



MEMORIA 2010



Desde el nacimiento de ANFACO-CECOPESCA como Departamento Técnico y de Investigación de la Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia en 1949, hemos sido fieles a nuestros principios sirviendo de soporte científico a las empresas para reafirmar su competitividad en los mercados internacionales. La amplia contratación de los servicios de ANFACO-CECOPESCA como soporte de este proceso habla a las claras del gran Know-How acumulado por nuestro Centro Tecnológico a lo largo de los años.



En la actual coyuntura económica que vivimos, el sector transformador ha sido ejemplar al apostar por la innovación como herramienta de diferenciación frente a la competencia, y lo ha realizado basándose en la filosofía de Innovación Abierta como solución más eficaz para conseguirlo. ANFACO-CECOPESCA ha trabajado desde sus comienzos para dar solución a las necesidades de las em-

presas y anticiparse incluso a estas. Las importantes cifras alcanzadas en el año 2010, indican que nuestro trabajo cuenta con el total respaldo del sector industrial.

De esta forma, los servicios analíticos, la asistencia tecnológica, la formación y cooperación en el extranjero así como la I+D+i, han sido claves en el afianzamiento de la competitividad de las empresas y su aseguramiento de cara al futuro. Y nos sentimos muy orgullosos, además, de la confianza que cada vez más empresas del sector depositan en la calidad de nuestros servicios y la cercanía y profesionalidad del experto equipo humano del Centro.

De cara a los años venideros, afrontaremos nuevos retos que pongan de manifiesto que la apuesta tecnológica del sector industrial tiene su mejor respuesta en ANFACO-CECOPESCA, el Centro Tecnológico creado por y para ellos.

Presentación Presidente de ANFACO-CECOPESCA

Presentación *Secretario General* de ANFACO-CECOPESCA



El tejido industrial del sector transformador y comercializador de los productos de la pesca y la acuicultura ha sido pionero en la apuesta por la calidad, la innovación y la internacionalización como referentes para conseguir su posición de liderazgo en los mercados globales. En estos momentos de recesión económica que vivimos, la industria ha reafirmado esta apuesta estratégica, ratificando su confianza en ANFACO-CECOPESCA como su Centro Tecnológico de referencia, para la prestación de una amplia gama de servicios de cara al apoyo integral al tejido industrial.

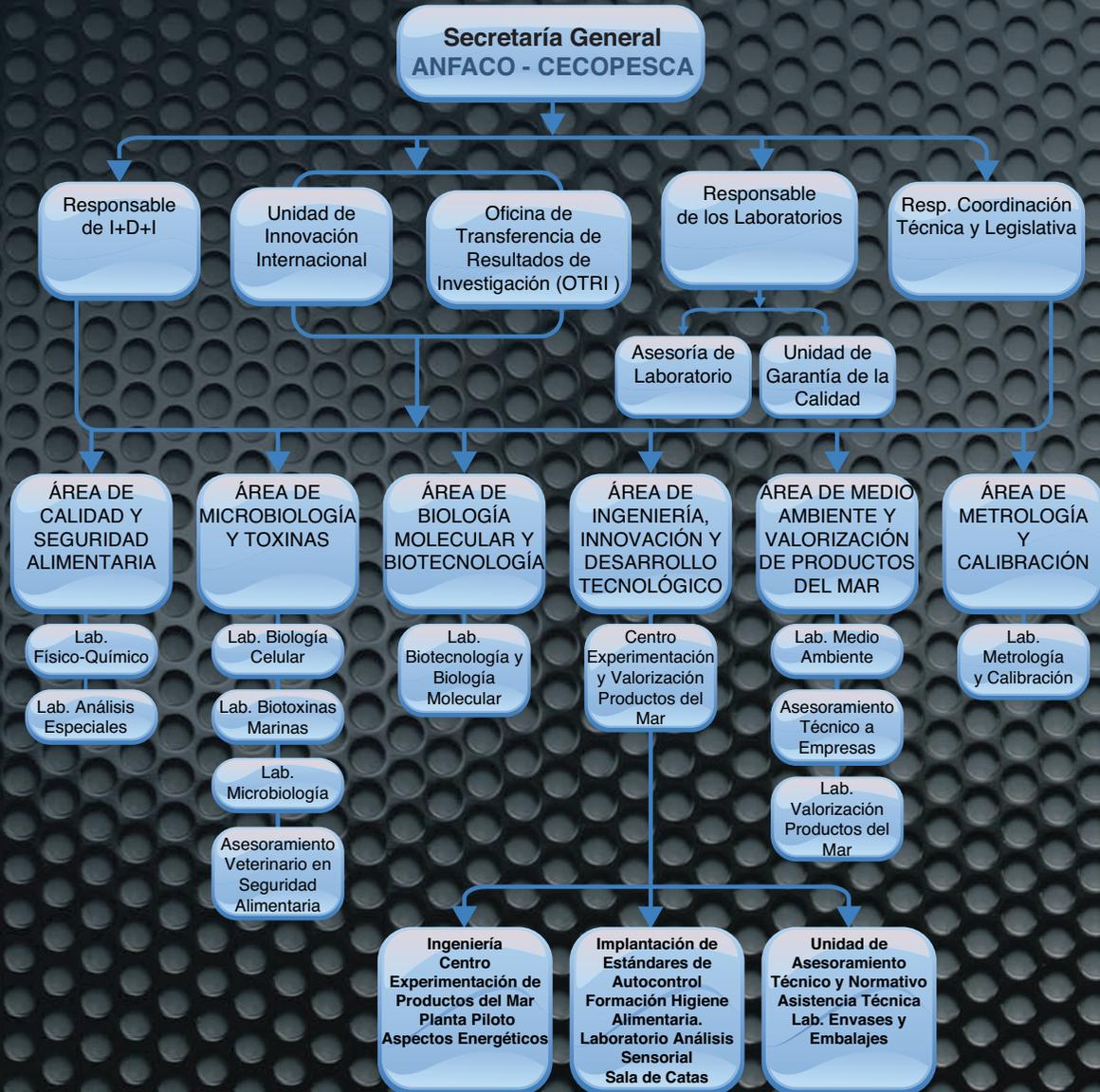
Esta posición consolidada de ANFACO-CECOPESCA queda plasmada en la gran actividad desplegada a lo largo del año 2010 al incrementar en un 7% los ingresos totales y en un 15% los clientes que han depositado en nosotros su confianza. Por otra parte, es importante señalar el afianzamiento de ANFACO-CECOPESCA como laboratorio de referencia para el sector, contando con 125 procedimientos acreditados por ENAC y el incremento en la ejecución de proyectos de I+D+i, en su mayoría para empresas del sector, desarrollando 36 proyectos bajo contrato (55% del total), poniendo así de relieve la gran aplicabilidad y capacidad de transferencia de la I+D+i que realiza ANFACO-CECOPESCA.

Asimismo, hemos acompañado a nuestras empresas en su proceso de expansión internacional prestando el soporte técnico experto necesario para lograrlo, desde la asistencia técnica y optimización de sus procesos y productos hasta la capacitación de recursos humanos.

Todos estos logros no serían posibles sin el excelente equipo humano multidisciplinar de ANFACO-CECOPESCA, que, con su talento, esfuerzo y trabajo, posibilitan la consecución de estos ambiciosos objetivos.

De cara al año 2011, ANFACO-CECOPESCA continuará trabajando a favor de la competitividad de las empresas, consolidando su actual posición de referencia, anticipándose a las necesidades de las mismas y abriendo nuevos campos de actuación que permitan brindar al mundo empresarial un mayor número de herramientas para permitan asentar su competitividad y presencia en los mercados internacionales.

Organigrama de ANFACO-CECOPESCA



Componentes Consejo Rector

PRESIDENTE

D. Alvaro Pérez-Lafuente Bóveda
CONSERVAS ANTONIO PÉREZ LAFUENTE, S.A.

VICEPRESIDENTE

D. Jesús M. Alonso Ecurís
JEALSA – RIANXEIRA, S.A.

SECRETARIO

D. Jesús Albo Duro
HIJOS DE CARLOS ALBO, S.A.

VOCALES

D. Guillermo Alonso Jáudenes CONSERVAS ANTONIO ALONSO, S.A.
D. Jorge Jordana Butticaç De Pozar
FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE INDUSTRIAS DE LA ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS (FIAB)
Dña. Rosa Quintana Carballo CONSELLEIRA DO MAR
Dña. Montserrat Torné I Escosany DIRECTORA GENERAL DE
INVESTIGACIÓN Y GESTIÓN DEL PLAN NACIONAL DE I+D+I – MICINN
Dña. Alicia Villauriz Iglecias SECRETARIA GENERAL DEL MAR - MARM
D. Jesús C. García García PESCANOVA, S.A.
D. Pablo García Rodríguez STOLT SEA FARM, S.A.
D. José M. Blanco Cid CONSERVAS ISABEL DE GALICIA, S.L.
D. Manuel Calvo García-Benavides GRUPO CALVO
D. Gaspar Barreras Rodríguez CONSERVAS CUCA, S.A.
D. José Antonio Gómez Díaz MASCATO, S.L.
D. José Luis Lojo ARMADORA VIBÓ, S.L.

SECRETARIO GENERAL

D. Juan M. Vieites Baptista De Sousa

Cercanía, confianza y calidad en el apoyo integral al tejido industrial

Servicios analítico: Apoyo integral en la garantía de la calidad y seguridad alimentaria

ANFACO-CECOPESCA está compuesto por laboratorios dotados con el más alto nivel científico-técnico, acreditados según la norma UNE-EN ISO/IEC 17025 por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) para la realización de análisis físico- químicos, microbiológicos, toxicológicos y biomoleculares de productos agroalimentarios y ensayos de envases, así como para análisis físico-químicos y microbiológicos de aguas potables, residuales, continentales y marinas.

Alimentos

Calidad y seguridad alimentaria (microbiológicos, nutricionales, frescura, contaminantes, sensorial, alérgenos, gluten , etc.).
Control de origen (identificación biomolecular de especies, OGMs, etc.).

Pienso y harinas de pescado (análisis microbiológicos, nutricionales, contaminantes, etc.).

Aguas (ensayos microbiológicos y físico-químicos de aguas potables, de red, pozo, mar y residuales).

Envases (calidad, alteraciones, migraciones, etc.).

Asistencia Técnica: El Know-How al servicio de la mejora continua de la empresa

- ▶ Resolución de consultas tecnológicas.
- ▶ Validación de nuevos procesos y productos.
- ▶ Asesoramiento en materia medioambiental.
- ▶ Apoyo en la exportación.
- ▶ Implantación de estándares de calidad.
- ▶ Optimización e ingeniería de procesos.
- ▶ Soporte para normativa y etiquetado.
- ▶ Estudios de vida útil.
- ▶ Optimización energética.
- ▶ Implantación de controles APPCC.
- ▶ Calibración de equipos (cámaras, sondas, termómetros, estufas, balanzas, etc.).

Formación y Cooperación Exterior: La formación y la colaboración internacional, como bases de crecimiento y consolidación de la industria

- ▶ Impartición de Formación continua: Planes de formación sectoriales, Acciones de apoyo y de acompañamiento a la formación, Programas plurirregionales de formación, Cursos específicos para el sector.
- ▶ Formación ocupacional para cubrir las demandas laborales del sector.
- ▶ Formación de postgrado: Máster en Ciencia y Tecnología de Conservación de Productos de la Pesca.
- ▶ Desarrollo de programas de cooperación con terceros países mediante la capacitación, asistencia técnica y normativa, intercambio de experiencias, estudios de viabilidad... para el sector público y privado.

Vanguardia, Tecnología y excelencia investigadora al servicio de la competitividad del sector

I+D+i: La innovación como factor clave de la competitividad

ANFACO-CECOPESCA desarrolla proyectos I+D+i en colaboración con otros agentes tecnológicos o, principalmente, bajo contrato con empresas, manteniendo siempre un enfoque multidisciplinar y aplicado, actuando en los siguientes ejes de actuación:

ACUICULTURA

- ▶ Diagnóstico y control de enfermedades en acuicultura.
- ▶ Control y tratamiento de residuos de medicamentos veterinarios.
- ▶ Investigación con probióticos.
- ▶ Nuevos ingredientes para piensos y formulación.
- ▶ Gestión de residuos y efluentes.

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

- ▶ Desarrollo de metodologías analíticas para el control de contaminantes, tóxicos y residuos. Evaluación de su toxicidad.
- ▶ Estudios para la reducción o eliminación de contaminantes.
- ▶ Desarrollo de herramientas moleculares para garantizar el origen, autenticidad y trazabilidad de materias primas y productos.
- ▶ Desarrollo de técnicas genéticas para la detección e identificación de parásitos y alérgenos en alimentos.
- ▶ Desarrollo de técnicas moleculares para la cuantificación de organismos modificados genéticamente (OMGs).
- ▶ Caracterización fenotípica y genotípica de bacterias y virus.
- ▶ Investigación en biotoxinas marinas.
- ▶ Investigación en nuevos aditivos y coadyuvantes.

NUEVAS TECNOLOGÍAS, MATERIALES Y PROCESOS

- ▶ Optimización de procesos de fabricación.
- ▶ Desarrollo de prototipos industriales y automatización de procesos.
- ▶ Desarrollo de tecnologías ultrarrápidas basadas en NIR para el control on-line.
- ▶ Nuevas tecnologías de conservación.
- ▶ Etiquetas y sistemas de envasado activo e inteligente.
- ▶ Nuevos materiales de envasado, recubrimiento y films comestibles.

MEDIOAMBIENTE Y VALORIZACIÓN DE PRODUCTOS DEL MAR

- ▶ Evaluación de la diversidad genética de pesquerías.
- ▶ Obtención de sustancias bioactivas a partir de organismos marinos.
- ▶ Aprovechamiento y valorización de subproductos.
- ▶ Valorización de residuos de algas para industria farmacéutica y cosmética.
- ▶ Gestión y tratamiento de residuos. Investigación y desarrollo de biocombustibles.
- ▶ Eficiencia energética.

ALIMENTACIÓN Y SALUD

- ▶ Obtención y caracterización química y funcional de moléculas bioactivas.
- ▶ Evaluación toxicológica de ingredientes.
- ▶ Investigación en alimentos funcionales.
- ▶ Base científica para alegaciones nutricionales y de salud.
- ▶ Evaluación in vitro de la actividad biológica de ingredientes funcionales.
- ▶ Investigación con probióticos.

INNOVACIÓN EN EL DISEÑO Y OBTENCIÓN DE NUEVOS ALIMENTOS

- ▶ Aplicación de nuevos ingredientes y aditivos.
- ▶ Aplicación de la biotecnología para la obtención de alimentos mejorados a nivel de calidad organoléptica y nutricional.
- ▶ Evaluación del efecto del procesado de los alimentos funcionales sobre la presencia, bioactividad y biodisponibilidad de los ingredientes activos.
- ▶ Aplicación de nuevos procesos de cocinado y tecnologías emergentes. IV y V Gama.
- ▶ Diseño y desarrollo de nuevas presentaciones a partir de nuevas especies y especies de bajo rendimiento comercial.

ANFACO-CECOPE/SCA en cifras

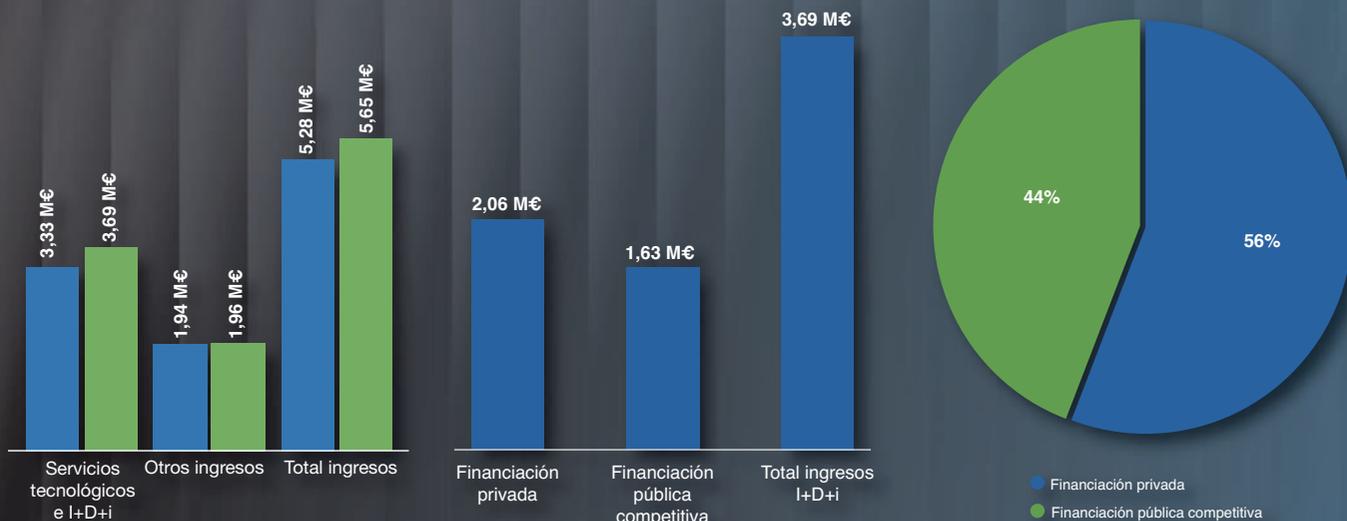
Datos económicos

La confianza de las empresas en los servicios prestados por ANFACO-CECOPE/SCA se refleja en un incremento de los ingresos generales del centro y especialmente aquellos derivados de la prestación de servicios tecnológicos y de I+D+i.

7 % de incremento en ingresos totales

10,5 % de crecimiento en prestación de servicios tecnológicos y de I+D+i

Más de 400 mil euros en inversiones tecnológicas

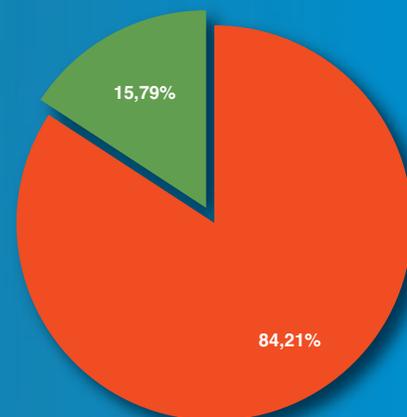


ANFACO-CECOPE/SCA realiza sus actividades científicas a través de financiación privada, y subvenciones públicas competitivas.

Recursos humanos

ANFACO-CECOPE/SCA cuenta con una plantilla consolidada con amplia experiencia y conocimiento y con una gran proactividad hacia la aportación de soluciones al tejido industrial. Esta excelencia se ve refrendada con la amplia presencia de doctores en todos los ámbitos científicos relacionados con la actividad del Centro.

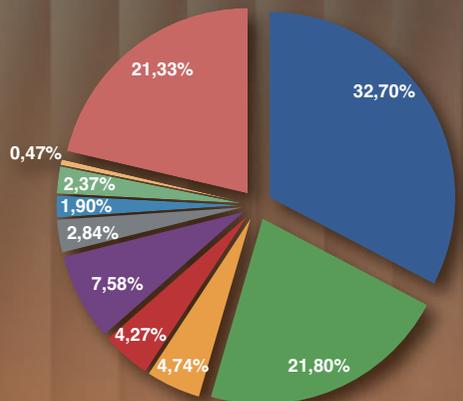
El talento de los Recursos humanos como clave del éxito



- RRHH en servicios tecnológicos e I+D+i
- RRHH en tareas administrativas

Recursos humanos	Doctores	Titulados Universitarios de Grado Superior	Formación Profesional de Grado Superior	Administrativos	Total	%
RRHH en servicios tecnológicos e I+D+i	13	39	12	0	64	84,21%
Investigadores	13	33	1	—	47	
Técnicos de laboratorio	—	—	7	—	7	
Personal de apoyo	—	6	4	—	10	
RRHH en tareas administrativas	1	6	2	3	12	15,79%
TOTAL ANFACO-CECOPE/SCA	14	45	14	3	76	100%

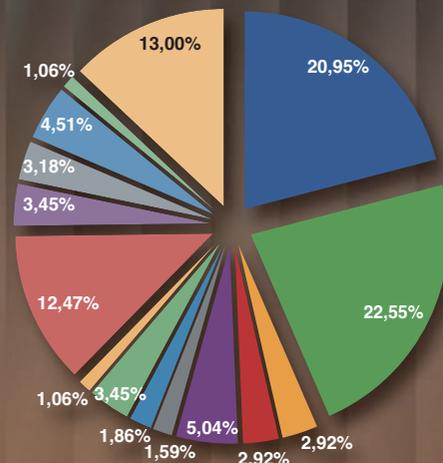
Representatividad Sectorial



- Conservas de pescados y mariscos
- Congelados, refrigerados y elaborados de productos del mar
- Aceites y harinas de pescado
- Sector mejillonero
- Maquinaria
- Envases y embalajes
- Materias primas
- Servicios auxiliares
- Productos conservados
- Bacalao y salazones

ANFACO-CECOPE/SCA cuenta con 211 empresas asociadas nacionales e internacionales, cuya facturación global asciende a unos 5.600 millones de euros, empleando a más de 25.000 trabajadores en los diferentes subsectores del complejo Mar-Industria.

A lo largo del año 2010 ANFACO-CECOPE/SCA ha prestado sus servicios a más de 377 clientes de todo el tejido industrial transformador, comercializador y auxiliar. Esto supone un incremento del 15% con respecto al año 2009, lo que indica la creciente confianza del sector en la calidad de los servicios que presta el Centro Tecnológico.



- Conservas de pescados y mariscos
- Congelados, refrigerados y elaborados de productos del mar
- Aceites y harinas de pescado
- Sector mejillonero
- Maquinaria
- Envases y embalajes
- Materias primas
- Servicios auxiliares
- Productos conservados
- Bacalao y salazones
- Administraciones Públicas
- Universidades, OPIs, Clusters y Centros Tecnológicos
- Laboratorios
- Delegaciones Provinciales de Sanidad Exterior
- Otros (consignatarios, mayoristas, cofradías, fundaciones...)

Tipología de empresas	Clientes	%	Asociados	%
Conservas de pescados y mariscos	79	21,0%	69	32,7%
Congelados, refrigerados y elaborados de productos del mar	85	22,5%	46	21,8%
Aceites y harinas de pescado	11	2,9%	10	4,7%
Sector mejillonero	11	2,9%	9	4,3%
Maquinaria	19	5,0%	16	7,6%
Envases y embalajes	6	1,6%	6	2,8%
Materias primas	7	1,9%	4	1,9%
Servicios auxiliares	13	3,4%	5	2,4%
Productos conservados	4	1,1%	1	0,5%
Bacalao y salazones	47	12,5%	45	21,3%
Administraciones Públicas	13	3,4%	0	0,0%
Universidades, OPIs, Clusters y Centros Tecnológicos	12	3,2%	0	0,0%
Laboratorios	17	4,5%	0	0,0%
Delegaciones Provinciales de Sanidad Exterior	4	1,1%	0	0,0%
Otros (consignatarios, mayoristas, cofradías, fundaciones...)	49	13,0%	0	0,0%
TOTAL	377	100%	211	100%

Actividad Analítica



ANFACO-CECOPE/SCA cuenta con laboratorios dotados con el más alto nivel científico-técnico que dan servicio a las demandas de nuestros clientes, los cuales están acreditados según la norma UNE-EN ISO/IEC 17025 por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) para la realización de análisis físico-químicos, microbiológicos, toxicológicos y biomoleculares de productos agroalimentarios y ensayos de envases, así como para análisis físico-químicos y microbiológicos de aguas potables, residuales, continentales y marinas.

Procedimientos acreditados-ENAC



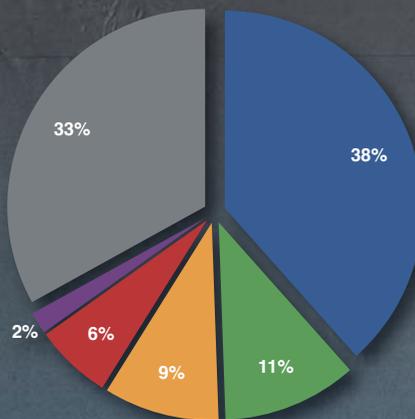
Los clientes de los laboratorios de ANFACO-CECOPE/SCA han manifestado una satisfacción con los servicios prestados del 99,5%.

Indicadores analíticos	2009	2010	% incremento
Procedimientos acreditados por ENAC	115	125	8,7%
Determinaciones ofertadas	520	535	2,9%
Determinaciones acreditadas	126	132	4,8%
Muestras analizadas	17.625	18.205	3,3%
Informes emitidos	17.565	17.920	2,0%
• Informes ENAC	13.864	14.744	6,3%
• Informes no ENAC	3.701	3.176	-14,2%
Determinaciones realizadas	43.660	47.512	8,8%

Asistencia Técnica

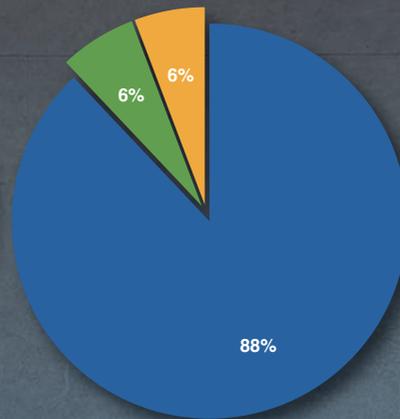
Consultar técnicas y asesoramiento tecnológico	1907
Emisión de escritos técnicos	121
Apoyo técnico para la resolución de expedientes administrativos	15
Auditorías e inspecciones	22
Validación de procesos y productos	191
Exportaciones	53
Pruebas en Planta Piloto	3
Elaboración de manuales (APPC, IFS, BRC,...)	5
Actuaciones APPCC en empresas	175
Implantación de sistemas de calidad, seguridad y gestión alimentaria	5
Emisión de certificados	42
Desarrollo de Planes de Calidad sectoriales	1

Consultas/asesoramiento



- Etiquetado.
- Sistemas de conservación.
- Procesos.
- Trazabilidad.
- Normas Comercialización.
- Seguridad, Calidad e Higiene.

Validación de procesos y productos



- Pruebas de penetración de calor
- Pruebas de distribución de temperatura
- Pruebas de distribución de calor

Formación y Cooperación Exterior

Más de **41.700** horas impartidas.

21.000 horas impartidas en formación continua.

9.360 horas de formación en prácticas de alumnos de universidades y otros organismos.

9.400 horas de formación impartidas en cooperación exterior.

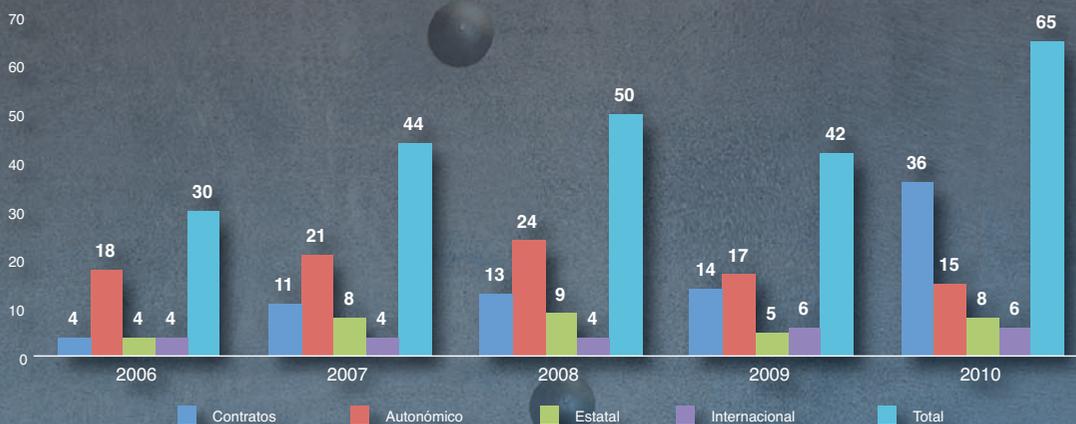
525 alumnos formados.

97 acciones desarrolladas en 32 países



Proyectos de I+D+i

ANFACO-CECOPE/CA ha desarrollado a lo largo del año 2010 65 proyectos de I+D+i, de los cuales un 56 % han sido desarrollados bajo contrato con empresas y organismos, lo que es una muestra objetiva de la capacidad de transferencia hacia el tejido industrial de la investigación llevada a cabo desde ANFACO-CECOPE/CA.



41% de éxito en la aprobación de proyectos presentados a convocatorias públicas competitivas.

Proyectos



Proyecto NATAL: Desarrollo de envases activos con aditivos naturales obtenidos de residuos agroindustriales

Nº de socios: 7

Presupuesto total: 1.477.896,00 €

Objetivos: Obtener sustancias activas a partir de recursos marinos para su incorporación a envases con destino alimentario. Validar su aplicabilidad en diferentes productos de la pesca, así como la validación envase-alimento. Estudiar las posibilidades de implantación en la industria alimentaria de los envases activos desarrollados en el proyecto.



Proyecto AFRESH: Countering diet related diseases through competitive regional food and physical activities clusters

Nº de socios: 16

Pares involucrados: 8

Presupuesto total: 2.949.032,00 €

Objetivos: Desarrollar acciones públicas y conceptos innovadores en nutrición saludable y actividad física. Para ello, las 8 regiones europeas participantes identificarán sus capacidades de innovación, las barreras que encuentra la población para adoptar un estilo de vida saludable y el desarrollo de proyectos de I+D+i en alimentación y actividad física para alcanzar un estilo de vida saludable.



REDETAG

Proyecto REDETAG: Creación dunha plataforma como ferramenta para a xestión da información e as comunicacións no sector mar-industria de Galicia.

Nº de socios: 3

Presupuesto total: 284.262,37 €

Objetivos: Desarrollar una Plataforma TIC que permita la optimización de los procesos productivos de las empresas del sector Mar-Industria. Combinado con la captura de datos en planta a través de la tecnología RFID, REDETAG permitirá a las empresas que implanten este sistema la implantación de un sistema de gestión basado en Lean Manufacturing para la optimización de los procesos productivos.



BioCop

Proyecto BIOCOP: New Technologies to Screen Multiple Chemical Contaminants in Food.

Nº de socios: 34

Presupuesto total: 13,73 M€

Pares involucrados: 15

Objetivos: Este ambicioso proyecto enmarcado en el VI Programa Marco ha empleado tecnologías punteras como la transcriptómica, la proteómica o nuevos biosensores para el control de distintos contaminantes alimentarios. Para ello, se han desarrollado nuevos métodos de screening para distintos contaminantes en alimentos y nuevos protocolos de preparación de muestra, llegando finalmente, al desarrollo de kits comerciales. La participación de ANFACO-CECOPE/SCA ha dado como resultado un biosensor basado en Resonancia Plasmónica de Superficie (SPR) como alternativa al bioensayo con ratón para detectar las toxinas PSP.



KNOWLEDGE TRANSFER NETWORK
FOR PREVENTION OF MENTAL DISEASES
AND CANCER IN THE ATLANTIC AREA

Proyecto Pharmatlantic:
Knowledge Transfer
Network for Prevention of
Mental Diseases and
Cancer in the Atlantic
Area.

Nº de Socio: 10

Pares involucrados: 4

Presupuesto total:
2.949.032,00 €

Objetivo: Crear una red estable de transferencia de conocimientos entre los investigadores y las empresas del arco atlántico mediante el desarrollo de un método común para el uso y explotación de los recursos marinos a través de la investigación previa. Desarrollar e introducir nuevos métodos (simplificados, de bajo costo y fiables) alternativos de detección de biotoxinas y generar conocimiento sobre compuestos marinos que pueden ser susceptibles de su empleo principalmente en la industria farmacéutica o en el tratamiento médico de ciertas enfermedades.



Proyecto FISHPOPTTRACE:
The structure of fish
populations and
Traceability of Fish and
Fish Products.

Nº de socios: 15

Presupuesto total: 3,9 M€

Objetivos: El objetivo principal del proyecto es la mejora de la gestión y conservación de los recursos pesqueros mediante la integración de nuevas tecnologías, o ya establecidas, basadas en la genética molecular, la microquímica y morfometría de otolitos. De esta forma se desarrollarán nuevas herramientas de trazabilidad adaptadas a las necesidades del consumidor final y del sector industrial involucrado.



Proyecto: Advanced Test
about new toxins
appeared in the Atlantic
Area.

Nº de Socio: 7

Presupuesto total:
1,839,463.37 €

Países involucrados: 5

Objetivos: Apoyar y acelerar el desarrollo de métodos de control rápidos, basado en anticuerpos y pruebas funcionales para toxinas de reciente aparición en el Área Atlántica (tetrodotoxina, iminas cíclicas y palitoxina) dado que el método actual de referencia en la Unión Europea para algunas ficotoxinas, el bioensayo en ratón, no es lo suficientemente sensible para detectar toxinas de nueva aparición, pues es vulnerable a interferencias y no es ético en términos de bienestar de los animales.

Proyectos



Proyecto MIPFOOD:
Desarrollo de polímeros de
impronta molecular
(molecularly imprinted
polymers) para su
aplicación en el campo
alimentario.

Nº de Socio: 13

Presupuesto total: 5.4 M€

Objetivos: Desarrollar polímeros de impronta molecular (MIPs), sensibles, robustos y económicos, para el control de calidad y seguridad de los alimentos. Fruto del trabajo de este proyecto se desarrollarán etiquetas inteligentes y envases activos que podrán ser incorporados al mercado por las empresas participantes.

I Simposio Internacional Soporte Científico a la Innovación de Productos Pesqueros



ANFACO-CECOPE/SCA ha organizado el 13 y 14 de septiembre de 2010 el «I Simposio Internacional: Soporte científico a la innovación de productos pesqueros» en el Centro Social Caixanova de Vigo, reuniendo a expertos, investigadores y profesionales de reconocido prestigio internacional, quienes analizaron temáticas del máximo interés relacionados con la I+D+i en 4 grandes ejes: Calidad y Seguridad Alimentaria: Desafíos Analíticos, Alimentación y salud, Innovación en procesos y productos, Sostenibilidad Ambiental.

A través de las distintas ponencias y mesas redondas se ha puesto de manifiesto que la firme apuesta por la I+D+i del sector transformador y comercializador de los productos de la pesca y la acuicultura le permite situarse a la vanguardia del sector alimentario, al trabajar en aspectos tan punteros como la nanotecnología, el envasado activo e inteligente o las más avanzadas tecnologías de procesamiento y conservación, siempre con el máximo respeto por el medio ambiente.

El Simposio, concebido como punto de referencia para la transmisión de la perspectiva y conocimiento científico a la industria transformadora de productos del mar y la acuicultura, pretende convertirse en el gran foro de debate y conocimiento del ámbito transformador y comercializador de los productos de la pesca en los años venideros.