
AHUMADOS MEDITERRANEO, S.L.
AHUMADOS UBAGO, S.L.
ANFELE, S.A.
COPESCO & SEFRISA, S.A.
LA BALINESA, S.L.U.
PINCHOMANIA, S.L.
UBAGO GROUP MARE, S.L.
VENSY ESPAÑA, S.A.
XANTELMAR, S.L.



**ANFACO
CECOPESCA**

Unidos para conservar
lo que **+IMPORTA**

Imágenes del Año



ANFACO-CECOPESCA PARTICIPA EN CINCO MANIFESTACIONES DE INTERÉS EN EL MARCO DEL PLAN DE RECUPERACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y RESILIENCIA PARA EL SECTOR MARINO Y ALIMENTARIO

SESIÓN DE TRABAJO CON EL GOBIERNO DEL ECUADOR



REUNIÓN ENTRE EUROTHON Y LA FLOTA ATUNERA CONGELADORA DE ESPAÑA

CONVENIO ENTRE LA CONSELLERÍA DEL MAR Y ANFACO-CECOPESCA PARA IMPULSAR LA MEJORA DE LA COMERCIALIZACIÓN DE LAS CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO





ANFACO-CECOPESCA Y GRUPO LECHE RÍO SE REÚNEN PARA ESTUDIAR VÍAS DE COLABORACIÓN



ASAMBLEA GENERAL Y MEDALLAS 2021



REFORMA DEL REGLAMENTO DE CONTROL DE LA PESCA



**ANFACO
CECOPESCA**

Unidos para conservar
lo que **+IMPORTA**



SHOWCOOKING VIRTUAL DE CONSERVAS
DE PESCADO Y MARISCO ESPAÑOLAS:
CONEXIÓN ESPAÑA E ITALIA

EL DIRECTOR NACIONAL DE
ADECCO VISITA ANFACO-
CECOPESCA



VISITA DEL DIRECTOR
GENERAL DEL FORO
ALIMENTARIO

VISITA DE LA DIRECTORA DE INTECMAR COVADONGA SALGADO
BLANCO Y LA SUBDIRECTORA XERAL DE ACUICULTURA ÁNGELES
VÁZQUEZ SUÁREZ





FIRMA DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE EL INSTITUTO PÚBLICO DE INVESTIGACIÓN DE ACUICULTURA Y PESCA (IPIAP) DE ECUADOR Y ANFACO-CECOPESCA

«WORKSHOP» SOLUCIONES INNOVADORAS PARA LA SOSTENIBILIDAD DE LA INDUSTRIA MAR-ALIMENTARIA



EL SECTOR CONSERVERO GALLEGO ANALIZA SU SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS EN UNA MESA SECTORIAL

PRESENTACION DE LA X CONFERENCIA MUNDIAL DEL ATÚN “VIGO 2021”





Laura Campos, ganadora del III Premio de Diseño ANFACO - Fundación Banco Sabadell

ANFACO-CECOPESCA se reúne con la Secretaría General de Pesca



ANFACO-CECOPESCA participa en las Jornadas «El Poder Transformador del 5G» del COIT

Reunión de la Junta Directiva y Asamblea General de ATIGA





REUNIÓN CON LA VICEPRESIDENTA SEGUNDA Y MINISTRA DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL

ABANCA Y FUNPROMAR RENUEVAN SU COLABORACIÓN



LAS CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO EXHIBEN SU POTENCIAL EN MADRID FUSIÓN ALIMENTOS DE ESPAÑA 2021

X CONFERENCIA MUNDIAL DEL ATÚN «TUNA VIGO 2021»





**ANFACO
CECOPESCA**

Unidos para conservar
lo que **+IMPORTA**



GRAN ACOGIDA EN LA PRIMERA EDICIÓN DE
LOS TUNA AWARDS 2021

REUNIÓN CON EL PRESIDENTE
DE LA REPÚBLICA DE
COLOMBIA



GALICIA PROMOCIONA EL CONSUMO DE
CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO ENTRE EL
PÚBLICO INFANTIL A TRAVÉS DE LA CAMPAÑA
«FAI CLIC AO TEU BOCATA»

PROMOCIÓN DE LAS CONSERVAS DE PESCADO
Y MARISCO EN EL CAMPEONATO DEL SUR DE
EUROPA – GRAN PREMIO XACOBEO





CATA LA LATA PROTAGONISTA INDISCUTIBLE EN LA II FESTA DA CONSERVA

PLAN ESTRATÉGICO PARA EL SECTOR DE CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO DE GALICIA (2022-2030)



ANFACO-CECOPESCA Y ACEITES ABRIL RECIBEN LA MEDALLA DE ORO DE RADIOTURISMO Y EXPOURENSE

REUNIÓN BILATERAL DE LA INDUSTRIA CONSERVERA DE PESCADOS Y MARISCOS DE ESPAÑA Y PORTUGAL





**ANFACO
CECOPESCA**

Unidos para conservar
lo que **+IMPORTA**



VISITA DEL EMBAJADOR DE MALTA A ANFACO-CECOPESCA

ANFACO-CECOPESCA PARTICIPA EN EL SALÓN GOURMETS 2021



LA EXCELENCIA GASTRONÓMICA DE LAS CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO EN XANTAR 2021

SILVIA AMBROS, DEL IES MIRALBUENO DE ZARAGOZA, GANADORA DEL PRIMER CONCURSO DE RECETAS CON CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO «UNA LATA, UNA TAPA»





LA ALIANZA ANFACOCECOPESCA EMENASAINDUSTRIA SE CONSOLIDA COMO UN REFERENTE MUNDIAL EN TECNOLOGÍA HIPERPESPECTRAL

DEMO DAY: «LA DIGITALIZACIÓN E INDUSTRIA 4.0 EN LA TRANSFORMACIÓN DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA»



ANFACO-CECOPESCA ACERCA EL MARKETING DIGITAL AL SECTOR TRANSFORMADOR Y CONSERVERO DE PRODUCTOS DEL MAR