



## Las conservas de pescados y mariscos presentes en la Semana del Pescado

**ANFACO-CECOPESCA participa en la Semana del Pescado con la jornada “Las conservas de pescados y mariscos: del mar al consumidor”**

**Vigo, 11 de diciembre de 2012.-** ANFACO-CECOPESCA (*Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos – Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca*) presentará, mañana miércoles, 12 de diciembre a las 17.00 horas en el Salón de actos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, la jornada informativa **“LAS CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS: DEL MAR AL CONSUMIDOR”**.

Esta jornada divulgativa, que forma parte de las actividades de la *Semana del Pescado 2012*, que el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente está desarrollando durante esta semana, servirá para poder conocer de primera mano las diferentes propiedades de las conservas de pescados y mariscos que hacen que sea un producto saludable e idóneo para ser incluido en nuestra dieta.

Asimismo, la jornada estará acompañada de una proyección de un vídeo sobre la elaboración de conservas de pescados y mariscos, en la que se mostrará al consumidor los procesos de producción que la industria conservera emplea y que garantizan los más elevados estándares de calidad de un producto que se elabora en base a excelentes materias primas de la pesca y la acuicultura.

Además, se hará entrega de recetarios sobre las conservas así como una guía informativa sobre estos productos, donde se muestra su versatilidad en la restauración y gastronomía, así como sus características de alimentos saludables y nutritivos, que ofrecen al consumidor una amplia gama de presentaciones y preparaciones, que conservan todas las propiedades nutricionales y la calidad de la materia prima con todo el sabor del mar.

***Jornada: “Las conservas de pescados y mariscos: del mar al consumidor”***

***Impartida por D. Carlos Ruiz, responsable del Departamento de Coordinación Técnica de ANFACO-CECOPESCA***

**Miércoles, 12 de diciembre de 2012, de 17:00h a 17:45h**

***Video “Elaboración de conservas de pescados y mariscos”***

**Miércoles, 12 de diciembre de 2012, de 17:45h a 18:00h**

***Semana del Pescado***

***Del 10 al 14 de diciembre de 2012***

***Paseo Infanta Isabel nº1***

***Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente***

## **ANFACO-CECOPESCA**

*Con más de cien años de historia, la asociación se ha constituido en todo un símbolo del sector conservero. Fundada en Vigo a principios del siglo pasado, esta organización sin ánimo de lucro agrupa en la actualidad a más de 200 empresas dedicadas a la transformación y conservas de pescados y mariscos, siendo su objetivo prioritario el apoyo y la promoción de sus empresas.*

*Las conservas de pescados y mariscos son unos alimentos saludables, versátiles y nutritivos, que ofrecen al consumidor una amplia gama de presentaciones y preparaciones, que conservan todas las propiedades nutricionales y la calidad de la materia prima con todo el sabor del mar. Además, el abanico de especies es tan amplio como variado. Sardinias, agujas, caballas, atún claro, bonito, mejillones, berberechos, navajas, almejas, chipirones, zamburiñas, son solo algunos de los pescados y mariscos que podemos encontrar en lata.*

*En la actualidad, la industria conservera española es un referente internacional, con una amplia y completa oferta de productos y preparaciones. En definitiva, unos productos de una contrastada calidad, avalada además por grandes expertos en gastronomía del panorama mundial.*