

## LA FAO Y ANFACO-CECOPESCA DESARROLLAN ACTIVIDADES DENTRO DE SU ACUERDO DE COOPERACIÓN

**Vigo, 22 de febrero de 2013.** El pasado 25 de octubre de 2012 tuvo lugar en la sede de la FAO en Roma (Italia) la firma de un Acuerdo de Cooperación entre la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y ANFACO-CECOPESCA. Los objetivos de dicho Acuerdo son los siguientes:

- Fomentar y reforzar las garantías de calidad y seguridad alimentaria con el fin de promover el consumo y afianzar la confianza de los consumidores en los productos de la pesca y de la acuicultura.
- Contribuir al desarrollo de proyectos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación en el campo de la seguridad y la calidad de los productos de la pesca y de la acuicultura, a fin de contribuir con sus resultados al beneficio de la sociedad en general.
- Promover la celebración de jornadas, seminarios, conferencias, congresos, y cuantos actos contribuyan a mejorar, reforzar y consolidar la imagen del sector de la pesca y acuicultura.

Para tratar de definir acciones concretas a ejecutar con las que alcanzar dichos objetivos, a finales del pasado mes de enero se celebró en la sede de ANFACO-CECOPESCA una reunión con D. Alberto López García-Asenjo, Consejero Principal del Departamento de Cooperación de FAO.

En concreto, como primera acción específica cabe destacar que los pasados días 4 al 8 de febrero de 2013 se celebró en la sede de ANFACO-CECOPESCA el Curso Avanzado sobre PROCESADO DE PRODUCTOS DEL MAR: TECNOLOGÍAS MODERNAS Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS, organizado por el Departamento de Pesca y Acuicultura de la FAO, el Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza (IAMZ) del Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos (CIHEAM), y ANFACO-CECOPESCA. El curso reunió a 27 alumnos procedentes de 4 continentes y 12 países: Argelia, Colombia, España, Holanda, Irán, Marruecos, Montenegro, Perú, Portugal, Sri Lanka, Túnez y Turquía. Se trataba de profesionales con experiencia previa en el complejo mar-industria y de las instituciones públicas. Los idiomas de trabajo utilizados fueron el español, inglés y francés.

# NOTA DE PRENSA



Dicho curso se orientó hacia los avances y desarrollos recientes en las tecnologías de procesamiento y para la plena utilización de los recursos pesqueros, y su aplicación a la nutrición y salud, la sostenibilidad y la generación de valor añadido para los consumidores.

Esto incluyó el conocimiento de las nuevas tecnologías y el desarrollo de nuevos productos, los retos y oportunidades en los mercados de pescados y mariscos, la importancia de la calidad y seguridad de los productos del mar procesados, así como el impacto de los nuevos productos en el mercado internacional.

Las características internacionales del curso, tanto entre el profesorado como el alumnado, favorecieron el intercambio de experiencias y puntos de vista. Para ello, en el programa del curso se incluyeron, además de conferencias, sesiones prácticas y demostraciones en los laboratorios y planta piloto de ANFACO-CECOPESCA, y visitas guiadas por la Autoridad Portuaria de Vigo a las empresas Pereira, Mariscos Ría de Vigo y DILSEA, así como a otras empresas colaboradoras en el evento, como FRIVIPESCA-Chapela (Grupo Pescanova).