



ANFACO-CECOPESCA

Clúster Mar-Alimentario

Datos 2020

El Clúster ANFACO-CECOPESCA

- El clúster mar-alimentario de Galicia se agrupa en **ANFACO-CECOPESCA**, la organización empresarial sectorial más antigua de España con **117 años de historia**.

- **Clúster líder a nivel mundial** en transformación y comercialización de productos de la pesca y de la acuicultura.

- Tiene un **ámbito de actuación nacional**.

- Reconocido como **Centro Tecnológico sectorial de referencia** a nivel nacional e internacional

- **Estructura empresarial muy polarizada:** coexisten grandes multinacionales muy internacionalizadas con un elevado número de Pymes. Las grandes empresas, que suponen el 18% del total, concentran el 75% de la cifra de negocios y el 70% del empleo.



- Según los últimos datos disponibles (2019), la **facturación** de las empresas del clúster superó los **11.000 millones de € (+1%)**

- Las empresas del clúster **emplean a más de 26.000 trabajadores** de forma directa, de los cuales más del **60% trabajan en Galicia**.

- Según actividad principal, el reparto de la **facturación de los asociados de ANFACO-CECOPESCA** se distribuye en un **55% para actividades industriales**, en un **38% para actividades de comercialización** y en un 6% a otras actividades. Cabe destacar que en ocasiones, comparten las actividades industriales y comercializadoras.

- Cuenta con **246 empresas asociadas** de todos los eslabones del complejo mar-industria.

El Clúster ANFACO-CECOPESCA

- A nivel nacional, las empresas asociadas de ANFACO-CECOPESCA representan **más del 65% de la facturación nacional y del empleo** de la **industria de procesado y conservación de productos de la pesca**.

- En Galicia, las empresas gallegas asociadas de ANFACO-CECOPESCA **representan más del 85% de la facturación y del 80% del empleo** de la **industria de procesado y conservación de productos de la pesca**.

- En 2020, **más del 60% de la producción de conservas de pescado y marisco** se destinó a la exportación, estando presentes en **más de 140 países de los 5 continentes**.

- En el **año 2020**, las exportaciones de preparaciones y conservas de pescado y marisco **crecieron a doble dígito (+15% en volumen y +13% en valor)**, con respecto a 2019.
- España: **mayor exportador de la UE** y en el **TOP5 a nivel mundial de preparaciones y conservas de pescado y marisco**

Peso Anfaco Cecopesca (1/2)

Sector conservero

Peso Anfaco Cecopesca (2/2)

Principal producto

ANFACO - CECOPESCA

Exportación (1/2)

Covid-19

Exportación (2/2)

Relevancia de Galicia

- En 2020, el **sector de conservas de pescado y marisco** de España **aumentó su producción en +2% en volumen y +4,8% en valor**.
- **Se estima un aumento de la facturación del sector +5%**.
- España es el **primer productor de la UE** y el **2º a nivel mundial**.

- La **conserva de atún** es el **principal producto producido y exportado** por la industria de transformación de España.

- **Supone más del 67% de la producción de la UE**.

- A **nivel productivo y organizativo**, la industria transformadora y conservera de productos del mar ha **invertido en medidas de prevención e higiene, reforzando el control**, con el objetivo de poder seguir trabajando y abasteciendo a la población de un producto esencial.

- Comunidad Autónoma que tiene más **relevancia en la actividad nacional**, tanto por el número de empresas, producción, facturación, exportación, como en puestos de trabajo creados.

El Clúster ANFACO-CECOPESCA

246 EMPRESAS ASOCIADAS

**11.000 millones de € de
FACTURACIÓN**

Más de 26.000 EMPLEOS

El Clúster ANFACO-CECOPESCA

CONSERVAS

FACTURACIÓN
(MILL. €)

63

EMPRESAS

3.441

25,6%
del total*

31,3% del
total*

CONGELADOS

FACTURACIÓN
(MILL. €)

93

EMPRESAS

4.228,5

37,8%
del total*

38,4% del
total*

*Datos respecto al total de asociados de ANFACO-CECOPESCA

El Clúster ANFACO-CECOPESCA

BACALAO

FACTURACIÓN
(MILL. €)



376,4

3,4% del
total*

SECTOR MEJILLONERO

FACTURACIÓN
(MILL. €)



106,7

1% del
total*

*Datos respecto al total de asociados de ANFACO-CECOPESCA

El Clúster ANFACO-CECOPESCA

HARINAS Y ACEITES

FACTURACIÓN
(MILL. €)



117

1,1% del
total*

MAQUINARIA

FACTURACIÓN
(MILL. €)



52,4

0,5% del
total*

*Datos respecto al total de asociados de ANFACO-CECOPESCA

El Clúster ANFACO-CECOPESCA

ENVASES Y EMBALAJES

FACTURACIÓN
(MILL. €)



831

7,5% del
total*

MATERIAS PRIMAS

FACTURACIÓN
(MILL. €)



339,2

3,1% del
total*

*Datos respecto al total de asociados de ANFACO-CECOPESCA

El Clúster ANFACO-CECOPESCA

PRODUCTOS CONSERVADOS

FACTURACIÓN
(MILL. €)



201,1

1,8% del
total*

SERVICIOS AUXILIARES

FACTURACIÓN
(MILL. €)



1.199,3

10,9% del
total*

*Datos respecto al total de asociados de ANFACO-CECOPESCA

El Clúster ANFACO-CECOPESCA

TECNOLÓGICOS

FACTURACIÓN
(MILL. €)



103,7

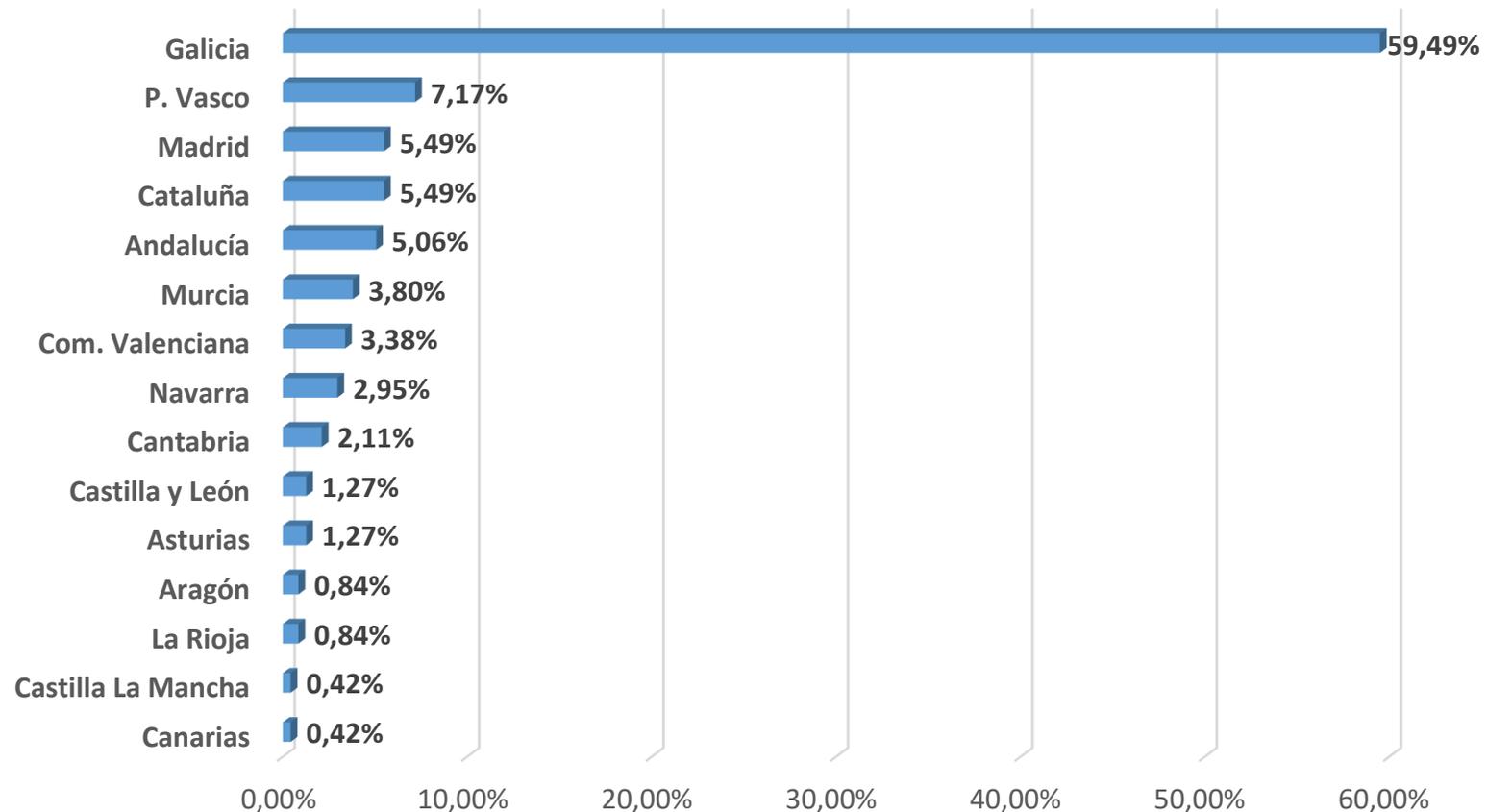
1% del
total*

*Datos respecto al total de asociados de ANFACO-CECOPESCA

El Clúster ANFACO-CECOPESCA

DESGLOSE POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS DE LAS EMPRESAS ASOCIADAS DE ANFACO-CECOPESCA

% EMPRESAS



Empleo del sector

Sector que goza de gran de estabilidad del empleo

Las empresas industriales del sector emplean a **cerca de 20.000 personas de forma directa**, de las cuales, más de **10.500 trabajan en Galicia**

Destaca la **contratación indefinida**, siendo especialmente relevante la contratación fija ordinaria y la contratación fija-discontinua

Amplia presencia del **personal femenino**, en torno al **70%**, con una edad media de **45 años**

Las cifras de empleo ponen de manifiesto una tendencia de **consolidación** en los últimos años. **Año 2020 con estabilidad en todos los trimestres**

La **jornada laboral (1.730 horas)** es una de las más bajas del sector alimentario, con una media de **1.770 horas**

Baja siniestralidad del sector y escasa incidencia de enfermedades profesionales

Qué ofrece ANFACO-CECOPESCA



El clúster es una herramienta de competitividad basada en la cooperación de sus miembros - **COLABORAR PARA COMPETIR**:

Aporta a las empresas la **imagen internacional de excelencia** que el sector ha adquirido a través del clúster

Supone **una unidad de acción óptima** para identificar problemas, necesidades e inquietudes, afrontar proyectos comunes de envergadura y proveer de soluciones prácticas y personalizadas

Facilita a las empresas **una serie de servicios y actuaciones** que actúan directamente sobre su competitividad: I+D+i, calidad, asistencia técnica, asesoramiento jurídico y de comercio exterior

Es un **potente canal de comunicación** entre sus miembros y con las Administraciones Públicas y otros organismos públicos y privados para la defensa y representación de los intereses empresariales

Sirve para **hacer masa crítica** que permite a sus integrantes acceder a recursos humanos, materiales, tecnología y mercados especializados

Fortalece la **internacionalización y el desarrollo tecnológico** del sector

Internacionalización

Más de 30 empresas con oficinas e industrias fuera de España

Más de 50 plantas industriales o delegaciones en terceros países

8 empresas extranjeras asociadas al clúster

Más de 50 Acuerdos de Cooperación Exterior en 23 países

Representación institucional

ANFACO-CECOPECA es una de las asociaciones europeas del complejo mar-industria con mayor grado de representatividad ante la Comisión Europea, dada su destacada presencia en los Comités Ejecutivos de los principales Consejos Consultivos de la UE en materia de pesca y acuicultura.

Aquaculture Advisory Council (AAC)



Market Advisory Council - MAC



Comité Ejecutivo



Consejo Consultivo de Flota de Larga Distancia en Aguas no Comunitarias (LDAC)



Asamblea General
Comité Ejecutivo
Grupos de Trabajo



Comité Consultivo de las Aguas Occidentales Australes (CC Sur)



Asamblea General
Comité Ejecutivo
Grupos de Trabajo



Asociación de Industrias Procesadoras de Pescados de la UE (AIPCE)



Consejo de Administración



Comité Europeo Interprofesional del Atún Tropical



Presidencia



Comité Internacional del a Sardinia Pilchardus (CISAP)



Presidencia

Xunta de Galicia



XUNTA DE GALICIA

Consello Galego de Pesca
Consello Asesor de Investigación e Desenvolvemento Tecnolóxico de Galicia



Asociación de Centros Tecnológicos de Galicia (ATIGA)



Presidencia



Ministerio de Industria, Comercio y Turismo



Comisión Consultiva Negociaciones Comerciales. Internacional.



Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA)



Consejo Asesor



Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación



Comité Consultivo Sector Pesquero
Comisión Denomina. Comerciales



Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)



Consejo Consultivo Grupos de Trabajo



FEICOPESCA



Junta Directiva - Asamblea General
Secretaría General



FUNPROMAR



Presidencia



Representación institucional

Confederación de Empresarios de Galicia



Junta Directiva



Círculo Financiero de Galicia



Asamblea General



Círculo de Empresarios de Galicia



Asamblea General



Plataforma Food for Life



Asamblea General
Comité Ejecutivo



Cluster Alimentario de Galicia



Junta Directiva



Cluster de Saúde de Galicia



Junta Directiva



Confederación de Empresarios de Pontevedra



Vicepresidencia,
Asamblea Gral. y Junta Directiva
C.E.S. de Vioo



Confederación Española de Organizaciones Empresariales (CEOE)



Consejo del Mar /Comisión I+D+I UE



Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB)



Asamblea General
Comite de Directores



ICCT - Instituto Cultura, Ciencia y Tecnología.



Vicepresidencia - Relaciones
Institucionales



ECOACERO



Asamblea General



Entidad Nacional de Acreditación (ENAC)



Asamblea General



Asociación Nacional de Fabricantes de Bacalao y Salazones (ANFABASA)



Asamblea General
Secretaría General



Fundación Centro Tecnológico del Mar (CETMAR)



Miembro del Patronato



Plataforma Tecnológica Española de la Pesca y la Acuicultura (PTEPA)



Asamblea General
Presidencia / Grupos de Trabajo



Pacto Mundial Red Española



Asamblea General



Alimentaria



Vicepresidencia
Comite Organizador
Presidencia Salon Expoconser



Real Liga Naval Española



Socio Benefactor



**ANFACO
CECOPESCA**

DATOS DEL SECTOR 2020



Producción española de pescados, mariscos y sus transformados

Producción española de pescados, mariscos y sus transformados

- 877.212 toneladas
- 1.767.392 miles €

CAPTURAS



- 342.867 toneladas
- 501.000 miles €

PRODUCCIÓN ACUICULTURA



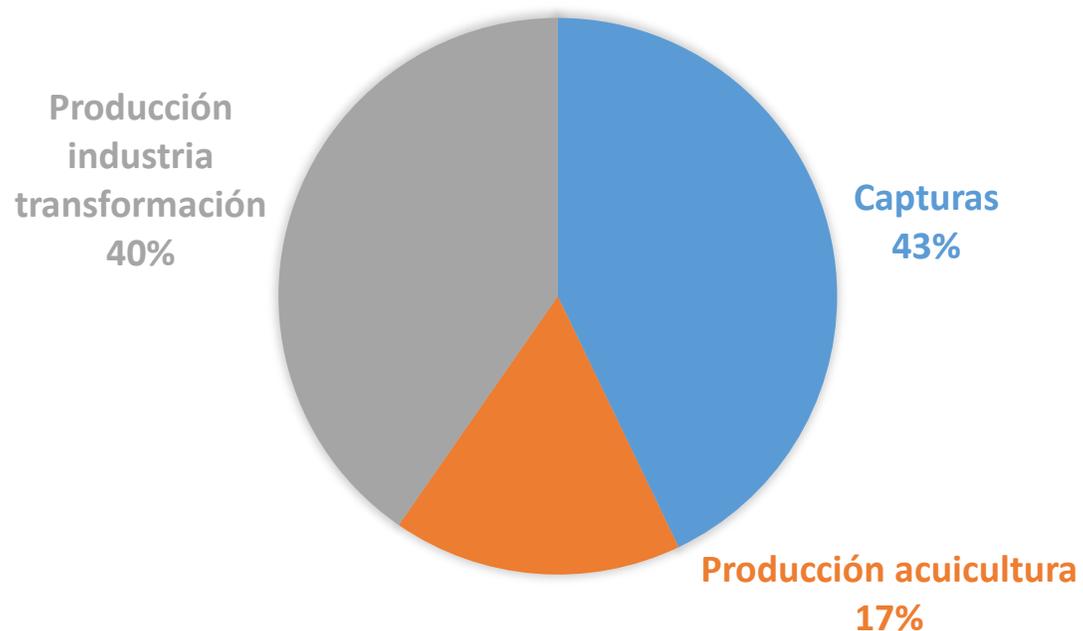
- 825.543 toneladas
- 4.869.429 miles €

PRODUCCIÓN INDUSTRIA DE TRANSFORMACIÓN

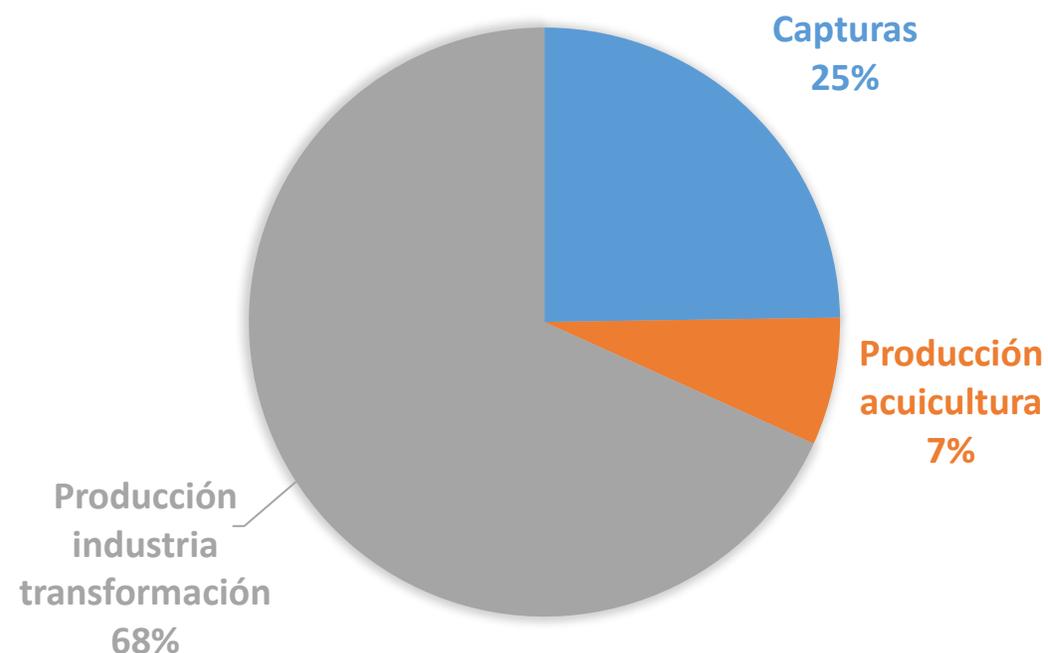


Producción española de pescados, mariscos y sus transformados

REPARTO DE LA PRODUCCIÓN DE PESCADOS, MARISCOS Y SUS TRANSFORMADOS EN ESPAÑA
VOLUMEN TONELADAS
AÑO 2019



REPARTO DE LA PRODUCCIÓN DE PESCADOS, MARISCOS Y SUS TRANSFORMADOS EN ESPAÑA
VALOR MILES €
AÑO 2019



Producción española de transformados de pescado y marisco

Según el Instituto Nacional de Estadística de España, en 2019 se elaboraron un total de 825.543 toneladas de transformados de pescado y marisco, siendo los pescados en conserva o preparados el que mayor peso tienen sobre el total, representando un 44,9%, seguido del pescado congelado (20%) y de los moluscos congelados (13%).

Fuente: ANFACO-CECOPESCA con datos INE. Últimos datos disponibles año 2019.

REPARTO POR PRESENTACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE ESPAÑA DE TRANSFORMADOS DE PESCADO Y MARISCO VOLUMEN TONELADAS AÑO 2019





**ANFACO
CECOPESCA**

Producción española de conservas de pescado y marisco

Producción española de conservas de pescado y marisco

España es una referencia mundial en la producción de conservas de pescado y marisco, con una producción en 2020 de **359.081 toneladas** valoradas en **1.754.585 miles de €**

	2017	2018	2019	2020	% 2020 s/2019
Volumen TM	352.798	353.356	352.112	359.081	2,0%
Valor Miles €	1.603.543	1.669.131	1.674.519	1.754.585	4,8%

Fuente: ANFACO-CECOPESCA con datos del sector

Producción española de conservas de pescado y marisco, por categoría de producto



	VOLUMEN TM			VALOR Miles €		
	2019	2020	%20 s/19	2019	2020	%20 s/19
	TM.	TM.	%	Miles €	Miles €	%
Sardina/ Sardinilla	23.479	23.784	1,3%	100.065	102.166	2,1%
Atún Blanco	13.258	13.603	2,6%	127.443	133.177	4,5%
Atún /Atún claro	226.318	231.071	2,1%	857.494	884.076	3,1%
Atún con vegetales	1.981	1.989	0,4%	11.647	11.717	0,6%
Caballa	13.857	13.428	-3,1%	63.509	61.032	-3,9%
Mejillones	14.406	15.112	4,9%	122.854	136.737	11,3%
Pulpo	733	689	-6,1%	8.269	7.863	-4,9%
Calamares y chipirones	6.308	6.346	0,6%	36.625	38.530	5,2%
Berberechos	5.065	5.227	3,2%	82.412	100.131	21,5%
Almejas	1.311	1.418	8,2%	14.477	17.169	18,6%
Navajas	786	779	-0,8%	11.809	12.139	2,8%
Las demás conservas (zamburiñas, huevas, surimi, jurel, melva, bacalao, algas...)	31.468	32.350	2,8%	134.986	137.551	1,9%
TOTAL	338.972	345.797	2,0%	1.571.589	1.642.289	4,5%

Producción española de semiconservas de anchoas



	VOLUMEN TM			VALOR Miles €		
	2019	2020	%20 s/19	2019	2020	%20 s/19
	TM.	TM.	%	Miles €	Miles €	%
Anchoa	13.140	13.285	1,1%	102.929	112.296	9,1%

Fuente: ANFACO-CECOPECA con datos del sector

Gráfico del volumen de producción española de conservas de pescados y mariscos y semiconservas de anchoa por productos

En **volumen**, las **conservas de túnidos** son el **principal producto** elaborado por la industria conservera de pescado y marisco, representando el **69%** del total, seguido del grupo de las **demás conservas (9%)**, de las **conservas de sardinas/sardinillas (7%)**, y de las **conservas de mejillones (4%)**

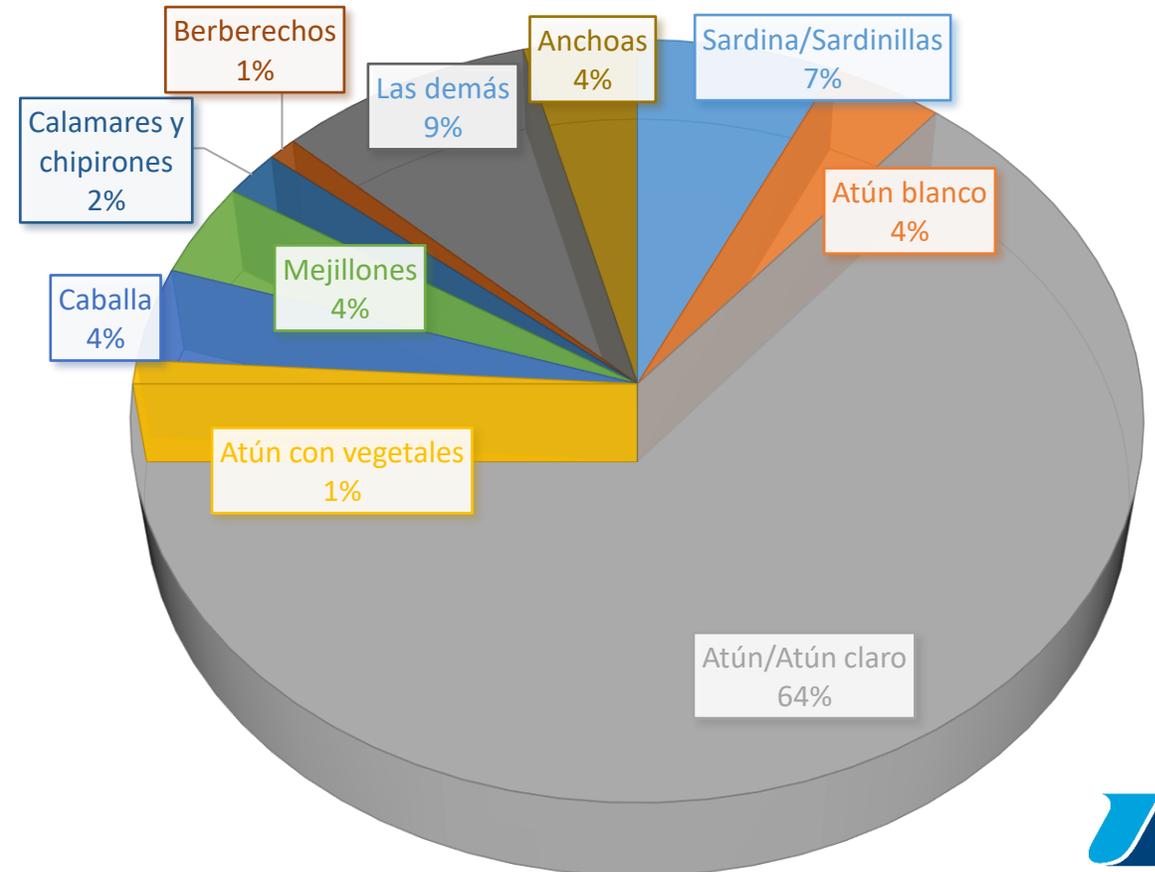
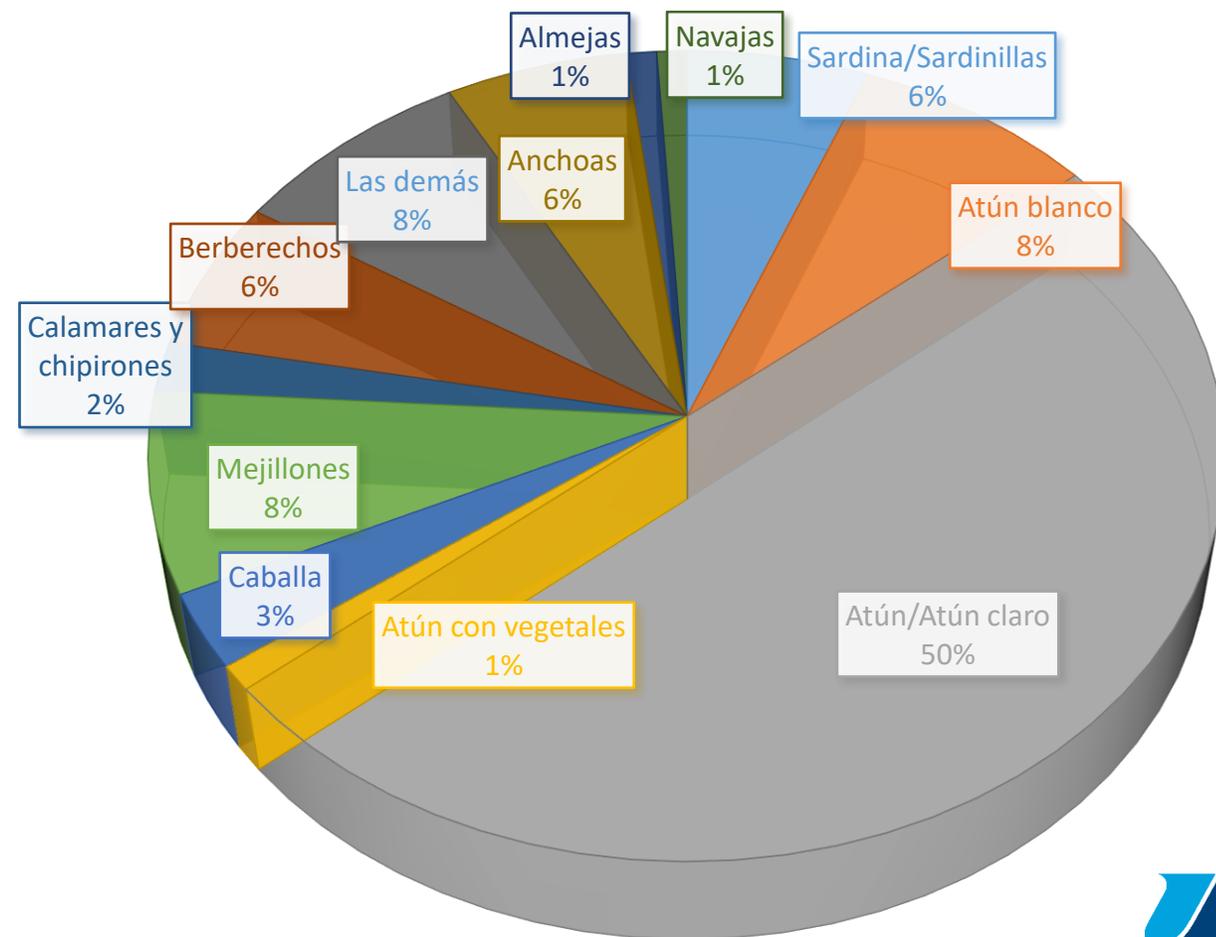


Gráfico del valor de producción española de conservas de pescados y mariscos y semiconservas de anchoa por productos

En **valor**, vuelven a ser las **conservas de túnidos** el **producto estrella** de la industria conservera, representando más del **59%** del total, seguido de **las demás conservas (8%)** y de las **conservas de mejillones (7%)**





**ANFACO
CECOPESCA**

Exportaciones españolas de productos de la pesca y la acuicultura y sus transformados

Exportaciones españolas de productos del mar por grupos

Las **exportaciones** totales de pescados y mariscos por grupo de presentación han disminuido en 2020 en un **3,56%** en **volumen** y en un **6,18%** en **valor**.

El **grupo de pescado seco, salado y/o en salmuera; junto con el grupo de conservas y preparados de pescado y marisco** son los únicos que **experimentaron un aumento en su exportaciones**.

EXPORTACIONES ESPAÑOLAS DE PESCADOS Y MARISCOS POR PRESENTACIÓN 2019/2020

	VOLUMEN TM			VALOR MILES €		
	2019	2020	20 s/19	2019	2020	20 s/19
Pescado Fresco	88.412	79.011	-10,63%	478.661	406.882	-15,00%
Pescado Congelado	419.602	415.070	-1,08%	749.429	682.589	-8,92%
Filetes de pescados	61.030	58.640	-3,92%	401.368	374.164	-6,78%
Pescado seco, salado y/o salmuera; ahumado	14.479	16.649	14,99%	106.696	107.466	0,72%
Crustáceos	47.677	44.150	-7,40%	385.607	340.707	-11,64%
Moluscos	222.259	171.190	-22,98%	890.054	719.110	-19,21%
Conservas y preparados de pescado y marisco*	205.943	236.941	15,05%	994.196	1.127.419	13,40%
TOTAL	1.059.401	1.021.650	-3,56%	4.006.010	3.758.337	-6,18%

Representatividad de las exportaciones españolas de productos del mar por grupos sobre el total de alimentos

	% TOTAL ALIMENTOS			
	VOLUMEN TM		VALOR MILES €	
	2019	2020	2019	2020
Pescado Fresco	0,26%	0,24%	1,05%	0,85%
Pescado Congelado	1,24%	1,25%	1,65%	1,43%
Filetes de pescados	0,18%	0,18%	0,88%	0,78%
Pescado seco, salado y/o salmuera; ahumado	0,04%	0,05%	0,23%	0,23%
Crustáceos	0,14%	0,13%	0,85%	0,71%
Moluscos	0,66%	0,52%	1,96%	1,51%
Conservas y preparados Pescado y Marisco*	0,61%	0,71%	2,19%	2,36%
TOTAL	3,14%	3,07%	8,81%	7,88%

Fuente: ANFACO-CECOPESCA con datos de Aduanas

*No se incluye la anchoa en salazón, que se incluye en el grupo pescado salado

El peso de las exportaciones españolas de productos del mar sobre el total del sector de alimentos ha tenido una tendencia ligeramente **negativa** en **volumen** entre 2019 y 2020 con una bajada de **0,07** puntos en volumen y **0,93** puntos en valor.

Principales destinos de productos de la pesca y la acuicultura españoles (Volumen Tm, año 2020)

España comercializa sus productos de la pesca, la acuicultura y sus transformados en **149 países**, siendo los principales por grupo de productos:

Pescado fresco	<ul style="list-style-type: none">• UE: Portugal, Italia, Francia, P. Bajos, Alemania• No UE: Argelia, Japón, Estados Unidos, Reino Unido, Andorra
Pescado congelado	<ul style="list-style-type: none">• UE: Portugal, Italia, Francia, Rumanía• No UE: Ecuador, Egipto, Seychelles, Mauricio, Marruecos
Filetes de pescados	<ul style="list-style-type: none">• UE: Italia, Portugal, Francia, P. Bajos, Polonia• No UE: Japón, Reino Unido, Corea del Sur, USA, EAU
Pescado seco, salado y/o ahumado	<ul style="list-style-type: none">• UE: Italia, Francia, Portugal, Croacia, Alemania• No UE: Marruecos, Albania, Túnez, Perú, Reino Unido
Crustáceos	<ul style="list-style-type: none">• UE: Italia, Portugal, Francia, Alemania, Grecia• No UE: USA, Reino Unido, Marruecos
Moluscos	<ul style="list-style-type: none">• UE: Italia, Francia, Portugal, Alemania, Croacia• No UE: Marruecos, USA, China, Albania, Namibia
Preparaciones y Conservas Pescados y Mariscos	<ul style="list-style-type: none">• UE: Francia, Italia, Portugal, P. Bajos, Alemania• No UE: Reino Unido, USA, Marruecos, Turquía

Fuente: ANFACO-CECOPECA con datos de Aduanas

Exportaciones de pescados frescos

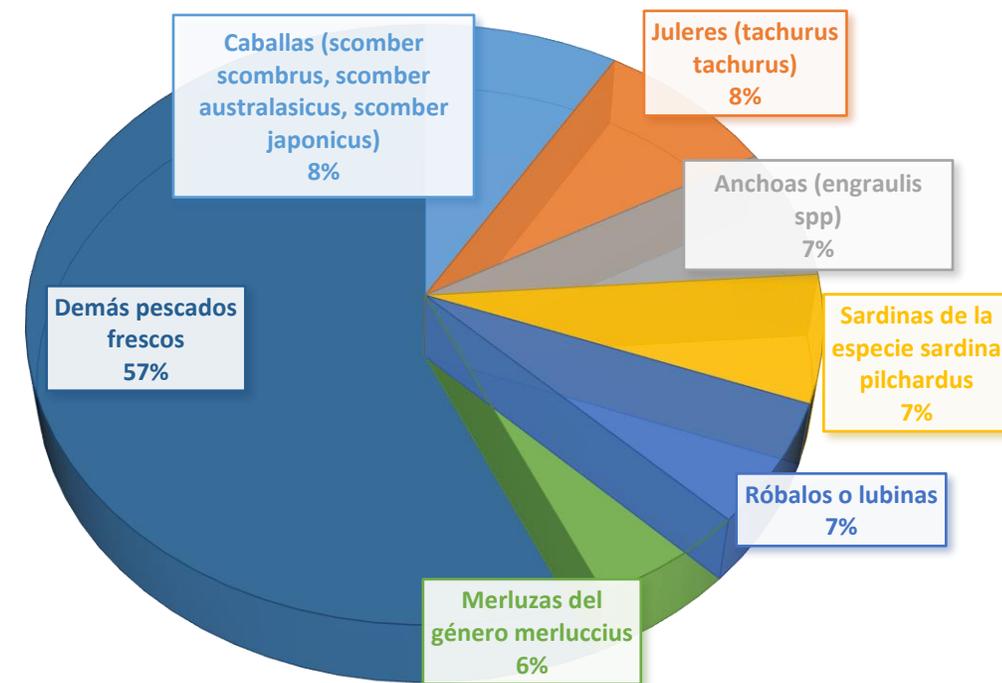
Las exportaciones totales de **pescados frescos** han **disminuido** en el año 2020 en un **10,63%** en **volumen** y un **15%** en **valor**, hasta alcanzar un volumen total de **79.011 toneladas** las cuales han adquirido un valor de **406.882.000€**.

Las exportaciones de todos los grupos de pescados frescos disminuyen con respecto a 2019 con la excepción de los **salmónidos** que aumentan en valor y los **túnidos** en volumen.

Las principales especies exportadas son:

- ✓ **Caballas (scomber scombrus, scomber australasicus, scomber japonicus)**
- ✓ **Jureles (Trachurus Trachurus)**

Reparto de exportaciones españolas de pescados frescos
Volumen TM - Año 2020



Fuente: ANFACO-CECOPECA con datos de Aduanas

Exportaciones de pescados frescos

EXPORTACIONES ESPAÑOLAS DE PESCADOS FRESCOS 2019/2020

	VOLUMEN TM			VALOR MILES €		
	2019	2020	20 s/19	2019	2020	20 s/19
Salmónidos	7.187	6.937	-3%	40.150	42.373	6%
	5.926	5.574	5.926	34.168	33.897	-1%
	33	22	33	274	166	-39%
	948	916	948	3.608	5.816	61%
Demás Salmónidos	279	424	279	2.101	2.493	19%
Pescados Planos	7.951	5.936	-25%	76.175	54.816	-28%
	2	2	24%	13	12	-7%
	168	17	-90%	846	172	-80%
	855	670	-22%	11.544	8.801	-24%
	4.805	3.704	-23%	45.684	32.440	-29%
Demás Pescados Planos	2.121	1.543	-27%	18.088	13.390	-26%
Túnidos	5.925	6.105	3%	69.842	62.145	-11%
	806	1.075	33%	5.268	5.673	8%
	456	487	7%	3.619	2.885	-20%
	591	640	8%	2.099	2.020	-4%
	110	66	-41%	712	543	-24%
	2.599	2.782	7%	43.984	37.437	-15%
	0	-	-	0	-	-
Demás túnidos	1.362	1.055	-23%	14.160	13.587	-4%

Fuente: ANFACO-CECOPECA con datos de Aduanas

Exportaciones de pescados frescos

	VOLUMEN TM			VALOR MILES €		
	2019	2020	20 s/19	2019	2020	20 s/19
Otros Pescados Frescos	67.267	59.935	-11%	291.817	246.754	-15%
Arenques	549	176	-68%	1.211	323	-73%
Anchoa	8.037	5.537	-31%	15.425	10.956	-29%
Sardina	5.658	6.117	8%	11.524	12.843	11%
Caballa	6.565	6.831	4%	12.425	11.097	-11%
Jurel	7.986	7.461	-7%	14.905	13.805	-7%
Pez Espada	4.977	4.652	-7%	41.706	36.700	-12%
Bacoretas	102	156	53%	499	476	-5%
Bacalao	493	423	-14%	3.149	3.240	3%
Eglefinos	9	6	-34%	12	24	97%
Carboneros	14	6	-55%	26	19	-29%
Merluzas	6.855	5.761	-16%	31.186	26.430	-15%
Abadejo de Alaska	1	3	229%	2	14	540%
Bacaladillas	2.616	2.671	2%	3.815	3.773	-1%
Tilapias	7	9	28%	52	41	-22%
Bagres	93	199	114%	1.089	1.859	71%
Carpas	3	1	-63%	18	7	-59%
Anguila	226	228	1%	1.693	1.791	6%
Perca del Nilo	259	184	-29%	1.087	886	-18%
Escualos	1.242	725	-42%	2.697	1.043	-61%
Rayas	122	116	-5%	396	374	-6%
Robalo	7.969	5.362	-33%	59.703	41.010	-31%
Sargo	4.967	4.445	-11%	33.545	29.628	-12%
Demás pescados	8.517	8.866	4%	55.652	50.415	-9%
Hígados, huevas y Lechas	82	98	20%	677	793	17%
TOTAL	88.412	79.011	-10,63%	478.661	406.882	-15,00%

Fuente: ANFACO-CECOPECA con datos de Aduanas

Exportaciones de pescados congelados

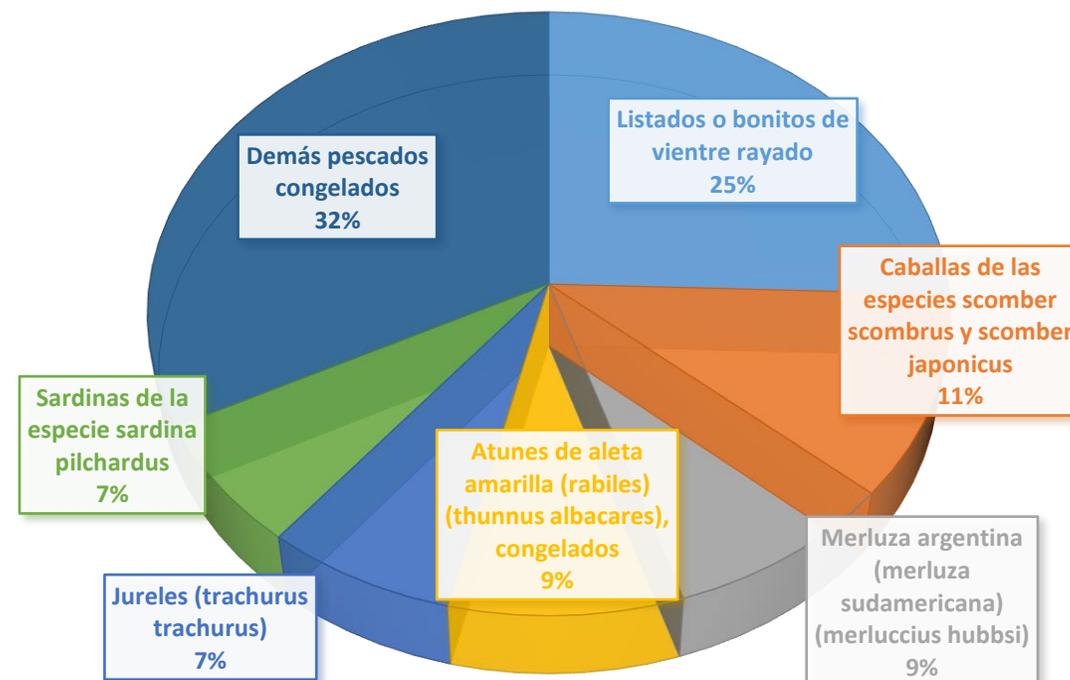
Las exportaciones totales de **pescados congelados** han **disminuido** en el año 2020 un **1%** en **volumen** y un **9%** en **valor**, hasta alcanzar un volumen total de **415.070 toneladas** las cuales han adquirido un valor de **682.589.000€**.

Las exportaciones por grupos aumentaron en volumen y valor para los **salmónidos** y los **otros pescados congelados**.

Las principales especies exportadas son:

- ✓ **Listados o bonitos de vientre rayado**
- ✓ **Caballas**
- ✓ **Merluza argentina**

Reparto de exportaciones españolas de pescados congelados
Volumen TM - Año 2020



Fuente: ANFACO-CECOPECA con datos de Aduanas

Exportaciones de pescados congelados

EXPORTACIONES ESPAÑOLAS DE PESCADOS CONGELADOS 2019/2020

	VOLUMEN TM			VALOR MILES €		
	2019	2020	20 s/19	2019	2020	20 s/19
Salmónidos	1.449	1.599	10%	7.011	6.630	-5%
Salmones Pacífico	653	763	17%	2.972	3.231	9%
Salmones Atlántico y del Danubio	392	421	7%	2.322	2.064	-11%
Truchas	340	235	-31%	1.456	982	-33%
Salmones rojos	6	3	-45%	53	30	-44%
Demás Salmónidos	58	177	207%	209	323	55%
Pescados Planos	13.177	12.004	-9%	65.644	48.255	-26%
Fletán	10.590	8.908	-16%	57.085	41.329	-28%
Rodaballos	92	1.004	989%	718	1.116	55%
Lenguados	471	311	-34%	2.399	1.547	-36%
Sollas	211	75	-64%	519	208	-60%
Demás Pescados Planos	1.813	1.705	-6%	4.923	4.055	-18%
Túnidos	210.462	174.987	-17%	274.170	221.479	-19%
Listados	149.541	121.093	-19%	170.736	133.223	-22%
Yellowfin	36.346	40.299	11%	72.733	70.940	-2%
Patudos	22.121	10.262	-54%	28.403	12.348	-57%
Albacoras	238	518	118%	715	2.063	189%
Atún de aleta azul	229	240	5%	225	150	-33%
Demás Túnidos	1.987	2.576	30%	1.358	2.723	103%

Fuente: ANFACO-CECOPECA con datos de Aduanas

Exportaciones de pescados congelados

	VOLUMEN TM			VALOR MILES €		
	2019	2020	20 s/19	2019	2020	20 s/19
Otros Pescados Congelados	193.970	225.986	17%	397.807	401.416	1%
Merluzas	59.454	50.774	-15%	116.193	111.901	-4%
Caballas	17.808	45.145	154%	26.115	52.499	101%
Jureles	34.251	33.908	-1%	31.535	34.953	11%
Sardinas	13.198	28.354	115%	13.929	22.206	59%
Cazones demás escualos	12.185	13.165	8%	23.618	16.325	-31%
Peces espada	7.149	5.762	-19%	45.945	34.951	-24%
Anchoas	8.773	5.384	-39%	11.350	7.755	-32%
Bacalaos	4.022	4.047	1%	17.054	15.344	-10%
Aletas de tiburón	2.503	2.298	-8%	34.336	26.068	-24%
Rayas	1.234	1.557	26%	4.292	5.685	32%
Bacaladillas	1.399	1.199	-14%	1.025	935	-9%
Arenques	1.666	915	-45%	1.499	1.169	-22%
Róbalos	313	421	34%	1.698	2.025	19%
Percas del Nilo y peces de cabeza de serpiente	123	220	78%	472	681	44%
Austromerluza Antártico y Negra	255	190	-26%	1.168	1.057	-10%
Carboneros	40	44	8%	107	118	10%
Tilapias	31	23	-28%	88	68	-23%
Anguilas	14	8	-42%	128	45	-65%
Eglefinos	1	6	610%	2	11	604%
Bagres o pez gato	2	4	98%	5	5	-12%
Cobias	5	2	-60%	9	2	-80%
Abadejo de Alaska	14	0	-100%	32	1	-98%
Demás pescados	29.530	32.562	10%	67.207	67.612	1%
Hígados, huevas y lechas	543	495	-9%	4.796	4.810	0%
TOTAL	419.602	415.070	-1%	749.429	682.589	-9%

Exportaciones de filetes de pescados

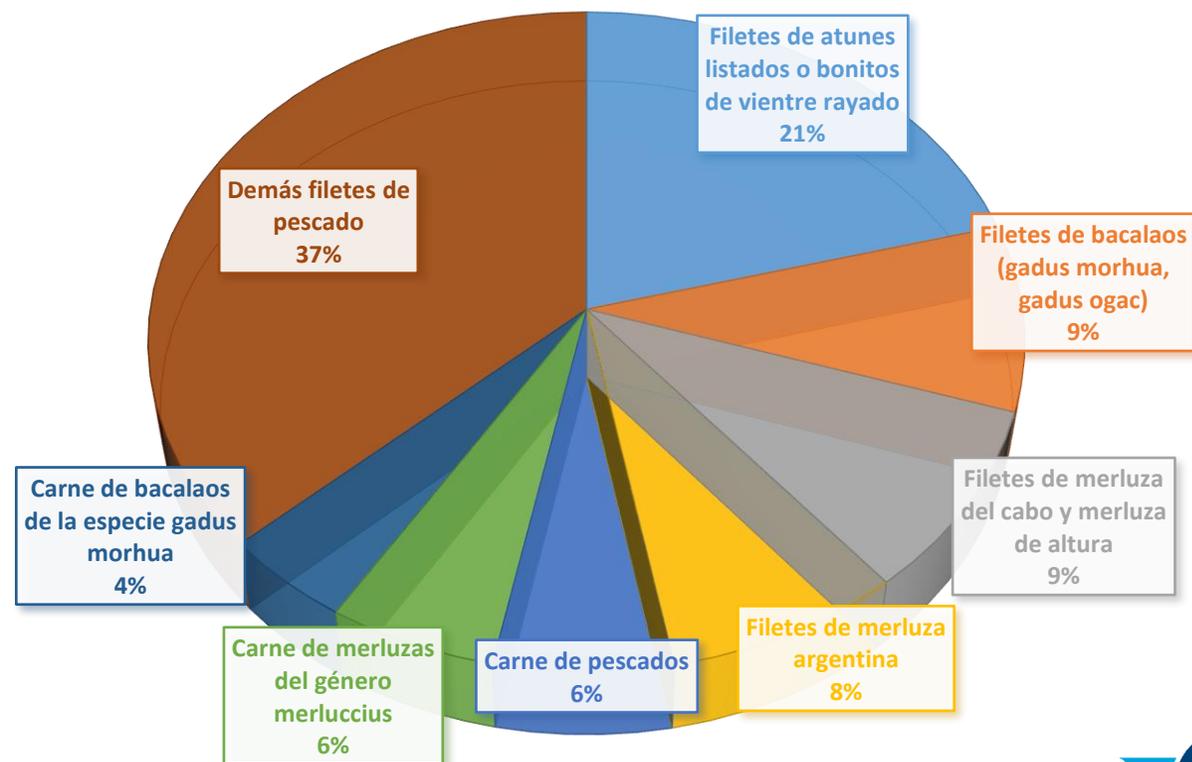
Las exportaciones totales de **filetes de pescados** han **disminuido** en el año 2020 en un **3,92%** en **volumen** y un **6,78%** en **valor**, hasta alcanzar un volumen total de **58.640 toneladas** las cuales han adquirido un valor de **374.164.000€**.

Las exportaciones de filetes de pescado congelado disminuyen con respecto a 2019 excepto la partida de **carne congelada (no filetes)**.

Las principales especies exportadas son:

- ✓ **Filetes de atunes (thunnus), listados o bonitos de vientre rayado**
- ✓ **Filetes de bacalaos (Gadus Morhua, Gadus Ogac), congelados**
- ✓ **Filetes de merluza del cabo y merluza de altura, congelados**

Reparto de exportaciones españolas de filetes de pescados
Volumen TM - Año 2020



Fuente: ANFACO-CECOPECA con datos de Aduanas

Exportaciones de filetes de pescados

EXPORTACIONES ESPAÑOLAS DE FILETES DE PESCADOS 2019/2020

	VOLUMEN TM			VALOR MILES €		
	2019	2020	20 s/19	2019	2020	20 s/19
Filetes de pescados frescos o refrigerados	9.153	7.026	-23,24	85.226	86.307	1,3%
Carpas y anguilas	2.875	2.235	-22,25%	35.909	26.493	-26,22%
Salmónidos	520	572	9,81%	6.279	5.386	-14,21%
Peces espada	662	405	-38,81%	5.688	3.718	-34,63%
Pescados planos	267	199	-25,67%	4.182	2.932	-29,87%
Cazones	46	151	230,68%	95	146	53,56%
Rayas	61	122	100,43%	274	438	59,88%
Percas del Nilo	109	100	-8,26%	426	407	-4,44%
Bagres o pez gato	131	70	-46,91%	423	157	-62,98%
Truchas	141	44	-68,57%	791	322	-59,25%
Tilapias	18	13	-24,59%	51	46	-10,15%
Austromerluza	2	11	369,41%	12	70	473,33%
Demás filetes de pescado fresco o refrigerado	4.320	3.104	-28,14%	34.698	24.777	-28,59%
Carne fresca o refrigerada (no filetes)	2.023	1.525	-24,61%	16.579	14.388	-13,22%

Fuente: ANFACO-CECOPESCA con datos de Aduanas

Exportaciones de filetes de pescados

	VOLUMEN TM			VALOR MILES €		
	2019	2020	20 s/19	2019	2020	20 s/19
Filetes de pescados congelados	37.514	37.321	-0,52%	238.700	227.924	-4,51%
Atunes, Listado	13.398	12.218	-8,81%	115.540	107.955	-6,56%
Merluzas	11.232	10.991	-2,14%	45.287	44.521	-1,69%
Bacalaos	5.421	5.521	1,84%	34.221	32.199	-5,91%
Carboneros	367	1.710	366,67%	1.255	1.633	30,12%
Peces espada	1.657	1.589	-4,12%	13.512	11.936	-11,67%
Salmónidos	1.013	1.177	16,15%	7.617	7.673	0,74%
Pescados planos	535	695	29,97%	3.532	4.294	21,57%
Bagres o pez gato	423	578	36,73%	1.066	1.300	21,93%
Cazones	422	418	-1,06%	1.211	1.160	-4,23%
Percas del Nilo	382	362	-5,26%	1.514	1.493	-1,39%
Abadejo de Alaska	183	150	-18,32%	284	500	75,84%
Austromerluza	20	138	573,59%	149	4.002	2588,24%
Truchas	145	43	-70,12%	777	275	-64,56%
Tilapias	101	29	-71,13%	317	101	-68,25%
Carpas y anguilas	8	14	68,91%	59	307	420,60%
Eglefinos	9	1	-85,52%	34	7	-80,71%
Arenques	1	0	-57,63%	4	1	-62,89%
Demás filetes de pescado congelado	2.196	1.686	-23,19%	12.321	8.567	-30,47%
Carne congelada (no filetes)	12.340	12.768	3,47%	57.260	66.958	16,94%
TOTAL	61.030	58.640	-3,92%	401.368	374.164	-6,78%

Fuente: ANFACO-CECOPECA con datos de Aduanas

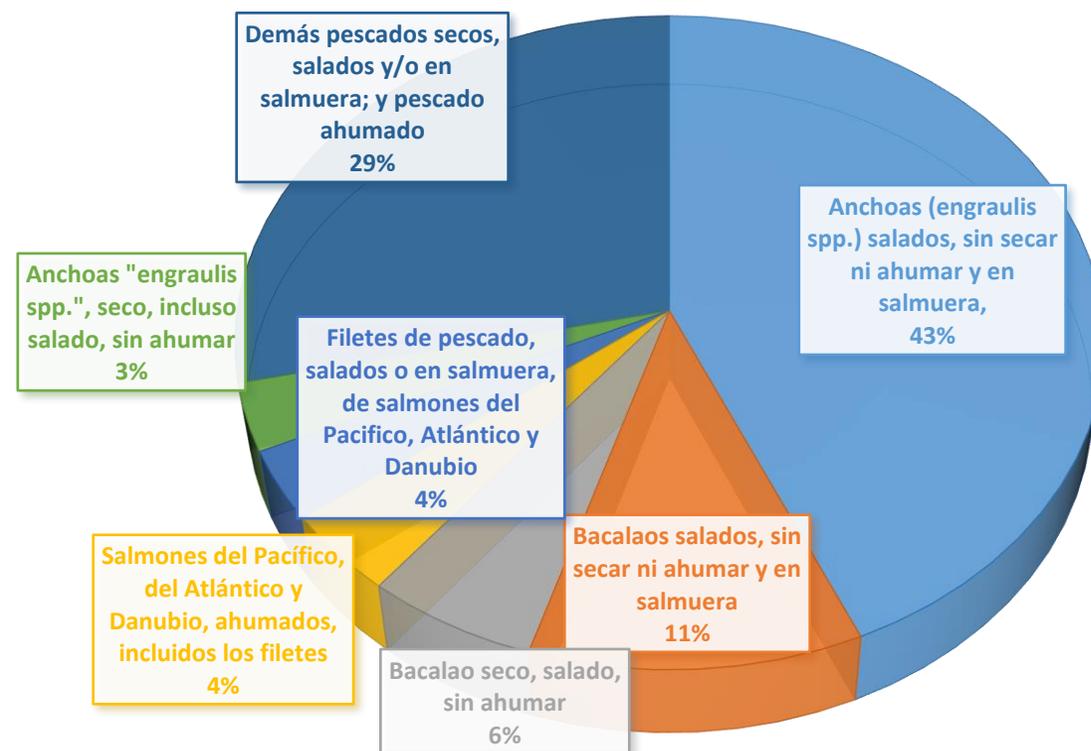
Exportaciones de pescados secos, salados y/o en salmuera; y pescado ahumado

Las exportaciones totales de **pescados secos, salados y/o en salmuera; y pescado ahumado** han **aumentado** en el año 2020 un **15%** en **volumen** y han **aumentado** un **0,72%** en **valor**, alcanzando un volumen total de **16.649 toneladas** las cuales han adquirido un valor de **107.466.000€**.

Las principales especies exportadas son:

- ✓ Anchoa salada, sin secar ni ahumar y en salmuera
- ✓ Bacalao salado, sin secar ni ahumar y en salmuera
- ✓ Bacalao seco, salado, sin ahumar y en salmuera

Reparto de exportaciones españolas de pescados secos, salados y/o en salmuera; y pescado ahumado
Volumen TM - Año 2020



Fuente: ANFACO-CECOPESCA con datos de Aduanas

Exportaciones de pescados secos, salados y/o en salmuera; y pescado ahumado

EXPORTACIONES ESPAÑOLAS PESCADOS SECOS, SALADOS Y/O EN SALMUERA; Y PESCADO AHUMADO 2019/2020

	VOLUMEN TM			VALOR MILES €		
	2019	2020	20 s/19	2019	2020	20 s/19
Anchoa salado, sin secar ni ahumar y en salmuera	5.619	7.227	28,62%	13.214	17.210	30,24%
Filetes de pescado secos, salados o en salmuera, sin ahumar	1.204	2.277	89,20%	8.888	12.960	45,82%
Bacalao salado, sin secar ni ahumar y en salmuera	2.789	1.891	-32,17%	15.497	10.567	-31,81%
Bacalao seco, salado, sin ahumar	1.689	1.531	-9,33%	12.802	13.454	5,09%
Demás pescados secos, salados, sin ahumar	676	697	3,11%	16.608	19.225	15,76%
Salmón ahumado	845	674	-20,23%	16.002	13.907	-13,10%
Demás pescado salado, sin secar ni ahumar y en salmuera	502	583	16,17%	1.892	2.462	30,11%
Arenque salado, sin secar ni ahumar y en salmuera	213	575	169,48%	843	2.028	140,65%
Trucha ahumada	6	505	8614,93%	146	78	-46,70%
Demás pescados ahumados	559	314	-43,70%	9.746	5.984	-38,59%
Despojos comestibles de pescado salado, sin secar ni ahumar y en salmuera	148	164	10,62%	693	846	22,07%
Aletas de tiburón, secas, saladas o en salmuera, ahumadas	152	109	-28,33%	8.903	7.124	-19,98%
Hígados, huevas y lechas	62	70	12,70%	1.198	1.350	12,71%
Cabezas, colas y vejigas natatorias, de pescado, secas, saladas o en salmuera, ahumadas	9	30	236,71%	149	228	53,53%
Harina, polvo y "pellets"	5	1	-76,95%	102	39	-61,48%
Arenque ahumado	2	0	-90,55%	12	2	-84,19%
TOTAL	14.479	16.649	14,99%	106.696	107.466	0,72%

Fuente: ANFACO-CECOPECA con datos de Aduanas

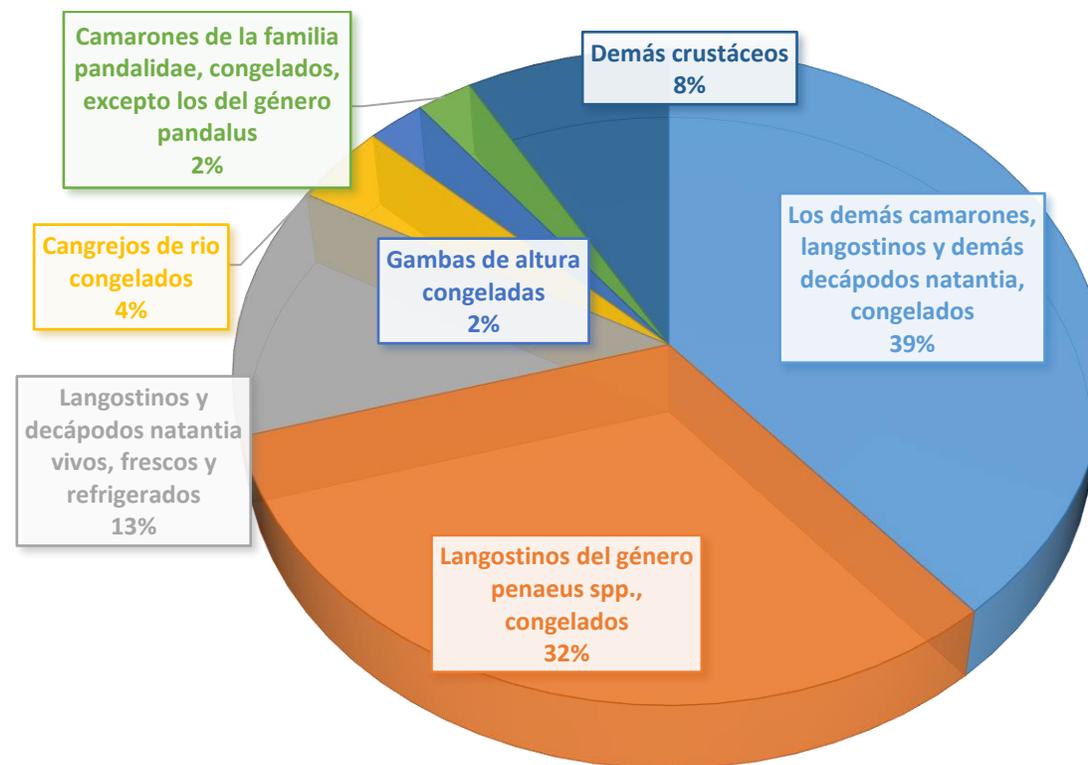
Exportaciones de crustáceos

Las exportaciones totales de **crustáceos** han **disminuido** en el año 2020 en un **7,40%** en **volumen** y **11,64%** en **valor**, hasta alcanzar un volumen total de **44.150 toneladas** las cuales han adquirido un valor de **340.707.000€**.

La principal presentación exportada es el **congelado**, siendo las especies más exportadas:+

- ✓ Los demás camarones, langostinos y demás decápodos natantia, congelados
- ✓ Langostinos del género *penaeus* spp congelados
- ✓ Langostinos y decápodos natantia vivos, frescos y refrigerados

Reparto de exportaciones españolas de crustáceos
Volumen TM - Año 2020



Fuente: ANFACO-CECOPECA con datos de Aduanas

Exportaciones de crustáceos

EXPORTACIONES ESPAÑOLAS DE CRUSTÁCEOS 2019/2020

	VOLUMEN TM			VALOR MILES €		
	2019	2020	20 s/19	2019	2020	20 s/19
Congelados	39.860	37.243	-6,57%	329.035	294.425	-10,52%
Camarones, langostinos, y demás decapados, excepto los de agua fría	33.861	33.209	-1,93%	273463	250249	-8,49%
Langostas	1338	1.019	-23,84%	22042	23964	8,72%
Cangrejos de mar	590	436	-26,11%	4858	4276	-11,98%
Cigalas	450	321	-28,71%	6284	4406	-29,89%
Camarones, langostinos, y demás decapados de agua fría	526	198	-62,34%	5289	1936	-63,41%
Bogavantes	273	174	-35,99%	3971	2626	-33,88%
Demás crustáceos congelados	2.822	1.886	-33,19%	13.127	6.968	-46,92%
Vivas, frescas o refrigeradas	7.007	6.713	-4,20%	50.613	44.740	-11,60%
Langostinos y decapodos	6049	5642	-6,73%	42853	37791	-11,81%
Cangrejos de mar	219	330	50,93%	1111	1432	28,90%
Camarones, langostinos y demás de agua fría	341	320	-6,29%	1436	1389	-3,28%
Bogavantes	86	89	3,81%	1586	1604	1,08%
Langostas	71	39	-45,51%	2412	1325	-45,06%
Cigalas	29	17	-42,54%	401	165	-58,80%
Demás crustáceos frescos o refrigerados	212	277	30,15%	813	1.035	27,24%
Excluido vivas, frescas, refrigeradas o congeladas	810	194	-76,05%	5.958	1.542	-74,13%
Camarones y langostinos y demás decápodos	754	139	-81,54%	5.114	1.004	-80,38%
Langostas	26	16	-37,39%	427	203	-52,53%
Cangrejos	5	13	149,18%	35	75	115,10%
Cigalas	2	4	51,74%	43	41	-4,92%
Bogavantes	2	2	-0,80%	31	39	25,59%
Demás crustáceos	21	20	-2,68%	308	180	-41,46%
TOTAL	47.677	44.150	-7,40%	385.607	340.707	-11,64%

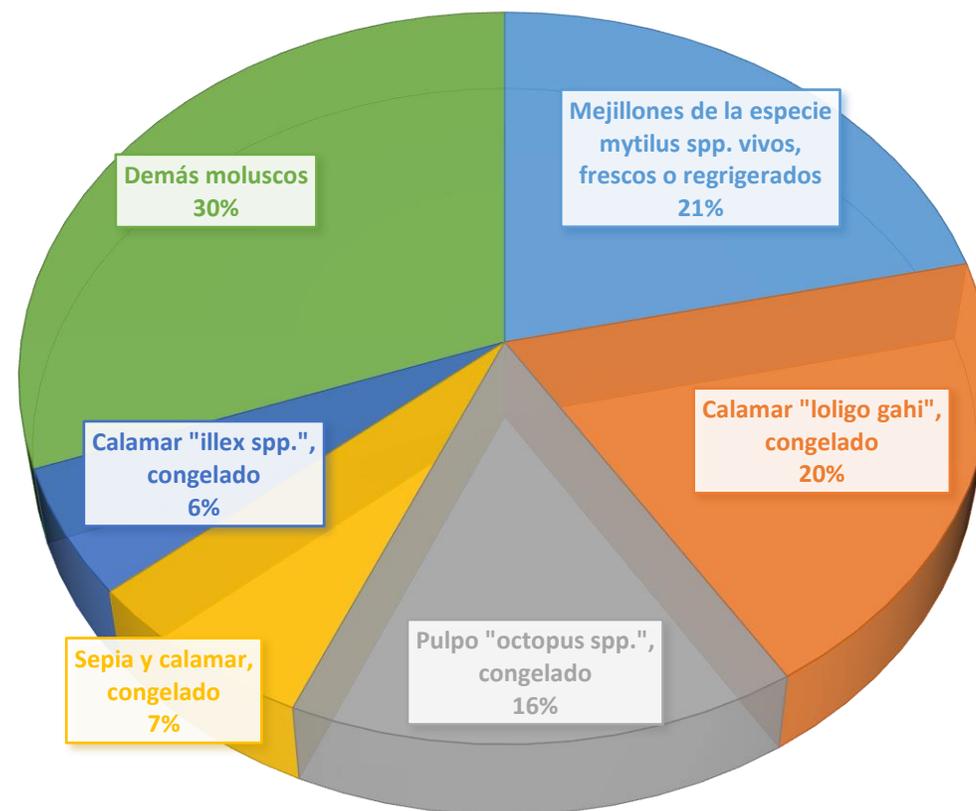
Exportaciones de moluscos

Las exportaciones totales de **moluscos** han **disminuido** en el año 2020 en un **22,98%** en **volumen** y **19,21%** en **valor**, hasta alcanzar un volumen total de **171.190 toneladas** las cuales han adquirido un valor de **719.110.000€**.

La principal presentación exportada es el **congelado**, siendo la especies más exportadas:

- ✓ **Mejillones de la especie mytilus spp vivos, frescos o refrigerados**
- ✓ **Calamar loligo gahi congelado**
- ✓ **Pulpo octopus spp congelado**

Reparto de exportaciones españolas de moluscos
Volumen TM - Año 2020



Fuente: ANFACO-CECOPESCA con datos de Aduanas

Exportaciones de moluscos

EXPORTACIONES ESPAÑOLAS DE MOLUSCOS 2019/2020

	VOLUMEN TM			VALOR MILES €		
	2019	2020	20 s/19	2019	2020	20 s/19
Vivos, frescos o refrigerados	66.380	52.333	-21,16%	133.061	112.004	-15,83%
Mejillones	47.731	36.748	-23,01%	35.137	27.148	-22,74%
Sepias y calamar	13.034	10.811	-17,06%	61.348	55.566	-9,43%
Pulpos	2.939	2.643	-10,08%	21.774	18.673	-14,24%
Almejas, berberechos y arcas	2.052	1.846	-10,02%	12.658	9.278	-26,70%
Ostras	124	158	27,31%	553	680	23,01%
Vieiras	61	51	-15,91%	591	241	-59,32%
Caracoles, excepto los de mar	373	35	-90,52%	633	172	-72,83%
Caracoles	13	28	107,18%	41	145	251,73%
Orejas de mar	0		-100,00%	0		-100,00%
Resto de moluscos frescos o refrigerados	53	13	-74,82%	325	102	-68,58%
Congelados	134.424	101.897	-24,20%	653.390	520.040	-20,41%
Sepias y calamar	95.906	69.049	-28,00%	359.019	302.578	-15,72%
Pulpo	32.501	26.550	-12,30%	268.356	197.207	-26,51%
Mejillones	4.284	3.625	-15,37%	14.980	10.915	-27,14%
Almejas, berberechos y arcas	1.288	2.437	89,20%	7.570	7.417	-2,02%
Vieiras	176	155	-12,30%	2.151	1.457	-32,25%
Ostras	2	4	154,86%	35	28	-20,83%
Caracoles	1	1	-60,20%	13	5	-60,39%
Orejas de mar	0	0	-83,82%	2	0	-88,23%
Resto de moluscos	265	76	-71,43%	1.264	432	-65,83%

Fuente: ANFACO-CECOPECA con datos de Aduanas

Exportaciones de moluscos

EXPORTACIONES ESPAÑOLAS DE MOLUSCOS 2019/2020

	VOLUMEN TM			VALOR MILES €		
	2019	2020	20 s/19	2019	2020	20 s/19
Congelados, secos salados o en salmuera	21.456	16.960	-20,95%	103.603	87.066	-15,96%
Sepias y calamar	10.960	8.243	-24,79%	44.607	38.963	-12,65%
Ostras	5.688	4.465	-21,51%	24.246	20.447	-15,67%
Pulpos	1.974	1.768	-21,51%	23.928	19.002	-20,59%
Almejas, berberechos y arcas	905	548	-39,43%	2.390	1.166	-51,24%
Mejillones	438	284	-35,02%	1.854	974	-47,45%
Vieiras	220	45	-79,51%	1.200	688	-42,69%
Caracoles	12	8	-33,02%	98	47	-51,68%
Orejas de mar	0	0	150,00%	0	0	158,42%
Resto de moluscos congelados, secos o en salmuera	1.260	1.599	26,86%	5.280	5.779	9,44%
TOTAL	222.259	171.190	-22,98%	890.054	719.110	-19,21%

Fuente: ANFACO-CECOPECA con datos de Aduanas

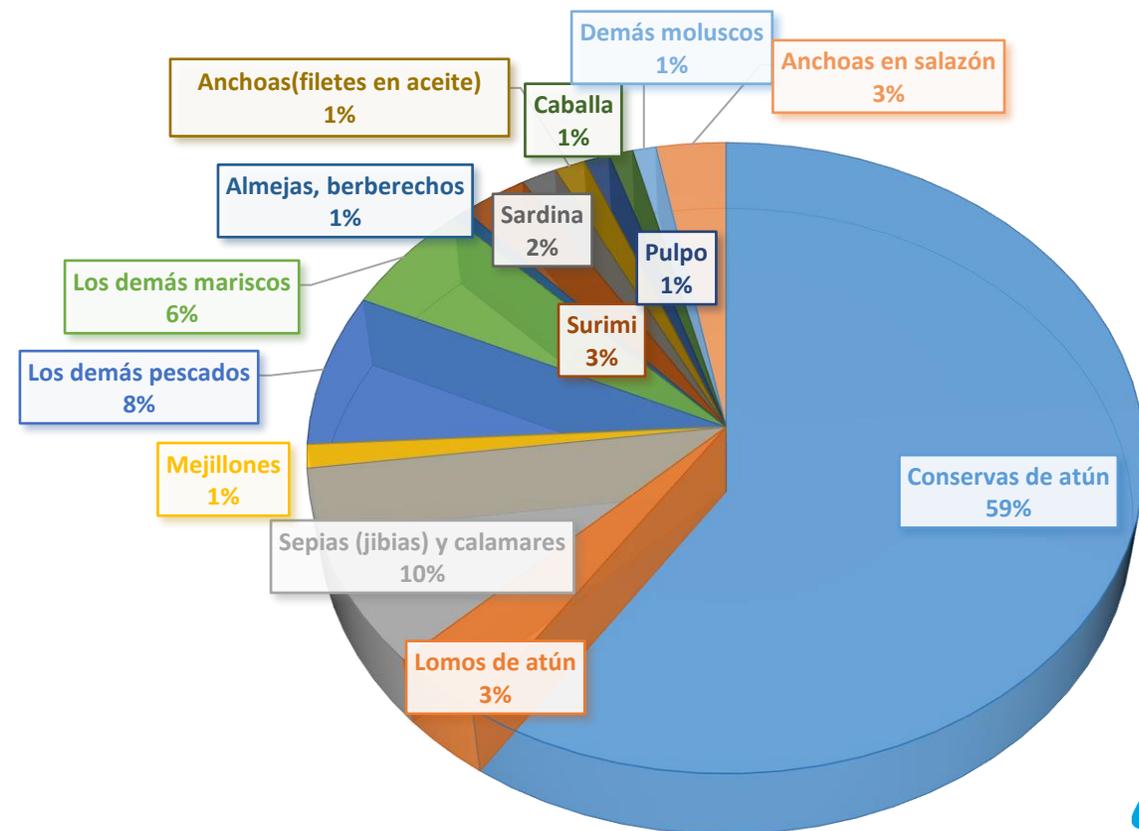
Exportaciones de conservas, preparados y semiconservas de pescados y mariscos

Las exportaciones totales de **conservas, preparados y semiconservas de pescados y mariscos** se han **incrementado** en 2020 un **15,41%** en **volumen** y un **13,62%** en **valor**, con un volumen total de **244.168 toneladas** y con un valor de **1.144.629.000€**.

Si no tenemos en cuenta la **anchoa en salazón**, las **exportaciones de conservas y preparados de pescados y mariscos** alcanzaron las **236.941 toneladas** valoradas en más de **1.127 millones de euros**, lo que supone un **aumento** del **15,05%** en **volumen** y **13,40%** en **valor** con respecto a 2019.

La principal especie exportada son los **túnicos en conserva** que representan el **59% del total**.

Reparto de exportaciones españolas de conservas, preparados y semiconservas de pescados y mariscos
Volumen TM - Año 2020



Fuente: ANFACO-CECOPECA con datos de Aduanas

Exportaciones de preparados, conservas y semiconservas de pescados y mariscos

EXPORTACIONES ESPAÑOLAS DE PREPARADOS, CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS 2019/2020

	VOLUMEN TM			VALOR MILES €		
	2019	2020	20 s/19	2019	2020	20 s/19
Atún listado	53.474	52.518	-1,79%	257.322	257.524	0,08%
Tunidos picados	31.801	48.302	51,89%	132.853	200.649	51,03%
Atún claro	30.649	38.701	26,27%	185.164	232.913	25,79%
Sepias (jibias) y calamares	24.649	24.745	0,39%	80.631	80.224	-0,50%
Los demás pescados	13.175	19.134	45,24%	54.196	55.018	1,52%
Los demás mariscos	16.990	14.027	-17,44%	53.763	53.153	-1,13%
Anchoa en salazón	5.619	7.227	28,62%	13.214	17.210	30,24%
Surimi	6.919	6.933	0,19%	19.836	20.999	5,86%
Lomos listado	4.891	6.005	22,78%	26.190	30.059	14,77%
Otros túnidos enteros	4.325	5.516	27,53%	40.102	47.464	18,36%
Sardina	2.487	3.702	48,86%	12.701	14.945	17,66%
Anchoas (filetes en aceite)	3.732	3.173	-14,99%	45.999	45.599	-0,87%
Mejillones	2.812	2.912	3,56%	14.263	14.953	4,84%
Pulpo	3.084	2.632	-14,68%	37.171	34.498	-7,19%
Caballa	2.497	2.481	-0,63%	12.379	12.560	1,46%
Demás moluscos	2.057	2.420	17,68%	9.462	10.452	10,46%
Almejas, berberechos	999	1.457	45,76%	3.265	4.288	31,35%
Demás lomos de atún	181	1.118	518,61%	2.103	5.401	156,75%
Lomos atún claro	1.069	1.077	0,77%	6.533	6.388	-2,21%
Vieiras	152	90	-41,05%	263	335	27,08%
TOTAL	211.562	244.168	15,41%	1.007.410	1.144.629	13,62%



**ANFACO
CECOPESCA**

Consumo de productos de la pesca y la acuicultura en los hogares españoles

Consumo de productos de la pesca y la acuicultura en los hogares españoles.

CONSUMO EN EL AÑO MÓVIL DICIEMBRE 2019 HASTA NOVIEMBRE 2020

PRODUCTO	TAM NOVIEMBRE 2020				TAM NOVIEMBRE 2019			
	VOLUMEN TM	VALOR MILES €	CONSUMO PER CÁPITA	GASTO PER CÁPITA	VOLUMEN TM	VALOR MILES €	CONSUMO PER CÁPITA	GASTO PER CÁPITA
Pescados frescos	482.715,1	3.943.317,7	10,9	88,70	452.334,4	3.599.898	9,8	78,12
Pescados congelados	122.956,1	990.988,3	2,8	22,29	105.521,2	822.278,7	2,3	17,84
Mariscos/moluscos/crustáceos congelados	106.081	1.076.924,2	2,4	24,22	99.911,3	1.005.323,1	2,2	21,82
Mariscos/moluscos/crustáceos frescos	164.792,5	1.390.860,7	3,7	31,28	154.123,7	1.226.115	3,3	26,61
Mariscos/moluscos/crustáceos cocidos	31.587,8	323.569,7	0,7	7,28	27.499,9	283.052,7	0,6	6,14
Conservas y preparados de pescado y marisco	222.469,2	2.297.244,4	5,0	51,67	204.084,7	2.081.535,3	4,4	45,17
TOTAL PESCA	1.130.601,70	10.022.905,00	25,50	225,44	1.043.475,20	9.018.202,80	22,60	195,70

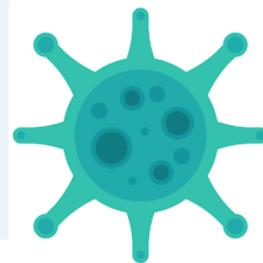
Fuente: ANFACO-CECOPESCA a partir de los datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Consumo de productos de la pesca y la acuicultura en los hogares españoles.

El **COVID-19** ha incrementado el consumo de los hogares españoles en todas las categorías de productos de la pesca. El incremento del total pesca ha sido del **8,3%** en **volumen** y **11,1%** en **valor**

Los mayores incrementos en el consumo per cápita se produce en las categorías de **pescados congelados** y **mariscos/moluscos/crustáceos cocidos**

El consumo y gasto per cápita de las **conservas y preparados de pescado y marisco** se ha incrementado un **13,6%** y **14,4%** respectivamente



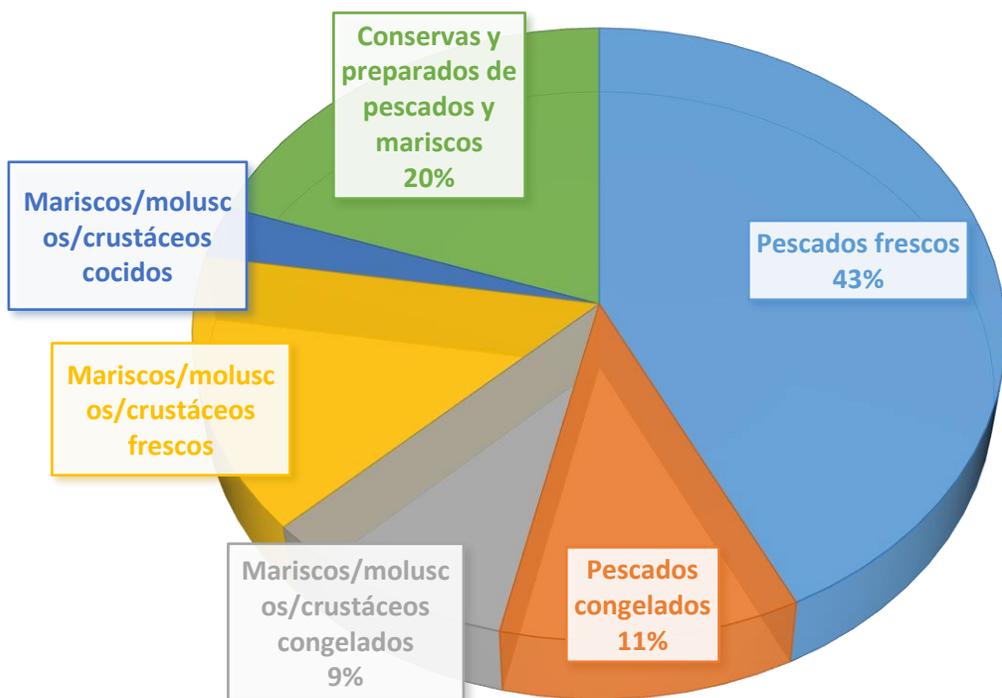
Comparación acumulado a noviembre 2020 s/ acumulado a noviembre 2019

PRODUCTO	VOLUMEN TM	VALOR MILES €	CONSUMO PER CÁPITA	GASTO PER CÁPITA
Pescados frescos	6,7%	9,5%	11,2%	13,5%
Pescados congelados	16,5%	20,5%	21,7%	24,9%
Mariscos/moluscos/crustáceos congelados	6,2%	7,1%	9,1%	11,0%
Mariscos/moluscos/crustáceos frescos	6,9%	13,4%	12,1%	17,5%
Mariscos/moluscos/crustáceos cocidos	14,9%	14,3%	16,7%	18,6%
Conservas y preparados de pescado y marisco	9,0%	10,4%	13,6%	14,4%
TOTAL PESCA	8,3%	11,1%	12,8%	15,2%

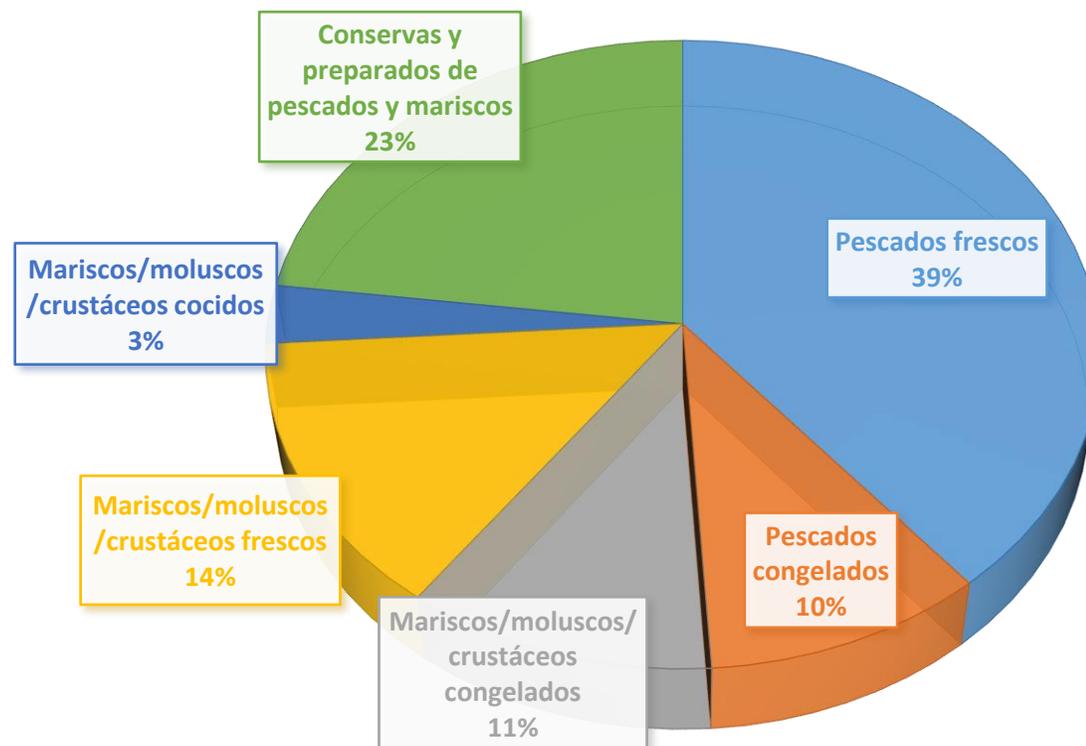
Fuente: ANFACO-CECOPECA a partir de los datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Consumo de productos de la pesca y la acuicultura en los hogares españoles.

Reparto del consumo de productos de la pesca y la Acuicultura en el año móvil diciembre 2019 hasta noviembre 2020. Volumen TM



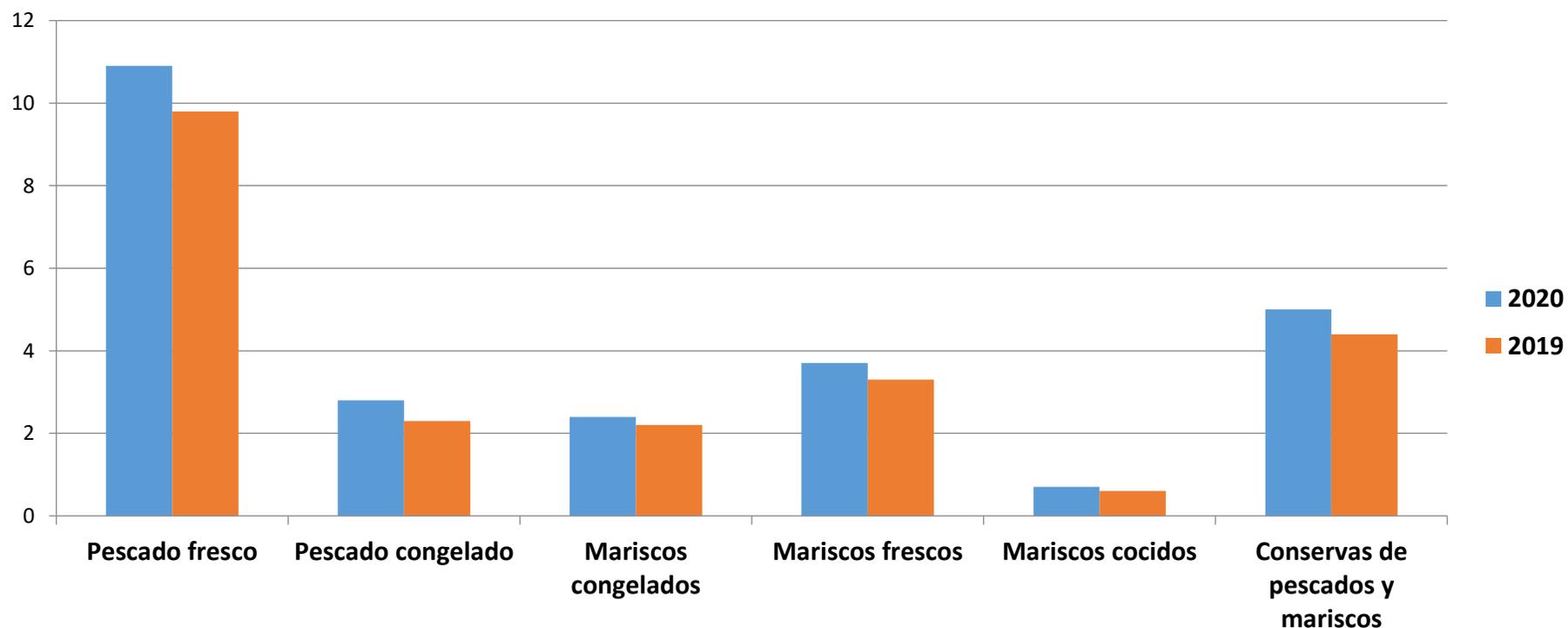
Reparto del consumo de productos de la pesca y la acuicultura en el año móvil diciembre 2019 hasta noviembre 2020. Valor miles €



Fuente: ANFACO-CECOPESCA a partir de los datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

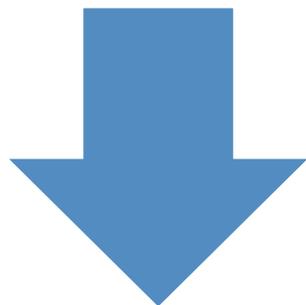
Consumo de productos de la pesca y la acuicultura en los hogares españoles.

Comparación del consumo per cápita de los distintos grupos de productos de la pesca y la acuicultura. TAM Noviembre 2019 vs TAM Noviembre 2020



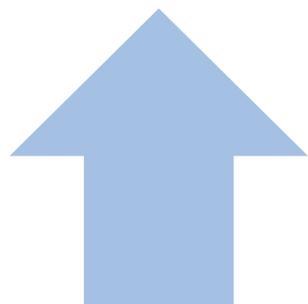
Fuente: ANFACO-CECOPECA a partir de los datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Consumo de productos de la pesca y la acuicultura en los hogares españoles.



El mayor aumento en el gasto y consumo per cápita se produjo en los meses de **abril** y **mayo**, coincidiendo con el estado de alarma en España

Cataluña y **Madrid** son las comunidades autónomas que más productos de la pesca consumen



Fuente: ANFACO-CECOPECA con datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

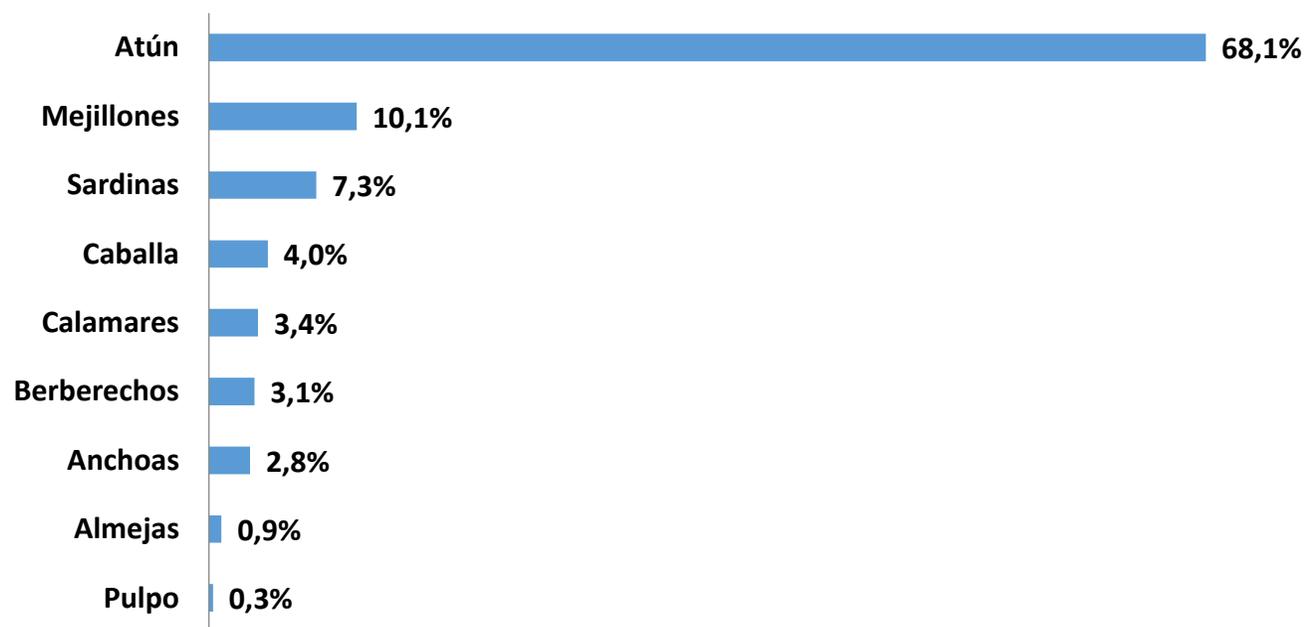
Consumo de conservas de pescado y marisco en los hogares españoles.

Las **conservas de atún** han sido el producto en conserva más consumido en los primeros once meses de 2020.



El mayor consumo de conservas de atún se produce en los meses de **marzo, mayo y junio**.

Consumo de conservas de pescados y mariscos en el periodo enero-noviembre 2020. Volumen TM



Consumo de productos de la pesca y la acuicultura en los hogares españoles.

Consecuencias del COVID-19

La pandemia ha cambiado nuestra forma de vivir, pero también de comprar y consumir: menor frecuencia de compra, pero mayor gasto en cada compra.

Aunque el confinamiento y las restricciones provocadas por la pandemia le están haciendo mucho daño a la economía, no todos los sectores han salido perjudicados. El **gran consumo** es uno de los pocos que ha mejorado sus números en la crisis del coronavirus, y lo hace de la mano de Internet.

El canal **HORECA** se ha visto muy perjudicado por el cierre de la hostelería.

El principal establecimiento de compra de productos de la pesca de los consumidores fueron los **supermercados**, seguidos de pescaderías, internet y tiendas de descuento.

La crisis y el confinamiento han impulsado la digitalización de los canales de consumo. El **canal online** ha impulsado las ventas. El aumento en el consumo de productos de la pesca a través del canal online ha sido del **95%** en volumen y **101%** en valor si comparamos el primer semestre de 2020 con el de 2019. En el caso de las conservas de pescado y marisco dicho aumento ha sido del **54%** en volumen y **50%** en valor. Se han incorporados nuevos consumidores a este canal, destacando el *target* senior.



Impacto del Covid-19

Impacto del Covid-19 industria conservera y transformadora de pescado y marisco.

Consecuencias del COVID-19

A nivel productivo y organizativo, se ha invertido en medidas de prevención e higiene, reforzando el control, con el objetivo de poder seguir trabajando bajo las máximas garantías y así poder abastecer a la población de un producto esencial.

El **impacto de la pandemia no ha sido homogéneo** en el conjunto de la industria conservera y transformadora de pescado y marisco. Mientras que las empresas que comercializan sus productos en el *retail*, en general, han mantenido y/o incrementado sus ventas, aquellos operadores más vinculados al ámbito extra doméstico han sufrido en mayor medida, experimentando un descenso en su facturación e incluso recurriendo a Ertres.

Esto ha obligado al sector a **reinventarse y reorientar su estrategia**, buscando **nuevas oportunidades de negocio**, por ejemplo, potenciando la venta *online*, buscando canales donde no estaban presentes o fomentando la exportación, lo que ha permitido atenuar los efectos negativos del Covid-19 en su actividad.

Impacto del Covid-19 industria conservera y transformadora de pescado y marisco.

Consecuencias del COVID-19

A **nivel internacional**, esta industria debió hacer frente al impacto de la pandemia mundial, que supuso en algunos momentos cierre/restricción de fronteras, dificultades logísticas y de transporte, retrasos en inspecciones y despachos de mercancías, entre otros aspectos.

No obstante, por su carácter no perecedero se observó un **importante aumento de la demanda mundial de conservas de pescado y marisco**, como se aprecia en los datos de exportación, mientras que **otros productos de la pesca se vieron notablemente afectados**, disminuyéndose sus exportaciones.

Las restricciones de movilidad y hostelería **aumentaron el consumo en los hogares del total de la categoría de pesca**: Los españoles **han cocinado más** y han surgido **nuevos momentos de consumo en el hogar, como el aperitivo**.

Esta pandemia **ha reforzado la preocupación por la salud**, tendencia que ya venía creciendo fuerte. El pescado en general y las conservas de pescado y marisco responden por sus características a este *driver* de consumo.

Impacto del Covid-19 industria conservera y transformadora de pescado y marisco.

Consecuencias del COVID-19

Las empresas deben seguir apostando por la **innovación** para el desarrollo de productos adaptados a las necesidades de los consumidores e invertir en **publicidad y comunicación** al objeto de transmitir las ventajas de estos productos, así como su versatilidad en la cocina.

Con respecto a la **innovación** el sector basa su estrategia en base a salud, sostenibilidad y digitalización. Los aspectos clave en innovación se centran en la digitalización de los procesos y en la incorporación de tecnologías 4.0 en línea con la fabricación inteligente, en el desarrollo de sistemas productivos más sostenibles basados en economía circular y en la aplicación de la biotecnología en beneficio de la salud y seguridad de los productos.

Plan de Transformación y Resiliencia del Complejo Mar-Industria 2021-2023



[Pinchar en la imagen para descargar el documento](#)

El sector transformador y comercializador de los productos de la pesca y la acuicultura ha mostrado su fortaleza frente a la crisis provocada por el SARS-CoV-2, erigiéndose, además, como sector eminentemente esencial para la economía y sociedad.

A pesar de ello, el contexto económico y social actual, agudizado hasta el extremo por la situación de pandemia, nos coloca ante un panorama sin precedentes en el cual será clave el abordaje de una serie de líneas estratégicas para que el sector, con posición de liderazgo nacional e internacional, pueda ser tractor de una economía española en recuperación.

- **DIGITALIZACIÓN**
- **PRODUCCIÓN Y CRECIMIENTO SOSTENIBLE**
- **COMPETITIVIDAD Y COMPROMISO SOCIAL**

Plan de Transformación y Resiliencia del Complejo Mar-Industria 2021-2023

DIGITALIZACIÓN

Interoperabilidad

- *Intercambio de información ágil y seguro entre distintos operadores empleando blockchain u otra tecnología equivalente. Trazabilidad.*
- *Ciberseguridad.*

Producción y fabricación inteligente

- *Sensorización avanzada*
- *Excelencia operacional a través de inteligencia artificial*

NECESIDADES ECONÓMICAS

21 millones de euros

13 millones de euros

41 millones de euros

10,5 millones de euros

Plan de Transformación y Resiliencia del Complejo Mar-Industria 2021-2023

PRODUCCIÓN Y CRECIMIENTO SOSTENIBLE

Océanos saludables

- *Digitalización de los océanos: Minimización y predicción de los efectos del impacto del cambio climático en las pesquerías*

Eco-intensificación de la acuicultura verde

- *Mejora de la gestión de la producción acuícola*
- *Sistemas de producción acuícola con mínima huella ambiental*

NECESIDADES ECONÓMICAS

34,3 millones de euros

18 millones de euros

12 millones de euros

Plan de Transformación y Resiliencia del Complejo Mar-Industria 2021-2023

PRODUCCIÓN Y CRECIMIENTO SOSTENIBLE

Transformación climáticamente neutra

- *Descarbonización a través de nuevas fuentes de energía sostenible: Biogás e Hidrógeno*
- *Electrificación y adaptación de la producción hacia el empleo de Energías Renovables*
- *Sistemas de producción de mínima huella hídrica*

Transición hacia la economía circular

- *Materiales y sistemas avanzados para un envasado sostenible y seguro*
- *Contribución a la minimización del desperdicio alimentario*
- *Implantación de tecnologías para un aprovechamiento integral de subproductos*

NECESIDADES ECONÓMICAS

12 millones de euros

17,5 millones de euros

16 millones de euros

33 millones de euros

7 millones de euros

45 millones de euros

Plan de Transformación y Resiliencia del Complejo Mar-Industria 2021-2023

COMPETITIVIDAD Y COMPROMISO SOCIAL

Sensibilización y promoción

- *Proyecto exponencial de promoción de productos pesqueros sostenibles y saludables*

Capacitación

- *Capacitación permanente del sector*

Dinamización de la innovación

- *Observatorio de Transformación Sostenible*

NECESIDADES ECONÓMICAS

7 millones de euros

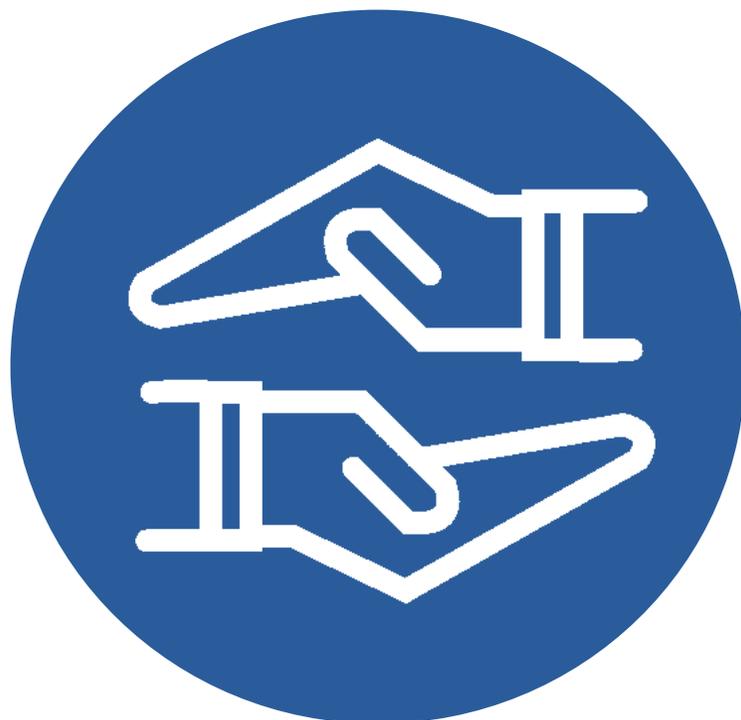
6 millones de euros

10 millones de euros



Resultados científico-tecnológicos y de I+D+i 2020

El Centro Tecnológico del Clúster



- ANFACO-CECOPECA cuenta con un Centro Tecnológico privado de ámbito nacional, reconocido a nivel internacional como un referente en el campo de la investigación aplicada a los **productos de la industria marina y alimentaria**.
- Único Centro Tecnológico asentado en Galicia, con competencias en el campo marino y alimentario. Está reconocido oficialmente por el Ministerio de Economía y Competitividad como **Centro Tecnológico de ámbito estatal**.
- **Más de 70 años prestando servicios** tecnológicos y de I+D+i a las empresas del sector transformador de productos de la pesca y de la acuicultura e industrias afines y empresas alimentarias.
- Cuenta con los **principales reconocimientos y acreditaciones** por parte de las distintas Administraciones Públicas y Entidades de Acreditación.

El Centro Tecnológico del Clúster



- Ejerce un papel fundamental como **agente dinamizador de la I+D+i** empresarial.
- Está **fuertemente enraizado con el sector empresarial**, contando actualmente con una base asociativas de 246 empresas y 530 clientes
- Centro de Excelencia en **Industria 4.0 y Biotecnología Azul**.
- Participa en los principales **consorcios, alianzas y plataformas** tecnológicas españolas y europeas.

Cultura EMPRENDEDORA y CREATIVA

Capitalización del conocimiento y GENERACIÓN DE VALOR

El Centro Tecnológico del Clúster

PRINCIPALES INDICADORES 2020

01 INVERSIONES

05 ÁREA DE I+D+I

02 ECONÓMICOS

06 ÁREA DE TECNOLOGÍA ANALÍTICA

03 RECURSOS HUMANOS

07 ÁREA DE ASITENCIA TÉCNICA Y
COOPERACIÓN INTERNACIONAL

04 CLIENTES

CENTRO DE EXCELENCIA complejo MAR-INDUSTRIA



01 INVERSIONES



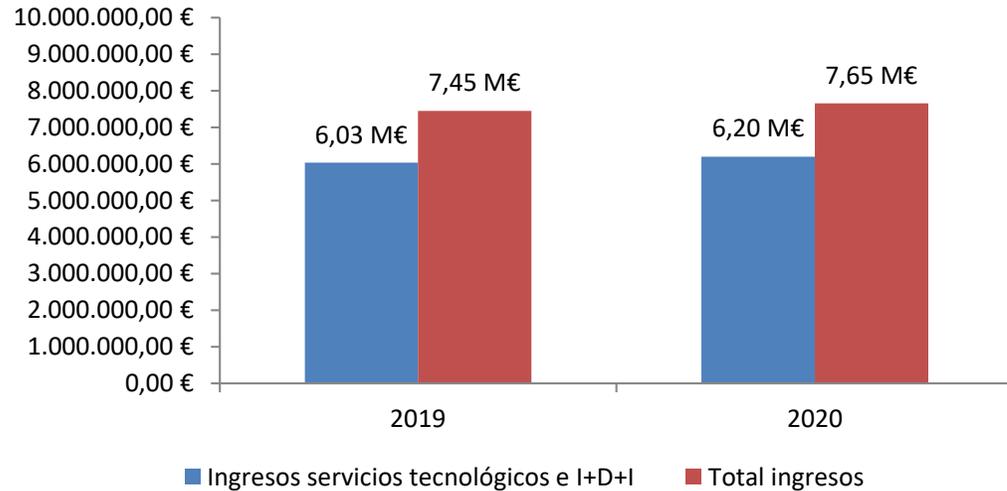
EQUIPAMIENTO de última generación

➤ Ubicado en el Campus Universitario de Vigo, ANFACO-CECOPECA dispone de una parcela de 6.000 m², en la cual se hallan **3 edificios con una superficie total construida de más de 10.000 m²**: 1 edificio administrativo (ANFACO) y otros 2 de carácter científico-tecnológico: edificios CECOPESCA (Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca) y CYTMA (Centro de Tecnologías Avanzadas de Investigación para la Industria Marina y Alimentaria).

➤ **22,11 M€ de inversión total.**

Referente en TECNOLOGÍA Alimentaria

02 ECONÓMICOS



- **7,65 M€** de ingresos totales y **6,2 M€** de ingresos por servicios tecnológicos y de I+D+I.
- **81%** de los ingresos proceden de **actividades de I+D+I** y de la prestación de servicios tecnológicos.
- **62%** de los ingresos proceden de **financiación privada**.



INVERSIÓN y RENTABILIDAD

03 RECURSOS HUMANOS

- **109 profesionales** en plantilla.
- **Equipo multidisciplinar:** químicos, biólogos, veterinarios, ingenieros, ciencias del mar, farmacéuticos, bromatólogos...
- **Alta cualificación:** 67% de la plantilla dispone de una titulación universitaria de grado superior.
- **Excelencia investigadora:** 20% de doctores.
- **Política de igualdad:** El 72% de la plantilla son mujeres (78 trabajadoras). El 28% son hombres (31 trabajadores).
- **Estabilidad laboral:** 84% de trabajadores con contrato indefinido.
- **Formación:** se ha facilitado formación y prácticas profesionales a 59 becarios y estudiantes en prácticas.



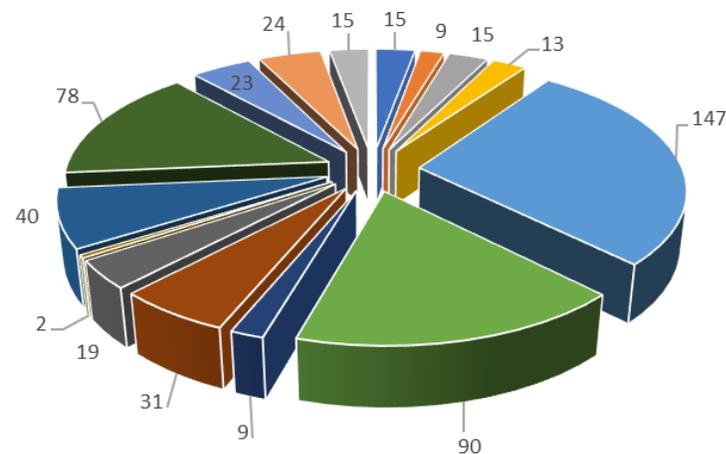
PROFESIONALIDAD y EFICIENCIA

04 CLIENTES

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

➤ Se prestaron servicios tecnológicos y de I+D+I a un total de **530 clientes**, pertenecientes a múltiples subsectores de la industria marina y alimentaria:

- **488 clientes nacionales** de 41 provincias.
- **42 clientes extranjeros** de 21 países.



- Aceites y harinas de pescado
- Acuicultura
- Administración pública
- Bacalao y Salazones
- Congelados, refrigerados y elaborados de productos del mar
- Conservas pescados y mariscos
- Envas y embalajes
- Laboratorio
- Maquinaria
- Materias primas
- Otros (consignatarios, mayoristas, cofradías, fundaciones, ...)
- Otros productos alimenticios
- Productores, cocederos y depuradores
- Servicios Auxiliares
- Universidades, centros de investigación y centros tecnológicos

05 Área de I+D+i - INDICADORES

- Desarrollo de **89** proyectos de I+D+i, el **62%** bajo contrato directo con empresas.
- **55** contratos privados para actividades de I+D+i.
- **22** proyectos internacionales.
- Socio en la **única Red Cervera de Centros Tecnológicos de Excelencia** financiada por CDTi **en el ámbito alimentario** con un presupuesto global de **3,9 M€**.
- **1** Proyecto Industrias del Futuro 4.0 - Fábrica inteligente con **Hijos de Rivera** con un presupuesto global de **2,1 M€** para el período 2019-2021.
- ANFACO-CECOPECA forma parte de los **HUB de Innovación Digital** promovidos por GAIN: **DATALIFE** (biotecnología) y **GALICIA FoFHUB** (Industria 4.0)
- **1** Unidad Mixtas de Investigación con **Grupo Emenasa** con un presupuesto global de **1,8 M€** para el período 2020-2023.



→ **8** proyectos **CIEN** (2015-2023)

05 Área de I+D+i



Principales **PROYECTOS** desarrollados por el Área de I+D+i de

ANFACO-CECOPESCA



PROYECTO Formulaciones funcionales en nuevas cervezas sin alcohol – 0,0F

El principal objetivo de este proyecto es aprovechar las ventajas biotecnológicas que ofrece la fermentación controlada de cereales, que tiene lugar durante el proceso de elaboración de la cerveza para, a partir de sus ingredientes principales, obtener un producto no sólo de una elevada calidad sensorial, sino también que permita obtener un beneficio saludable para el consumidor y que de este modo se pueda incorporar con facilidad dentro de una alimentación y unos hábitos de vida saludables.



BIOSTATZCH



UNIVERSIDADE DA CORUÑA

Universidade de Vigo



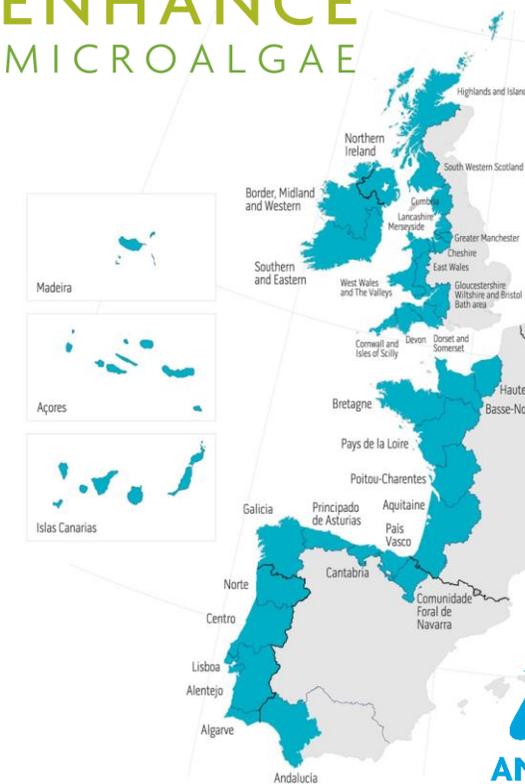
@CDTIoficial

PROYECTO EnhanceMicroAlgae

El objetivo del proyecto es Incrementar la competitividad del sector de las microalgas, especialmente en el Área Atlántica, a través de la transferencia de tecnología y conocimiento entre especialistas en el sector y empresas especializadas (nutricional, cosmética, farma,...)



ENHANCE
MICROALGAE



PROYECTO DANTIAN

Investigación industrial y desarrollo de ingredientes bioactivos y nuevos alimentos para el bienestar mental



MAHOU
SANMIGUEL



Bioinicia



pronat



biogenetics
the GENOMID Company



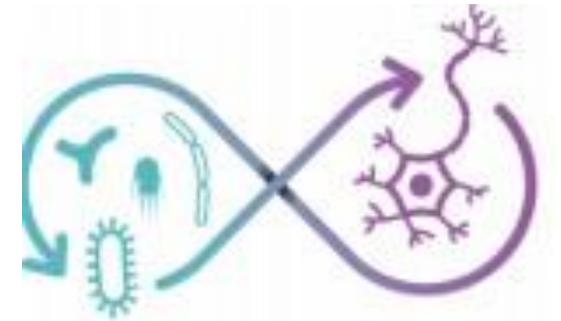
La Canastita
QUALITY BERRIES



grupo
ICA



unio



DANTIAN



UNIÓN EUROPEA

FONDO EUROPEO DE
DESARROLLO REGIONAL



Fundación Biomédica
Galicia Sur



iata
Instituto de Agroquímica
y Tecnología de Alimentos



UNIVERSITAT DE
BARCELONA



PROYECTO TECNOMIFOOD

La Red de tecnologías ómicas aplicadas a la innovación y desarrollo industrial de ingredientes, alimentos funcionales y nutracéuticos – TECNOMIFOOD – la integración de las tecnologías ómicas para facilitar el acceso y optimizar su uso en todas las etapas de la cadena de valor del diseño industrial de alimentos funcionales y nutracéuticos.

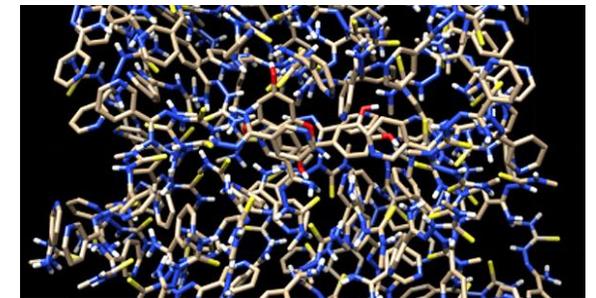


Centro de Excelencia Cervera



PROYECTO HI BIO 4.0

El proyecto “Hibridación de biotecnología y herramientas 4.0 en la industria agroalimentaria para el desarrollo acelerado de nuevas formulaciones. El futuro de la alimentación funcional y personalizada. – HI-BIO 4.0 “ persigue la implementación de herramientas avanzadas de industria 4.0 para modelizar un proceso biotecnológico, modelización que facilitará y optimizará los procesos de desarrollo para lograr una mayor calidad y funcionalidad en los productos obtenidos



PROYECTO EBB

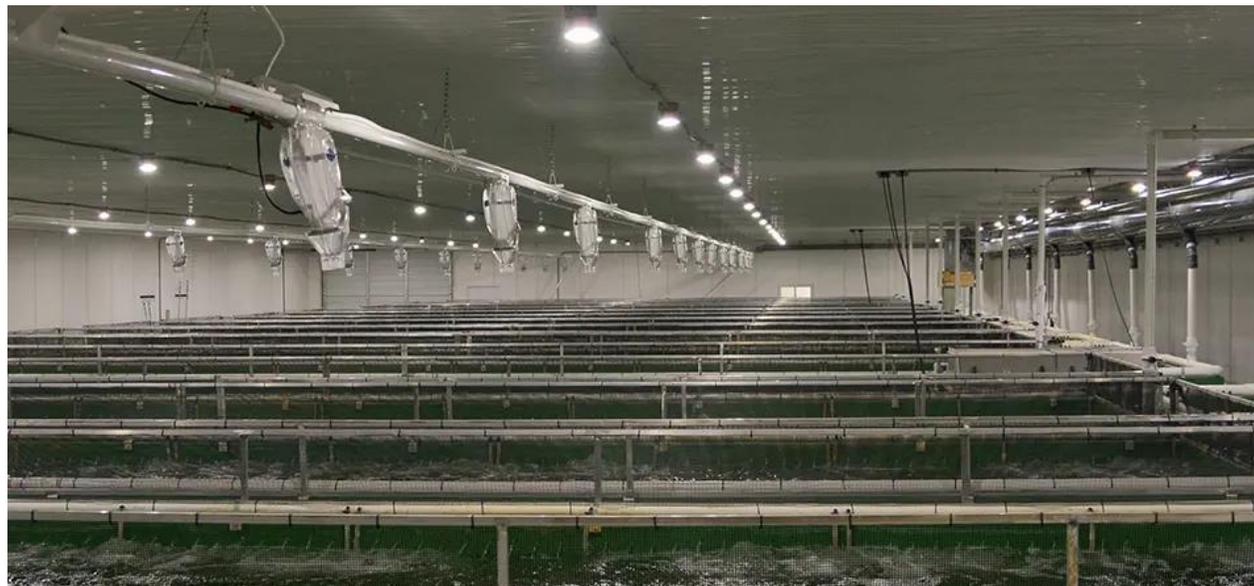
Biobanco del Centro Europeo de Recursos Biológicos Marinos

Protección de la biodiversidad marina mediante el establecimiento de un biobanco, asegurando el cumplimiento de las regulaciones de acceso y distribución de beneficios, destinado a la conservación y el uso sostenible de la diversidad biológica y la mejora de los servicios de los ecosistemas costeros mediante la valorización biotecnológica de los recursos biológicos marinos.



PROYECTO LEDGUADO

Aplicación de la tecnología LED para la mejora de los aspectos productivos en acuicultura



SETGA



@CDTIoficial

PROYECTO MUSSELECT

El **proyecto MUSSELECT** se anticipa a los futuros cambios ambientales que pueden poner en peligro la producción de mejillón en Galicia, desarrollando estrategias de selección de individuos capaces de sobrevivir y desarrollarse en condiciones subóptimas debidas a fluctuaciones de temperatura o pH. Así, tiene por objetivo el desarrollo de métodos escalables y de bajo coste para la producción de **semilla de mejillón con características mejoradas de rendimiento y supervivencia**.



Operación cofinanciada pola Unión Europea
Programa Operativo: Fondo Europeo Marítimo e de Pesca (FEMP) 2014-2020
Obxectivo temático 3: Fomentar a competitividade das PEMES e do sector da pesca e da acuicultura

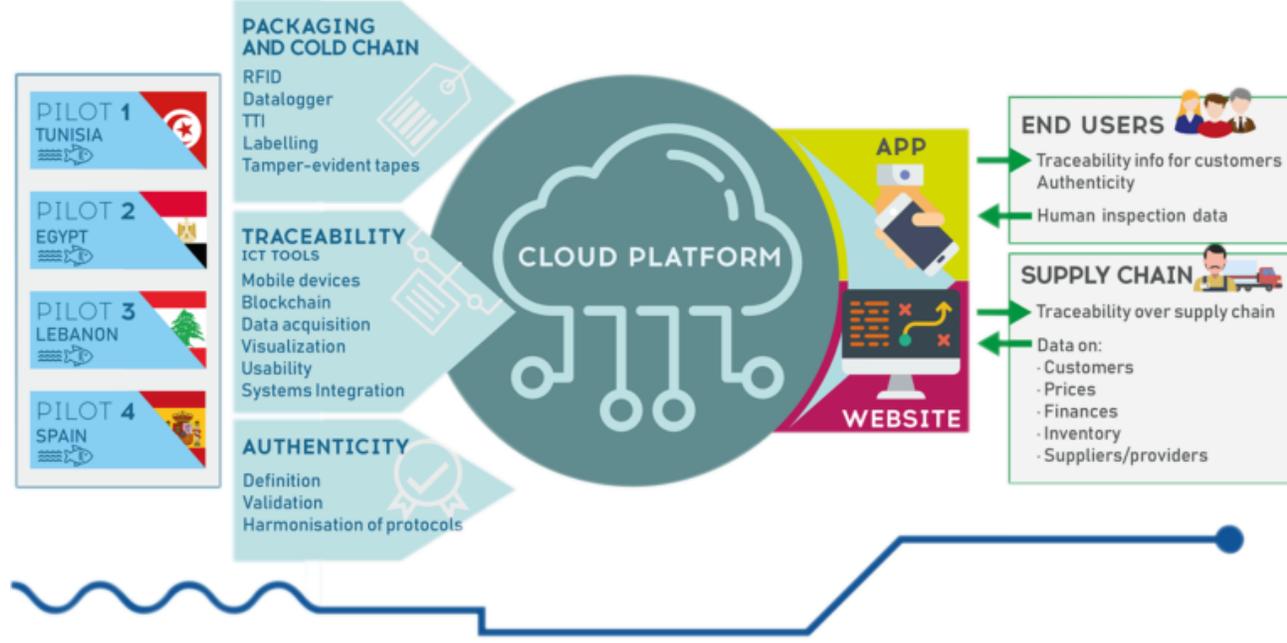
PROYECTO ALGALUP

El proyecto **ALGALUP** pretende desarrollar una estrategia integral para promover la investigación y la innovación en la explotación de las **macroalgas en Galicia y Portugal**, para **explorar el potencial de especies poco o nada explotadas**, impulsar el cultivo y desarrollar nuevas formas de aprovechamiento de la biomasa para alimentación humana, aplicaciones biomédicas y cosméticas, y nutrición en acuicultura.



PROYECTO SUREFISH

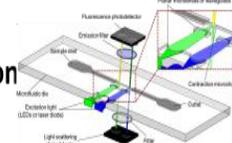
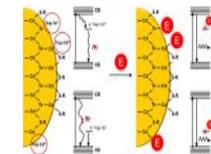
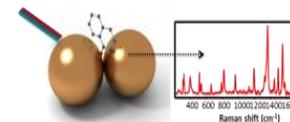
El principal objetivo de SUREFISH es valorizar el pescado tradicional mediterráneo fomentando la innovación de la cadena de suministro y la confianza del consumidor en los productos pesqueros mediterráneos mediante el despliegue de soluciones innovadoras para lograr una trazabilidad inequívoca y confirmar su autenticidad, evitando así fraudes.



PROYECTO FOODSENS

El proyecto “FoodSens - Transferencia de tecnologías sensóricas para prevenir riesgos alimentarios” tiene como principal objetivo impulsar la colaboración entre entidades para desarrollar sensores que detecten biofilms bacterianos, alérgenos, PAHs, residuos de medicamentos, fitoplancton tóxico y micotoxinas a nivel ambiental y en la industria agroalimentaria. Serán desarrollados dispositivos sensóricos para evaluar la presencia de dichos contaminantes y se realizará la transferencia a empresas así como la evaluación en usuarios finales.

- Allergens
- PAHs
- Bacterial Biofilms
- Mycotoxins
- Toxic phytoplankton



Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Fundo Europeu de Desenvolvemento Regional



PROYECTO ELIMET

Revalorización de los subproductos de la pesca mediante el desarrollo de tecnologías innovadoras para la eliminación de metales pesados en residuos generados por el sector pesquero.



Unión Europea

Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP)



PROYECTO MEDKIDS

Investigación y desarrollo de nuevos productos alimentarios para la elaboración de una cesta saludable para alimentación infantil

AMC NATURAL DRINKS

PESCANOVA España

FERTINAGRO BIOTECH



UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO DE
DESARROLLO REGIONAL



PROYECTO TERATROFO

Generación de nuevos ingredientes y alimentos beneficiosos dirigidos a las condiciones de riesgo y el bienestar global de las personas con cáncer colorrectal.



PROYECTO MELLORATUN

El objetivo principal del proyecto radica en la optimización de una línea de procesado de conservas de atún mediante la aplicación de nuevas tecnologías innovadoras no implementadas en diversos aspectos críticos como la aceleración del proceso de descongelación, la optimización del empaque, el aumento de la productividad y la mejora de la calidad y salubridad del producto terminado. Adicionalmente, se desarrollará una herramienta software que permita monitorizar los procesos, implementar IoT y realizar operaciones de mantenimiento predictivo.

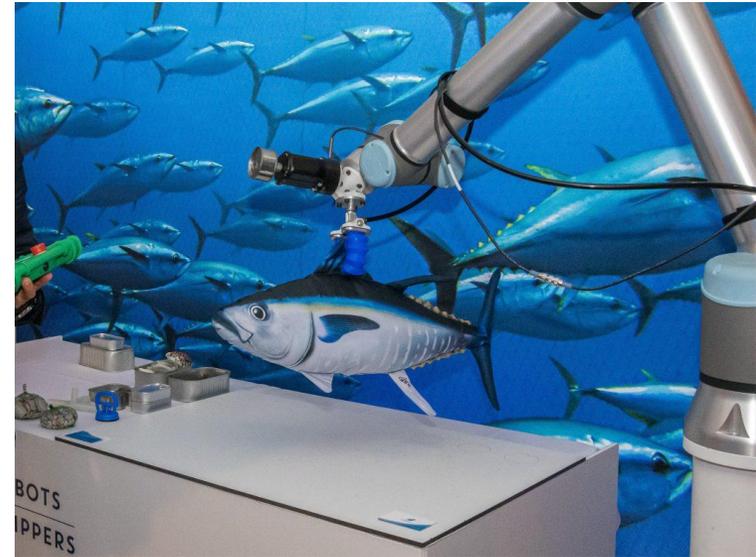


CONSOLIDACION UNIDAD MIXTA

ANFACO-CECOPESCA - EMENASA

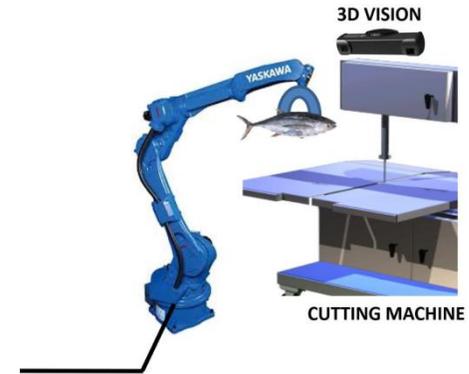
Este proyecto aborda tres objetivos principales:

- Industrialización de la Tecnología HSI (HyperSpectral Imaging) con el fin de mejorar el hardware de los sistemas HSI.
- Servicios Cloud para HSI & Automatización de Modelos para desarrollar sistemas de recalibrado automático de modelos predictivos.
- Pruebas de Viabilidad y Modelado Integral para validar la nueva tecnología en matrices agroalimentarias.

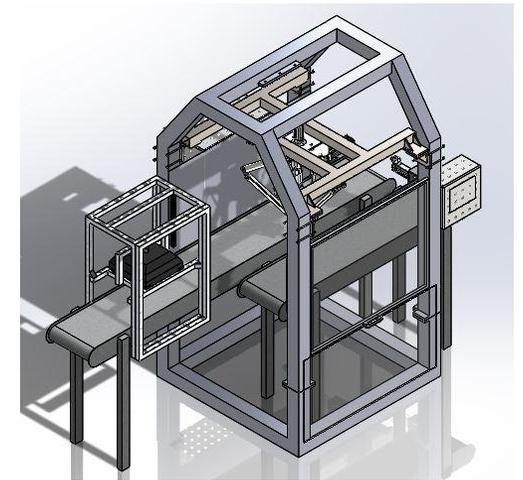


PROYECTO SPECTUNA

El objetivo del proyecto es el incremento de la eficiencia de los procesos de corte y clasificación de atún congelado a través del desarrollo de un sistema automatizado y modular para la optimización de los procesos de corte y clasificación de atún congelado. Este desarrollo incluye sistemas de caracterización de la materia prima a través de visión hiperespectral.



Yellowfin tuna
(*Thunnus albacores*, YFT)



PROYECTO ALEHOOP

Biorrefinerías para la valorización de la biomasa residual de macroalgas y subproductos del procesamiento de leguminosas para obtener nuevas cadenas de valor de proteínas para aplicaciones de alimentos y piensos de alto valor.



ISANATUR
— NUTRITION & HEALTH —



ahimsa
Productos Vegetales Ecológicos



GARLAN



alginor



ILVO
Flanders research institute for
agriculture, fisheries and food

tecnalia Inspiring
Business

TEICNEOLAÍOCHTA
BHAILE ÁTHA CLIATH
TU
DUBLIN
TECHNOLOGICAL
UNIVERSITY DUBLIN

Universidade de Vigo

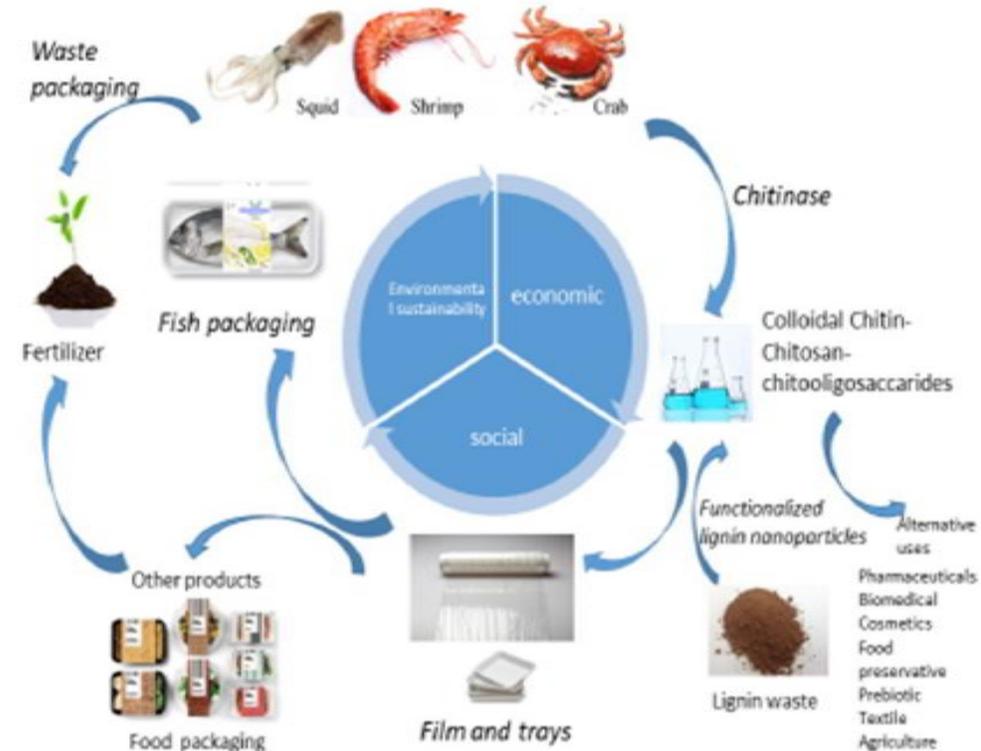


PROYECTO FISH4FISH



El proyecto Fish4Fish investigará el uso de derivados de quitina y quitosano extraídos de residuos de biomasa marina para fabricar nuevos envases para el sector pesquero. Estos productos innovadores mejorarán la vida útil del pescado y, al final de su vida, podrán usarse como fertilizante y agentes antimicrobianos para el cultivo de vegetales.

Shellfish wastes from food processing (shrimp, crab, squid, lobster)



UNIVERSITÀ
DI SIENA
1240



Co-funded by the EMFF programme of
the European Union

PROYECTO NEPTUNUS

Promoción del desarrollo sostenible del sector de productos del mar en el arco Atlántico, proporcionando una metodología para el ecoetiquetado de productos y definiendo estrategias de eco-innovación para la producción y el consumo.



PROYECTO CONSERVAL

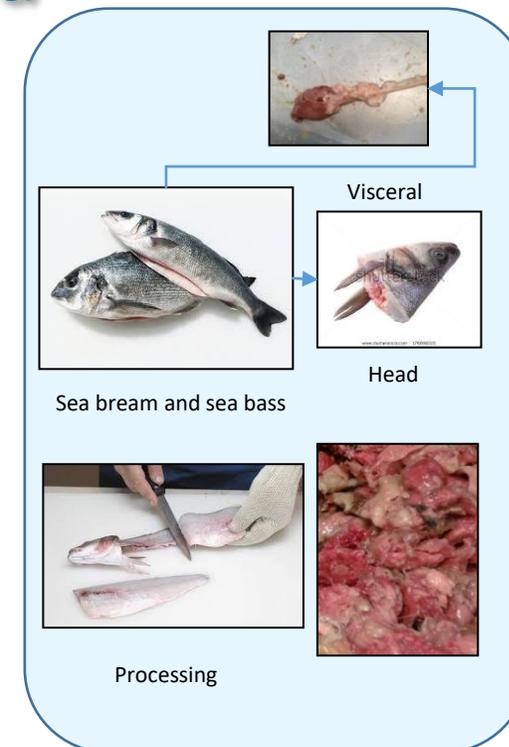
El Proyecto CONSERVAL persigue la valorización de subproductos y aguas residuales de la industria conservera a través de la producción de ácidos grasos volátiles y la obtención de aceites y proteínas a partir de subproductos y aguas residuales de la industria conservera de la Eurorregión Galicia – Norte de Portugal .



PROYECTO GAIN

Intensificación de la acuicultura verde en Europa

Proyecto H2020 diseñado para apoyar la intensificación ecológica de la acuicultura en la Unión Europea (UE) y el Espacio Económico Europeo (EEE), con el doble objetivo de aumentar la producción y la competitividad de la industria, asegurando la sostenibilidad y el cumplimiento de las normas de la UE sobre seguridad alimentaria y medio ambiente.



05 Área de I+D+i

ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA



Participación en las principales **Plataformas Tecnológicas, clústeres y HUBs de innovación**, relacionadas con la I+D+i marina y alimentaria: **PTEPA, Food For Life- Spain, CLUSAGA, BIOGA, CSG, HUB DATALIFE y DIHGIGAL.**

Promotor de la **Industria 4.0 – La Fábrica Inteligente** en la industria marina y alimentaria.

Ejecución de **12** proyectos de transferencia.

22 publicaciones científicas y participaciones en jornadas y congresos científicos nacionales e internacionales

21 patentes sobre nuevas tecnologías de procesado y conservación y nuevos productos.

Realización de **6** jornadas técnicas de transferencia.

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.**

06 Área de Tecnología Analítica

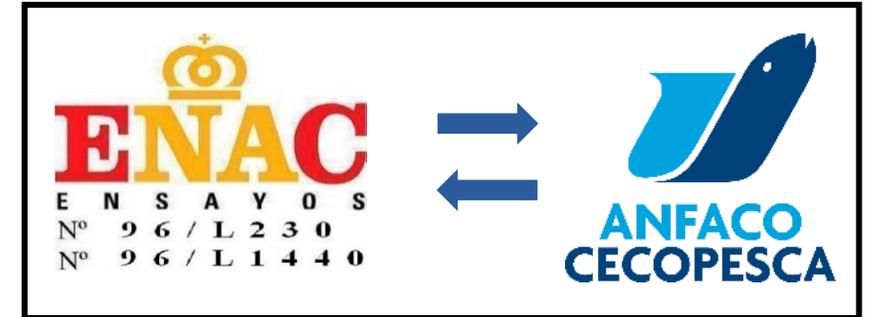
Laboratorio de referencia para el control de la calidad de los productos de la pesca transformados.

Accreditación por **ENAC** conforme a la norma UNE-EN ISO/IEC 17025 con Alcances de Acreditación Nº 96/LE230 y Nº 96/LE1440

Acreditados por ENAC bajo Lista de Ensayos Bajo Acreditación (**LEBA**) para secuenciación de ADN y análisis filogenético y PCR a tiempo real y final mediante cubriendo **identificación y detección de especies de alimentos, cubriendo también la detección de alérgenos.**

Primer laboratorio de la Comunidad Autónoma de Galicia en conseguir dos programas de acreditación de ENAC:

- Ensayos de **gluten y alérgenos** en alimentos (NT-70.03)
- Ensayos **microbiológicos** de alimentos (NT-70.02).
- Ensayos para **Información Nutricional** (NT-70.01)

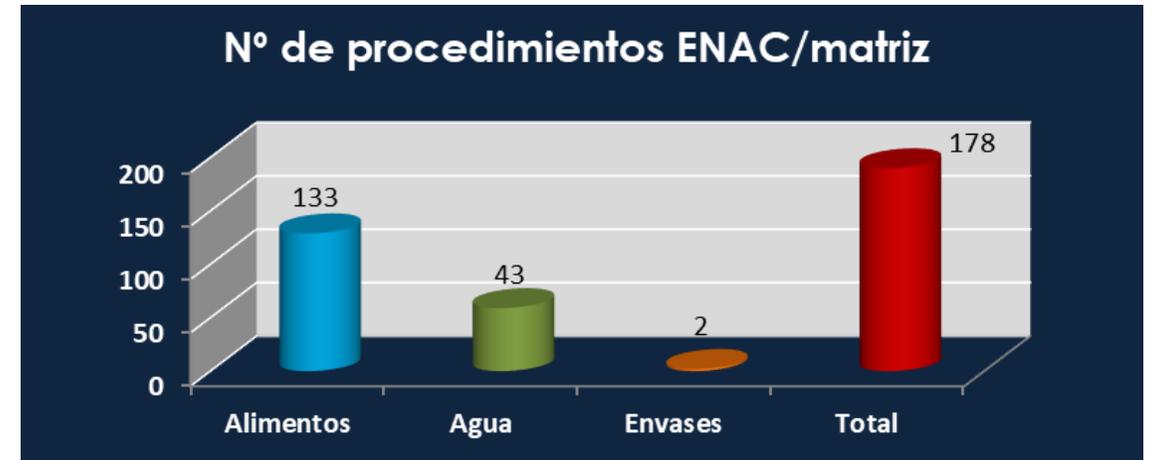


06 Área de Tecnología Analítica

Los servicios analíticos representan una **herramienta de confianza para la búsqueda de la mejor solución a las necesidades** de las empresas.

- **34.910** Muestras gestionadas en el año 2020
- **9,1%** de incremento anual de facturación
- **346** Clientes de laboratorio

No solo ofrecemos un resultado analítico, sino un **adecuado asesoramiento para la elección de la mejor solución** a los requerimientos diarios que se producen en la industria alimentaria.



Amplia cartera de ensayo con más de **400 determinaciones** ofertadas y más de **175 procedimientos** acreditados por ENAC

06 Área de Tecnología Analítica

Procedimientos de ensayo destacados (sector Marino-alimentario):

- ✓ Análisis completos de etiquetado nutricional obligatorio incluyendo **Fibra alimentaria** y **Azúcares (Lactosa, Fructosa, Sacarosa, Maltosa y Glucosa)**
- ✓ Amplia **Batería de residuos de medicamentos** empleados en productos de acuicultura y análisis de **Sales de Amonio Cuaternario** (BAC y DDAC).
- ✓ Análisis de virus incluyendo **Norovirus Genogrupos I y II** y **Virus Hepatitis**.
- ✓ Detección de **Alérgenos**: Leche, Huevo, Gluten, Crustáceos, Pescado, Moluscos, Apio, Almendra, Altramuz, Avellana, Cacahuete, Nuez, Mostaza, Sésamo, Sulfitos y Soja, **la lista de ensayos de alérgenos acreditada ofertada más amplia en España**.
- ✓ Recuento de **E. coli en 24h**, Recuento de **Bacillus Cereus**, Recuento de **Enterotoxina Estafilocócica...**
- ✓ Análisis de **toxinas marinas legisladas y emergentes** por técnicas instrumentales de HPLC o HPLC-MS, Toxinas **Lipofílicas, ASP y PSP, Palitoxina, Tetrodotoxina e iminas cíclicas (espirólidos) y NSP (brevetoxina)**.
- ✓ Reciente acreditación de **Mercurio, Cadmio, Plomo y Arsénico** por **ICP-MS**.

06 Área de Tecnología Analítica

COLABORACIÓN CON ADMINISTRACIONES U OTROS ORGANISMOS

- ✓ Govern de les Illes Balears – Subdirección General de Pesca
- ✓ Generalitat Valenciana – Subdirección General de Pesca
- ✓ Gobierno de Cantabria – Consejería de Acuicultura
- ✓ Gobierno de Asturias – Consejería de Pesca y Acuicultura
- ✓ Gobierno Vasco - AZTI
- ✓ Sanidad Exterior 2019-21 (Plan de Control Oficial de Terceros Países)
- ✓ JRC - Grupo de trabajo de la Comisión Europea para la detección de alérgenos.
- ✓ Designación como Laboratorio de Referencia para visita del equipo auditor de la FDA.
- ✓ Comunidad Autónoma de Galicia (Laboratorio de Referencia)
- ✓ Programa “Performance Tested Methods” de AOAC (Laboratorio independiente)



07 Área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional



Formación y Cooperación Exterior

Seguridad alimentaria y auditorías: APPCC, IFS, BRC, ISO 22000, ISO 14000, Global Gap, EMAS

Consultoría y servicios especializados. Autoridad de procesos. **FDA**, Calibraciones, Peritajes, Muestreos...

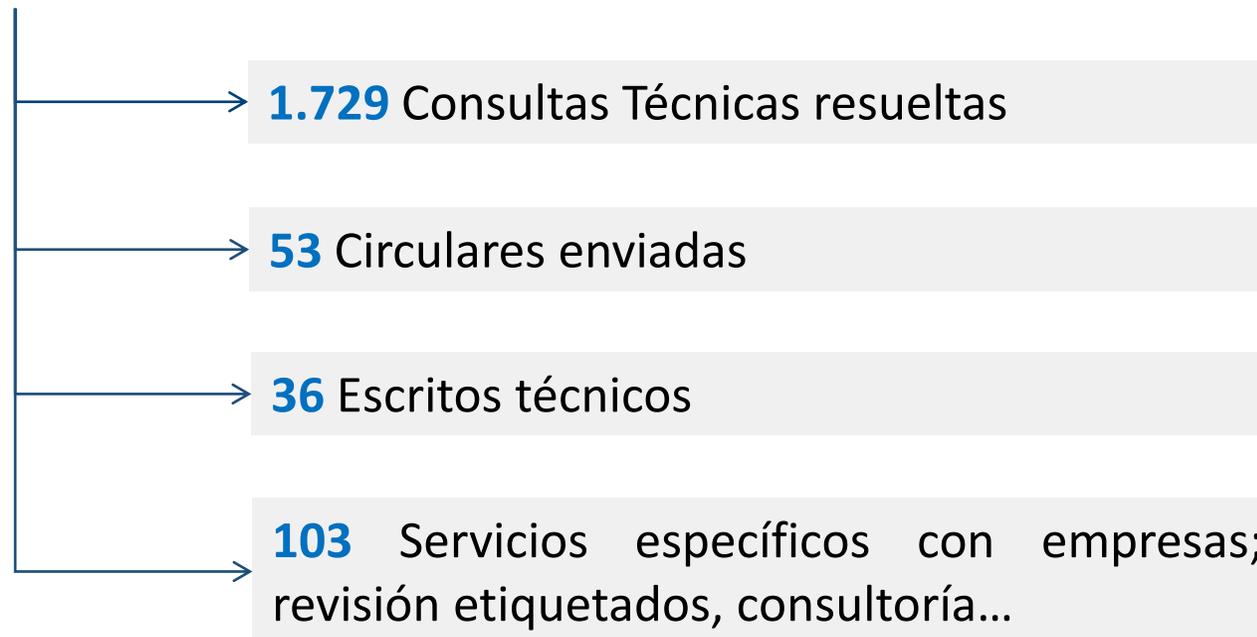
Innovación en producto y optimización de procesos térmicos. Estudios de Vida Útil.



07 Área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional

Área que presta servicios de asesoramiento y asistencia técnica especializada en múltiples ámbitos de interés sectorial

Un total de 2.244 CONSULTAS realizadas durante el 2020



752 ACTIVIDADES DE ASISTENCIA TÉCNICA



**414 PRUEBAS DE ESTERILIZACIÓN
Y CALIBRACIONES**

**205 PARTICIPACIONES EN
PANELES DE CATA**

**185 ASISTENCIAS TÉCNICAS EN PROCESOS (Manuales,
Auditorias...)**

**52 ASISTENCIAS TÉCNICAS EN LABORATORIOS,
PERITAJES Y MUESTREOS**

**101 ESTUDIOS TÉCNICOS DE PRODUCTOS (vidas
útiles, factores transformación...)**

**07 Área de Asistencia Técnica y
Cooperación Internacional**



07 Área de Asistencia Técnica y Cooperación Internacional

Mas de 177 actividades de Cooperación en mas de 40 países en los últimos 22 años

11 actividades de Cooperación Internacional con 5 países en 2020



Coordinación del **Máster** Oficial en Ciencia y Tecnología de Conservación de Productos de la Pesca
3º Máster mejor valorado por sus alumnos de la UVIGO