



MEMORIA DE VALOR COMPARTIDO 2020







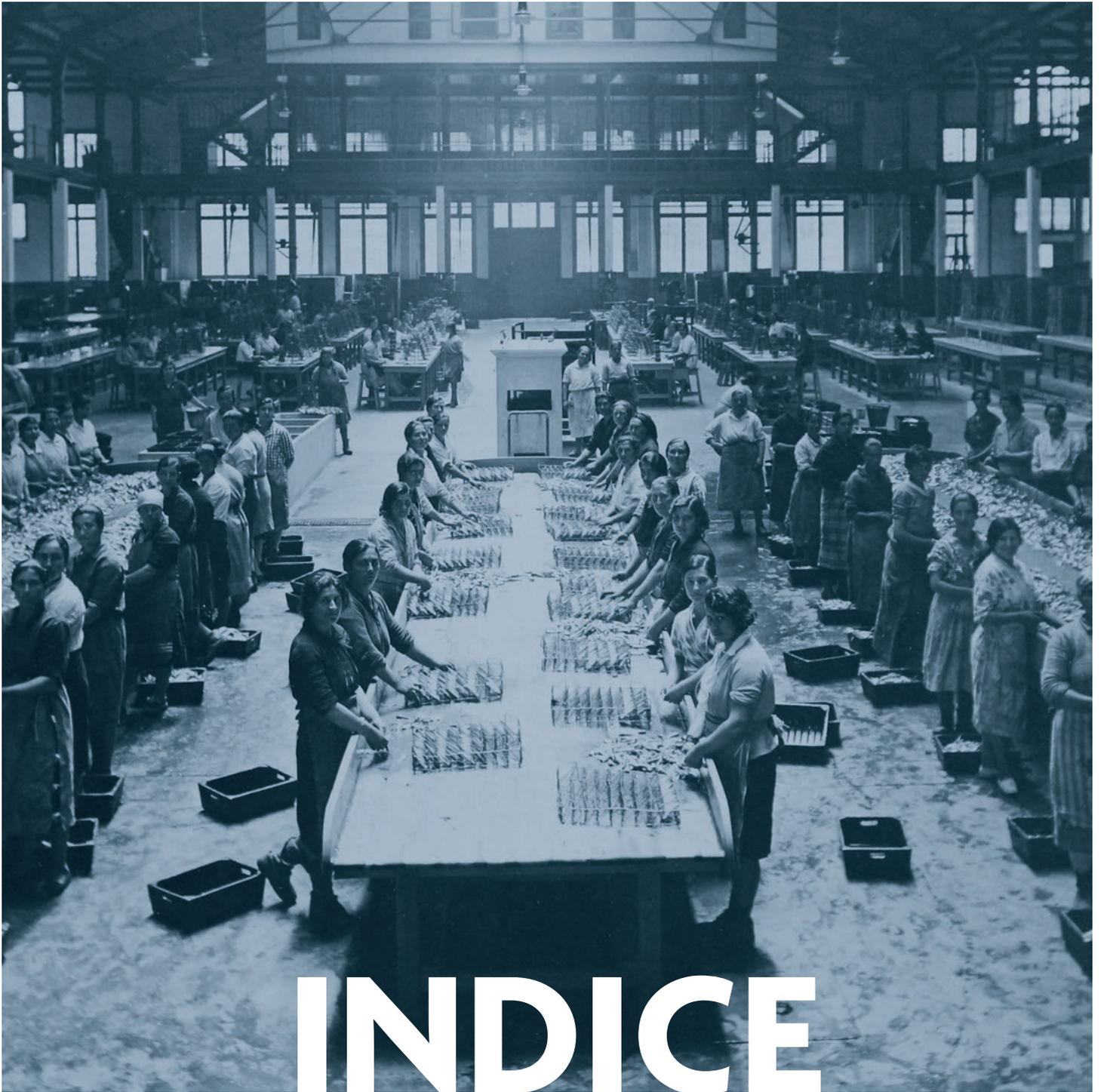
**ANFACO
CECOPESCA**

Carretera Colegio Universitario, 16
36310, Vigo, Pontevedra, España

T.: 986 469 301 - 986 469 303

Fax: 986 469 269

www.anfaco.es



INDICE

NUESTRA ORGANIZACIÓN

PRESENTACIÓN DEL PRESIDENTE	7
PRESENTACIÓN DEL SECRETARIO GENERAL	8
NUESTRA MISIÓN Y VISIÓN	9
ANFACO-CECOPECA	10
2019 EN NÚMEROS	11
NUESTROS GRUPOS DE INTERÉS	12
NUESTRA ESTRATEGIA DE VALOR COMPARTIDO	15

NUESTRA CONTRIBUCIÓN

NUESTRA ESTRATEGIA DE VALOR COMPARTIDO	10
NUESTRA CONTRIBUCIÓN A LOS ODS	20
SOMOS VERDES Y CIRCULARES	21
INNOVAMOS	26
INCLUIMOS A TODOS	31
COMPROMETIDOS CON LAS COMUNIDADES	36
PLAN DE ACCIÓN	41
VALOR COMPARTIDO Y EL SECTOR CONSERVERO	46
COMPROMISO POR EL DESARROLLO SOSTENIBLE	50

ANEXOS

LISTADO DE PROYECTOS 2019	52
ALIANZAS 2019	57



NUESTRA ORGANIZACIÓN

PRESENTACIÓN DEL PRESIDENTE



D. IVÁN ALONSO-JÁUDENES CURBERA

“ *Presentamos nuestro compromiso con la generación de valor compartido* ”

La industria conservera española consolida más de 116 años de tradición fundamentada en la visión, en el esfuerzo, en el conocimiento y en la innovación; también formando parte de nuestra historia y cultura, de la tradición de nuestros ancestros, de la valentía y determinación de sus pioneros, de nuestras ilusiones y, como no, de todos nosotros, que cada día seguimos trabajando para asegurar un medio de vida en las áreas costeras y marinas de nuestro país, y de todos aquellos con los que colaboramos.

ANFACO CECOPESCA representa la consolidación de una industria que genera riqueza entendida desde una perspectiva de garantía, de durabilidad y, en definitiva, de sostenibilidad. Es por ello que la Agenda 2030, y los enfoques de economía azul y economía verde, forman parte intrínseca de la visión de nuestra actividad y, por tanto, de nuestras operaciones empresariales.

Con el fin de consolidar nuestro **COMPROMISO** trabajamos conjuntamente con nuestros grupos de interés, compartiendo valor para lograr entornos de trabajo enriquecedores a lo largo de la cadena de valor, asegurando una gestión responsable y conservación de los recursos naturales y biodiversidad, promoviendo la competitividad de nuestros emprendimientos desde una perspectiva de innovación; y todo ello para llegar a ofrecer productos saludables y nutritivos a los consumidores que confían en nosotros.

En este proceso hemos dado un paso más, haciendo público este compromiso, reflejado a través de esta Memoria de Valor Compartido y poniendo de relevancia nuestra disposición para seguir trabajando en mejorar cada día más.

PRESENTACIÓN DEL SECRETARIO GENERAL



D. JUAN M. VIEITES BAPTISTA DE SOUSA

“ Desde ANFACO CECOPESCA entendemos que solo lograremos generar riqueza sostenible si lo hacemos en colaboración con nuestro entorno. ”

ANFACO CECOPESCA tiene en su misión representar y defender los intereses del sector del clúster marino y alimentario. Desde su origen en 1904, la Asociación se compromete en la promoción y fortalecimiento de un sector nacional conservero que contribuya al desarrollo social, económico y ambiental de las áreas geográficas en las que opera.

Desde ANFACO CECOPESCA entendemos que solo lograremos generar riqueza sostenible si lo hacemos en colaboración con nuestro entorno, para lo cual tenemos en cuenta aspectos clave como la generación de empleo de calidad y sostenible, la promoción de innovación como elemento de competitividad, la gestión de los recursos y la puesta en valor del territorio.

Es por ello que hemos dado un paso más para trabajar desde un enfoque fundamental: la generación de VALOR COMPARTIDO. Entendemos este concepto como un nuevo modo de comprender la gestión empresarial, una estrategia que permite la creación de una identidad y te-

jido empresarial socialmente responsable y competitivo. Nuestro objetivo es contribuir a un sector conservero orientado y referente en la generación de valor compartido para la sociedad.

Estamos orgullosos de nuestras personas trabajadoras, de los más de 70 proyectos anuales en I+D+i que hemos puesto en marcha, así como de los más de 50 convenios en 21 países, que muestran el gran trabajo realizado en pos del desarrollo socioeconómico responsable de nuestro entorno y en el que operamos.

La Memoria que presentamos consolida el trabajo realizado en los últimos años y marca una senda de sostenibilidad hacia el futuro. Esta senda se estructura en base a cuatro fundamentos de valor para ANFACO CECOPESCA y sobre los que deseamos posicionar al sector conservero: somos **verdes y circulares**, somos **inclusivos**, somos **innovadores** y estamos **comprometidos con nuestras comunidades**. Estos fundamentos recogen nuestras líneas de trabajo en la generación de valor compartido.

NUESTRA VISIÓN Y MISIÓN



NUESTRA MISIÓN

La misión principal de ANFACO-CECOPESCA es ostentar la representación y ejercer la defensa y promoción de los intereses económicos, sociales, profesionales y culturales de la industria mar-alimentaria en general, y de sus asociados en particular, ante las distintas Administraciones Públicas y demás organismos oficiales o entidades privadas y la sociedad en su conjunto. Facilitar a las empresas una amplia gama de servicios y soluciones de alto valor añadido que actúan directamente sobre su competitividad: I+D+i, calidad y seguridad alimentaria, asistencia técnica, formación, asesoramiento jurídico, medioambiental y de comercio exterior.



NUESTRA VISIÓN

Posición como una unidad de acción conjunta del complejo mar-industria, velando por la unión y el consenso en el sector, siendo un referente nacional e internacional como lobby empresarial de excelencia en favor del progreso de la industria mar-alimentaria española, promoviendo y facilitando un entorno favorable para el desarrollo de una actividad productiva eficiente, competitiva y sostenible, así como su innovación e internacionalización, y reforzando su influencia social y el diálogo con los representantes de las Administraciones Públicas, instituciones y demás stakeholders.

ANFACO-CECOPESCA

En **ANFACO-CECOPESCA** llevamos más de 115 años representando al clúster marino y alimentario. Somos una organización empresarial sectorial formada por más de 250 empresas asociadas y líderes mundiales en el sector de la transformación y comercialización de productos de pesca y acuicultura.

Nos caracterizamos por una estructura ágil, conformada por entidades de diferente naturaleza, y por tanto diseñada para dar respuesta al sector integrando una Asocia-

ción y un Centro Tecnológico que tiene como infraestructura principal el Centro de Tecnologías Avanzadas de Investigación para la Industria Marina y Alimentaria (CYTMA).

También participamos activamente en la Fundación Clúster de Conservación de Productos del Mar (FUNPROMAR) y su Museo ANFACO de la Industria Conservera.

ASOCIACIÓN

Como Asociación nos comprometemos en la defensa y la promoción de los intereses empresariales del sector e industrias afines

Líneas de trabajo: asesoramiento técnico a las empresas asociadas y estudios de análisis del sector.

CENTRO TECNOLÓGICO

Como Centro Tecnológico promovemos la calidad, la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación en el campo de la conservación de productos de pesca y acuicultura con el objetivo de garantizar la competitividad del tejido empresarial.

Líneas de trabajo: desarrollo de proyectos de I+D+i (biotecnología azul e industria 4.0), asistencia técnica y consultoría y área de tecnología analítica.

FUNDACIÓN

A través de nuestra participación en la Fundación nos comprometemos a ser un agente que promueva el desarrollo socioeconómico y la valorización del entorno.

Líneas de trabajo: recuperación y gestión de patrimonio cultural y documental, museo ANFACO de la industria conservera, observatorio de trazabilidad, divulgación de informes, historia, actividades,...

2019 EN NÚMEROS



7.450.240,36€
Ingresos del ejercicio



16
Ferias y misiones comerciales



19.734.621,25€
Total activo y patrimonio neto y pasivo



Proyectos de I+D+I
91 proyectos
37% bajo contrato directo
63% proyectos



Recursos humanos
113 trabajadores
69,97% mujeres
30,09% hombres



Actuaciones de cooperación exterior
10 iniciativas
5 países



546
Empresas clientes



Convenios internacionales
51 convenios
21 países

NUESTRO GRUPO DE INTERÉS

La identificación y definición de una estrategia de relación con nuestros grupos de interés es clave para el desarrollo de nuestra actividad y consideramos que está estrechamente relacionado con el logro de objetivos y sostenibilidad a largo plazo. Comprender las demandas y necesidades de las personas y colectivos que componen nuestro entorno (externo e interno, incluyendo la cadena de valor de nuestro sector) permite la definición de una propuesta de valor por parte de la organización.

Desde ANFACO-CECOPECA queremos tomar en cuenta en nuestras decisiones y operaciones los intereses de las diferentes entidades públicas y privadas de nuestro entorno, por ello, hemos realizado un análisis de identificación pormenorizado de nuestros grupos de interés para conocer en qué medida impactamos sobre ellos y en qué medida estos afectan a nuestra actividad; así como un análisis de la relación actual que será revisado anualmente con el fin de reforzar la alineación con sus intereses y necesidades y el refuerzo de la comunicación a medida que avanzamos en la implementación del plan para la creación de valor compartido.

A continuación, referenciamos de manera esquemática, los dos grandes grupos identificados y analizados con respecto a la definición de una estrategia de valor compartido:

01. GRUPO DE INTERÉS INTERNO

Serían aquellos grupos que forman parte de ANFACO-CECOPECA y que tienen capacidad de influencia en la estrategia de valor compartido:

- **Junta Directiva**
- **Empleadas y empleados**
- **Empresas asociadas**

02. GRUPO DE INTERÉS EXTERNOS

Aquellos que, aunque no formen parte de ANFACO-CECOPECA, sí pueden influir en la toma de decisiones y en la definición de la estrategia, pues nos informan de necesidades, tendencias y demandas que desde la organización debemos atender:

- **Administración pública**
- **Proveedores**
- **Academia y centros de investigación**
- **Comunidades**
- **Fundaciones y organizaciones no gubernamentales**
- **Medios de comunicación**

GRUPO DE INTERÉS	DESCRIPCIÓN	RELACIÓN ACTUAL
Junta directiva	Empresas asociadas que conforman la Junta Directiva con capacidad de decisión en la Asociación	Desarrollo e implementación de normativas y políticas dirigidas a la administración de la asociación
Empleadas y empleados	Empleados directos de ANFACO-CECOPECA	<ul style="list-style-type: none"> Convenio laboral. Contratación indefinida. Plan de igualdad Protocolos de seguridad Acciones y proyectos Jornadas de formación y sensibilización Responsabilidad Social Plazas con porcentaje para personas con discapacidad Cumplimiento de normativas y certificados de calidad, gestión, innovación y desarrollo
Empresas asociadas	Empleados directos de ANFACO-CECOPECA	<ul style="list-style-type: none"> Acceso a información sectorial actualizada Asesoramiento por parte de la organización a las empresas asociadas en diferentes ámbitos Defensa y promoción de los intereses sectoriales Políticas de RSE
Clientes	Entidades que demandan servicios de formación, consultoría y asesoría técnica ofrecidos por ANFACO-CECOPECA	<ul style="list-style-type: none"> Sesiones de asesoramiento técnico Políticas desarrolladas y documentadas Instrumentos para evaluar el grado de satisfacción y recoger información del sector
Proveedores	Proveedores Directos e Indirectos Entidades pertenecientes a la Cadena de Valor	<ul style="list-style-type: none"> Normativas y convenios de compras, calidad. Desarrollo y seguimiento sistema de trazabilidad del producto en toda la cadena de valor. Acciones y proyectos (gestión de calidad, Comunicación) Herramientas (auditorias, evaluación, calificación y clasificación) Indicadores

GRUPO DE INTERÉS	DESCRIPCIÓN	RELACIÓN ACTUAL
Academia y centros de investigación	Universidades Centros Tecnológicos Centros de investigación Instituciones de formación Fundaciones	Colaboración y participación conjunta en proyecto de I+D+i Transferencia de conocimiento Colaboración en jornadas, eventos de formación
Administración Pública	Presidencia y Vicepresidencias Consejerías Diputaciones Ayuntamientos Ministerios Comisión Europea Parlamento Europeo Senado y Congreso de los diputados	Colaboración en asuntos marítimos, acuícolas y rurales Promoción de productos en conserva a nivel estatal y regional Participación en comisiones consultivas y misiones comerciales Participación en asuntos de convenios laborales Apoyo a la internacionalización e innovación
Comunidades	Comunidad local y global Organizaciones de la Sociedad Civil	Políticas desarrolladas y documentadas Acción social – Fundación y Museo ANFACO Mecenazgo cultural Comunicación y formación Inversión en acciones sociales, culturales y ambientales
Fundaciones y ONGs	ONGs, fundaciones y otras entidades localizadas en áreas de trabajo ONGs, fundaciones y otras entidades especializadas en temáticas relevantes para la Organización: medioambiente, desarrollo local, igualdad de género...entre otros.	Colaboración y participación en actividades e iniciativas de carácter social Participación en proyectos sociales en terceros países con ONGs Donaciones en especie
Medios de comunicación	Todos aquellos instrumentos, canales o formas de transmisión con el objetivo de informar a la sociedad civil	Colaboración para la divulgación de estudios, noticias, eventos y jornadas de formación.

NUESTRA ESTRATEGIA DE VALOR COMPARTIDO

¿QUÉ ES EL VALOR COMPARTIDO?

Las empresas, como principal motor de desarrollo económico, tienen el potencial de ser agentes de cambio social, pudiendo generar a través de su actividad económica-productiva un impacto positivo en el conjunto de la sociedad haciendo frente a problemas sociales y medio ambientales latentes en la actualidad y de preocupación internacional.

El papel de la empresa como agente social va mucho más allá e involucra nuevos aspectos a considerar. En este sentido, el **Enfoque de Valor Compartido** nace de la combinación de la búsqueda de la maximización de la rentabilidad del negocio y la responsabilidad corporativa. Este enfoque propone que las empresas apuesten por un cambio sistémico que permita, a través de su ac-

tividad empresarial, contribuir a resolver los problemas sociales, económicos y medio ambientales con el fin de crear estructuras sociales y económicas más justas y sostenibles en el tiempo.

De esta manera, el valor compartido se integra en el modelo de negocio de la empresa reflejándose en cada una de los eslabones de la cadena de valor y no como una actividad externa y/o filantrópica.

Desde ANFACO-CECOPECA recogemos nuestro compromiso de contribuir a construir un negocio conservero, para las empresas asociadas, que sea sostenible a largo plazo para las personas y el planeta. Para ello, durante 2020, hemos avanzado en el diseño de un **Plan para la creación de Valor Compartido de ANFACO-CECOPECA** que se estructura en base a 4 Valores Fundamentales para establecer nuestras líneas estratégicas y operativas orientadas a la maximización de nuestro impacto positivo, y que cuenta con una hoja de ruta que nos guía en su implementación y seguimiento.



NUESTRA ESTRATEGIA DE VALOR COMPARTIDO

En **ANFACO-CECOPESCA** cada año promovemos proyectos y acciones que contribuyen a generar un impacto positivo en los tres pilares de la sostenibilidad — económico, social y ambiental en los últimos meses hemos hecho un trabajo de recopilación y análisis — diagnóstico — de todos estos avances para evaluar nuestra contribución actual a la generación de valor compartido y establecer así el Plan para la creación de Valor Compartido con líneas de trabajo concretas y metas específicas y medibles. Para ello, se ha partido del trabajo realizado desde ANFACO-CECOPESCA como asociación, del centro tecnológico CYTMA y la Fundación FUNPROMAR. El resultado de esta recopilación, que tiene como línea base el año 2018, se puede consultar en los anexos I y II de la presente memoria.

El análisis del trabajo llevado a cabo por ANFACO-CECOPESCA en relación a la sostenibilidad y responsabilidad con nuestro entorno es el primer paso

que nos permite conocer aquellos ámbitos sobre los que se ha trabajado más intensamente y que se encuentran alineados con los intereses y retos del sector, así como con los compromisos internacionales. Por tanto, esta imagen nos permite identificar los grandes fundamentos sobre los que se sustenta la creación de valor compartido desde ANFACO-CECOPESCA:

Verde y circular, Innovación, Inclusivo – de todos, Comunidades – para todos.

Esta estructura es la base para el diseño de las líneas de acción para la implementación del Plan para la creación de VC y que, a su vez, también será base para el desarrollo de la herramienta de evaluación de impacto a través de la fijación de objetivos y metas concretas.

Por cada uno de estos cuatro fundamentos se han identificado las principales líneas de trabajo en las que ANFACO-CECOPESCA ha actuado y que se pueden consultar en la imagen de la página siguiente.



INNOVACIÓN

- Seguridad alimentaria
- Productos de alto valor añadido
- Industria 4.0
- Salud y nutrición

VERDE Y CIRCULAR

- Reducción/Eliminación de la contaminación
- Circular
- Asesor y evaluador
- Eficiente
- Protección y preservación de la biodiversidad

ESTRATEGIA VALOR COMPARTIDO

COMUNIDAD ES PARA TODOS

- Valorización del territorio
- Sensibilización
- Acción Social
- Alianzas
- Cooperación al desarrollo

INCLUSIÓN PARA TODOS

- Promoción de la igualdad
- Refuerzo profesional de las personas
- Transferencia de conocimientos
- Promoción de empleo



NUESTRA CONTRIBUCIÓN

NUESTRA ESTRATEGIA DE VALOR COMPARTIDO

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030, desde nuestra convicción de su aplicabilidad, constituyen la guía sobre la cual queremos construir nuestra estrategia. Sólo si nuestras acciones responden a las metas de los ODS podremos concluir que nos encontramos en el proceso de crear y compartir VALOR para nosotros y para nuestro entorno.

Tras realizar una reflexión y análisis interno de nuestras acciones en los últimos años, consideramos que nuestra actividad se alinea de forma directa, es decir relacionada con nuestra razón de ser así como con las acciones que ejecutamos en colaboración con otros agentes, con quince de los Objetivos de Desarrollo Sostenible contribuyendo a través de nuestros principios y actividades al logro de sus metas.

Los ODS a los cuales respondemos en mayor medida desde nuestra actividad son el 3 — Salud y Bienestar —, y el 9 — Industria, Innovación e Infraestructura, lo cual es obvio desde la relación de nuestra actividad con la seguridad alimentaria, la calidad y la nutrición de los productos de conserva, aplicando siempre un enfoque de innovación.

En las siguientes páginas, se muestra el resultado de análisis de la contribución y de alineación con la Agenda 2030 por cada fundamento del plan, cuantificado en cantidad de proyectos puestos en marcha durante el período 2018-2019, así como ejemplos de estos en su la contribución a los ODS.

Cabe destacar que, desde el año 2004, formamos parte de la Red del Pacto Mundial de las Naciones Unidas como Socio *Signatory*. Cada año renovamos nuestro compromiso con el desarrollo sostenible mediante la firma de los 10 principios del Pacto Mundial divididos en cuatro bloques: derechos humanos, normas laborales, medioambiente y lucha contra la corrupción. Anualmente presentamos el informe de contribución a estos principios que, además, está en línea con la Agenda 2030.

**OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE**

DIRECTO



INDIRECTO



Ver más sobre ANFACO-CECOPECA en la Red Española del Pacto Mundial: <https://compactlink.pactomundial.org/ficha-de-socio?params=eyJlbnRpdHkiOjQ1NTF9>

NUESTRA CONTRIBUCIÓN A LOS ODS

PLAN DE VALOR COMPARTIDO



13 ACCIÓN POR EL CLIMA



14 VIDA SUBMARINA



12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



2 proyectos

6 proyectos

42 proyectos

39 proyectos

4 proyectos

51 proyectos

3 proyectos

20 proyectos

22 proyectos

5 proyectos

4 proyectos

Somos verdes y circulares

Más de 34 proyectos

Incluimos a todos

Más de 33 proyectos

Contribución a la Agenda 2030

Comprometidos con las comunidades

Más de 74 proyectos

Innovamos

Más de 45 proyectos



7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE

2 proyectos



9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA

54 proyectos



6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO

4 proyectos



3 SALUD Y BIENESTAR

25 proyectos

*Contribución a los ODS medida en base proyectos e iniciativas realizadas por ANFACO-CECOPECA durante el periodo 2018-2019



SOMOS VERDES Y CIRCULARES

A través de nuestros **más de 34 proyectos** en el ámbito medio ambiental promovemos el desarrollo de soluciones que permitan abordar los principales retos y mitigar los impactos del sector en el medio ambiente.

SOMOS VERDES Y CIRCULARES

En ANFACO-CECOPECA nuestras acciones son Verdes; somos conscientes de que la naturaleza es nuestra fuente de recursos y, por lo tanto, debemos ser responsables y hacer un uso sostenible de los mismos, así como respetar y proteger los ecosistemas que los albergan. Por ello, a través de nuestros proyectos promovemos el desarrollo de soluciones que permitan abordar y mitigar las principales preocupaciones medio ambientales en el sector, tales como la sobreexplotación de recursos o el impacto del cambio climático.

Como Organización también fomentamos la responsabilidad medioambiental entre nuestras empresas asociadas, a través de la prestación de servicios de asesoramiento en materia medioambiental.

Una gran parte de nuestras acciones son verdes y circulares a través de las cuales contribuimos a la protección, conservación y respeto de nuestro entorno y biodiversidad, que son parte fundamental de nuestra actividad. En especial cabe mencionar nuestro papel como asesores en aplicación de normativa ambiental y como evaluadores del impacto en el medio ambiente generado por nuestras actividades. Del mismo modo, hemos dirigido gran parte de nuestro esfuerzo a llevar a cabo acciones circulares, así como el aprovechamiento integral de los productos primarios y la revalorización de subproductos de pesca con el objetivo de promover el interés nutricional. Por otro lado, consideramos importante realizar un uso responsable de nuestros recursos vivos y naturales, por ello, gran parte de nuestras acciones se centran en mejorar los procesos de producción y procesamiento de nuestra actividad para reducir la contaminación en especial del agua y

el impacto en nuestro entorno. Con el objetivo de preservar y proteger nuestra biodiversidad, desde ANFACO-CECOPECA hemos realizado acciones dirigidas a reducir la interacción de mamíferos marinos con los mecanismos de pesca y la creación de biobancos marinos.







PROYECTOS

EBB - European Marine Biological Resource Centre

Año: 2016

Países: Francia, Irlanda, Portugal, España y Reino Unido

Presupuesto total: 1.999.877,80 €

Presupuesto ANFACO-CECOPECA: 66.142,52 €

Objetivo: Acceder, de una forma respetuosa con el medioambiente, a la biodiversidad marina, sus datos asociados y los recursos naturales; para que puedan servir tanto para la academia local e internacional como para los usuarios de la industria, así como incentivar la conservación de la biodiversidad en los ecosistemas costeros promoviendo el cumplimiento de las regulaciones de Acceso y Distribución de Beneficios (ABS) derivadas del Protocolo de Nagoya.

Contribución a los ODS



<https://www.bluebiobank.eu/project/>

PROYECTOS



NEPTUNUS: Nexus Agua-Energía-Pescado: Estrategias de eco-innovación y economía circular en el área Atlántica

Año: 2019-2022

Países: España

Presupuesto total: (consultar)

Presupuesto ANFACO-CECOPECA: (consultar)

Objetivo: Promover el desarrollo sostenible del sector pesquero en el área atlántica por medio de una metodología para el eco-etiquetado de productos y la definición de estrategias de eco-innovación bajo un enfoque circular.

Contribución a los ODS





INNOVAMOS

A través de nuestro centro tecnológico CECOPECA desarrollamos nuevas líneas de investigación y nuevas tecnologías con especial hincapié en la conservación de los productos y en la transferencia de conocimiento con **más de 45 proyectos.**

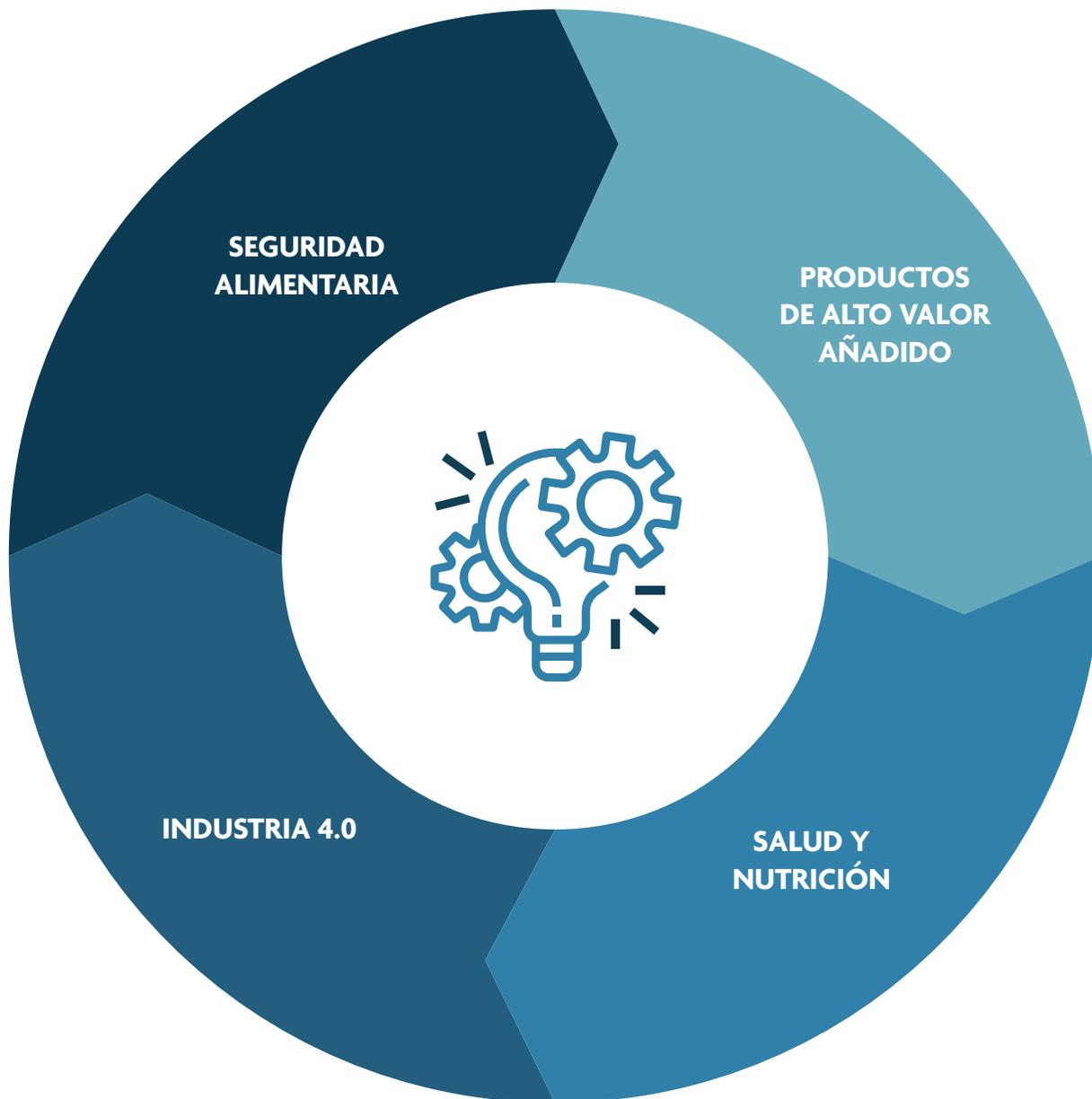


Mediante la **Innovación** abordamos la mejora de productos, procesos y mejora de modelo de negocio del sector conservero, siendo todos aspectos relevantes que contribuyen a su competitividad, el principal objetivo de nuestra organización.

A través del Centro de Tecnologías Avanzadas de Investigación para la Industria Marina y Alimentaria (CYTMA), infraestructura científico-tecnológica del centro tecnológico CECOPECA, desarrollamos nuevas líneas de investigación y nuevas tecnologías con especial hincapié en la transferencia de conocimiento.

Cabe destacar nuestro trabajo realizado a través de consorcios integrados por otras empresas del sector y centros de investigación en la implementación de proyectos de innovación y desarrollo tecnológico.

Fundamentalmente, desde ANFACO-CECOPECA trabajamos en la mejora de nuestros productos y de sus valores nutricionales a través de procesos tecnológicos e innovadores que aseguren una alimentación de calidad. A través de estas acciones, también promocionamos un modelo de vida saludable integrando el producto conservero como parte fundamental. Como innovadores, ejecutamos también proyectos que fomentan el desarrollo de la industria 4.0 a través de la optimización de nuestros procesos productivos, generando así una industria eficiente y productiva.



PROYECTOS

Seafoodtomorrow – Nutritious, safe and sustainable seafood

Año: 2017

Países: Dinamarca, Francia, España y Irlanda

Presupuesto total: 6.996.032,25 €

Presupuesto ANFACO-CECOPECA: 246.111,71 €

Objetivo: Generar nuevos conocimientos para lograr soluciones eco innovadoras viables para mejorar la sostenibilidad socioeconómica y ambiental de la producción europea de productos del mar y la industria de procesamiento.

Contribución a los ODS



<https://seafoodtomorrow.eu/>





PROYECTOS

Fodiac - Foods for Diabetes and Cognition

Año: 2016

Países: Reino Unido, Francia, Portugal, Suecia y España

Presupuesto total: 432.000,00 €

Presupuesto ANFACO-CECOPECA: 27.000,00 €

Objetivo: Desarrollar una solución dietética integradora para combatir la diabetes y el deterioro asociado entre los ancianos mediante el desarrollo de ingredientes bioactivos y alimentos y dietas funcionales.

Contribución a los ODS



<http://fodiac.eu/>



INCLUIMOS A TODOS

Las personas son el pilar del trabajo y la estructura de nuestra organización; por lo que, su bienestar y satisfacción son una prioridad. Trabajamos para lograrlo con **más de 33 proyectos.**

INCLUIMOS A TODOS

Las personas son el pilar del trabajo y la estructura de nuestra organización; por lo que, su bienestar y satisfacción son una prioridad. Nuestro objetivo es que ANFACO-CECOPECA sea una organización “de todos”. Para ello, apostamos por la formación de nuestro personal, por su satisfacción y desarrollo profesional. También enfocamos este ámbito hacia nuestras empresas asociadas, buscando generar un contexto social responsable y seguro a lo largo de toda la cadena de valor del sector. Para ello, nos centramos en facilitar información, divulgar y transferir conocimiento. Las acciones ejecutadas en los dos últimos años han estado principalmente dirigidas al refuerzo profesional de las personas con las que trabajamos, así como la organización de seminarios, cursos de formación y talleres en colaboración con centro tecnológicos y universidades.

Hemos apostado por proyectos de transferencia de conocimiento elaborando manuales de buenas

prácticas y estableciendo lazos de colaboración con otras entidades de investigación que puedan poner en práctica el conocimiento científico-tecnológico. Bajo el enfoque de inclusión, nuestra organización considera importante entre otras cosas promocionar el empleo en el sector. En este sentido, actualmente colaboramos con universidades y ofrecemos una bolsa de empleo y prácticas en empresas y en nuestra organización y contribuimos a asegurar el empleo y trabajo a personas de grupos vulnerables. Por otro lado, hemos dirigido grandes esfuerzos en los últimos años a asegurar la igualdad en todos los ámbitos sociales, económicos y políticos dentro de nuestra organización. Prueba de ello, es el diseño y ejecución de nuestro plan igualdad que promueve la inclusión social y económica de todas las personas independientemente de su género, además de otros proyectos específicos que contribuyen a valorizar el papel de la mujer en el sector conservero.







PROYECTOS

Updating of analytical data for the nutritional labelling of traditional (klipfish, saltfish, stockfish) fish

Año: 2017-2018

Países: España

Objetivo: Desarrollo y validación de métodos analíticos para distinguir comercialmente entre el bacalao salado diluido y el bacalao congelado ligeramente salado, respectivamente. Con ello, se espera mejorar el control de los productos derivados del bacalao en diferentes mercados. En el marco de este proyecto se llevan a cabo acciones de divulgación y transferencia de conocimiento a la industria.

Contribución a los ODS



<https://www.fhf.no/prosjekter/prosjektbasen/901307/>

PROYECTOS



MARCA SEREAS

Año: 2017

Países: España

Objetivo: Implementar una marca para divulgar y visibilizar las mujeres del sector mar-industria con el objetivo de destacar el papel estratégico de la mujer en el sector extractivo transformador de los productos del mar, resaltando su aportación y reconociendo su esfuerzo, configurándose como un pilar esencial dentro de la comunidad pesquera y conservera. Esta iniciativa fue puesta en marcha por FUNPROMAR y la Fundación para la Pesca y Marisqueo (FUNDAMAR).

Contribución a los ODS



<https://sereasdomar.org/>





COMPROMETIDOS CON LAS COMUNIDADES

Desarrollamos **más de 74 proyectos**, respaldando nuestro compromiso con las comunidades de los países en donde operamos como organización y donde nuestras empresas socias realizan actividades, generando valor compartido y promoviendo un desarrollo social y económico justo.



COMPROMETIDOS CON LAS COMUNIDADES

Desarrollamos proyectos con el propósito de contribuir al fortalecimiento de las **Comunidades** en los países donde operamos como organización y donde nuestras empresas socias realizan actividades. Para ello, fomentamos la generación de alianzas estratégicas con entidades e instituciones.

Desde ANFACO – CECOPESCA también nos enfocamos sobre nuestras comunidades locales, que son fuente de talento y de generación de riqueza, indispensables para el desarrollo de un contexto socioeconómico en el que el sector pueda prosperar.

En particular, mediante campañas de sensibilización para

la puesta en valor del sector y producto conservero, así como también la colaboración en diferentes eventos públicos para mejorar la posición del sector en el mercado. Por otro lado, hemos apoyado la iniciativa Museo ANFACO apostando por aquellas iniciativas dirigidas a la valorización del territorio, recuperando piezas y espacios de valor histórico, así como participando en eventos públicos para promocionar la historia y cultura del sector. En relación con este fundamento, cabe destacar también nuestras acciones con países terceros a través de capacitaciones y formaciones en asuntos relacionados con normativas, y otros aspectos relevantes relacionados con el sector conservero.



COMPROMETIDOS CON LAS COMUNIDADES



PROYECTOS



Convenio de colaboración con las entidades propietarias de la antigua fábrica conservera Bernardo Alfageme S.A

Año: 2018

Países: España

Objetivo: Recuperación de los bienes muebles y archivo documental de valor histórico de la antigua fábrica conservera Bernardo Alfageme S.A. La acción se realiza a través de un convenio de colaboración con las entidades propietarias del inmueble industrial.

Contribución a los ODS





PROYECTOS

Participación en la IV Edición del Festival de poesía Os Eidos

Año: 2018

Países: España

Objetivo: Participación de la fundación FUNPROMAR en la IV edición del Festival de poesía Os Eidos para promocionar las conservas de pescado y marisco. Las degustaciones estuvieron acompañadas por charlas sobre la Asociación, el museo ANFACO, la cultura de las conservas y sus beneficios en una intensa labor divulgativa.

Contribución a los ODS



PLAN DE ACCIÓN

La definición de un Plan de valor compartido es el resultado de nuestro compromiso con nuestro entorno, así como con el del sector que representamos en el que buscamos contribuir al refuerzo de su competitividad.

Para la implantación de cualquier plan es necesario que éste cuente con una hoja de ruta a través del cual establecer los pasos a dar para lograr alcanzar las metas definidas. Por ello, desde ANFACO-CECOPECA, hemos desarrollado los ejes estratégicos que definen nuestra hoja de ruta para implantar el Plan para la generación de valor compartido.

Este Plan se construye en base a los 4 fundamentos que intentan abarcar toda la actividad de ANFACO-CECOPECA: Verde y circular, Innovación, Inclusión de todos y Comunidades para todos.

Dentro de cada uno de estos 4 fundamentos, desarrollamos varias líneas de acción, de modo que todos los proyectos de ANFACO-CECOPECA se organicen en torno a este Plan, que a su vez está alineado con la Agenda 2030 y los 17 ODS.

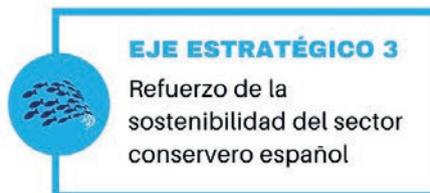


PLAN DE ACCIÓN

PLAN DE ACCIÓN PARA LA GENERACIÓN DE VALOR COMPARTIDO



ESTRATEGIA INTERNA
Hacia ANFACO-CECOPECA



ESTRATEGIA EXTERNA
Hacia el sector conservero y sus empresas



EJES ESTRATÉGICOS	LÍNEAS ESTRATÉGICAS	METAS 2 AÑOS	METAS A 10 AÑOS
1. Gobernanza, seguimiento y compromiso del Plan de Acción	1.1: Creación de un comité de valor compartido	<ul style="list-style-type: none"> _Comité creado y en funcionamiento _Reuniones bianuales mantenidas (4 ordenes del día y actas aprobadas) 	<ul style="list-style-type: none"> _10 Orden del día y Actas aprobadas
	1.2: Aplicación del compromiso con VC en las políticas operativas de ANFACO CECOPECA	<ul style="list-style-type: none"> _Documento creado, publicado y aplicado _2 Políticas operativas en funcionamiento _2 Comunicaciones (1 anual) 	<ul style="list-style-type: none"> _Revisión de los compromisos éticos _5 políticas operativas en funcionamiento _5 comunicaciones a los grupos de interés
	1.3: Rendición de cuentas: publicación de memorias anuales de sostenibilidad	<ul style="list-style-type: none"> _Política de seguimiento y evaluación creada y en funcionamiento _2 Informe anual de desempeño publicado _2 Memorias Anuales de Valor Compartido elaboradas y publicadas 	<ul style="list-style-type: none"> _5 Informes anuales de desempeño _5 Memorias anuales de Valor Compartido
2. ANFACO-CECOPECA más sostenible	2.1: ANFACO-CECOPECA verde y circular	<ul style="list-style-type: none"> _Plan de compensación de impacto medioambiental elaborado y en funcionamiento _5 acciones del Plan ejecutadas _10% de reducción de consumo de agua _10% de reducción de consumo de electricidad _5% de reducción de generación de residuos sobre producción _20% incremento de residuos reciclados/segregados al 100% 	<ul style="list-style-type: none"> _Creado y en funcionamiento un Plan para disminuir la huella de carbono de AC y compensar las emisiones que no se puedan reducir _Huella de carbono (kgCo2eq) del sector conservero en España calculada por más del 50% de las empresas _50% Cumplimiento de metas del Plan de impacto medioambiental 100% residuos con gestor certificado y verificado
	2.2: ANFACO-CECOPECA innovador	<ul style="list-style-type: none"> _Plan de I+D+i en funcionamiento _5 colaboraciones con otros agentes privados _5 colaboraciones con agentes públicos en I+D _30 proyectos presentados a convocatorias públicas 	<ul style="list-style-type: none"> _90% Metas del Plan de I+D+i cumplidas _30 colaboraciones con agentes privados en I+D _10 colaboraciones con agentes públicos en I+D

EJES ESTRATÉGICOS	LÍNEAS ESTRATÉGICAS	METAS 2 AÑOS	METAS A 10 AÑOS
2. ANFACO-CECOPESCA más sostenible	2.3: ANFACO-CECOPESCA inclusivo con las personas	<ul style="list-style-type: none"> _ Plan de Igualdad de género implantado y en funcionamiento _ 1 formación anual a los trabajadores/as en educación de género _ 0 casos de acoso laboral _ Plan de conciliación laboral en funcionamiento _ 1 formación a todos los trabajadores en Igualdad _ 1 contrato a personas con discapacidad _ 2 formaciones en sostenibilidad a los trabajadores 	<ul style="list-style-type: none"> _ 90% de Metas del plan de igualdad cumplidas _ 5 formaciones en educación de género _ Metas del Plan de conciliación cumplidas _ 100% instalaciones adaptadas a personas con diversidad funcional _ 5 formaciones en sostenibilidad a los trabajadores
	2.4: ANFACO-CECOPESCA apoya a las comunidades	<ul style="list-style-type: none"> _ 1 participación en proyecto de cooperación internacional _ 4 nuevas iniciativas en el museo ANFACO _ 10% Incremento de visitantes en el Museo ANFACO _ 1 participaciones en promoción de actividades culturales _ 2 participaciones en eventos clave para la comunidad (1 anual) _ 1 nuevas alianzas con entidades de interés social _ 1 colaboraciones en proyectos de interés social local 	<ul style="list-style-type: none"> _ 3 participaciones activas en proyectos de cooperación internacional _ 10 nuevas iniciativas en el museo ANFACO 20% Incremento de visitantes en el Museo ANFACO _ 3 participaciones en promoción de actividades culturales _ 5 participaciones en eventos clave para la comunidad _ 3 nuevas alianzas con entidades de interés social _ 3 colaboraciones en proyectos de interés social local

EJES ESTRATÉGICOS	LÍNEAS ESTRATÉGICAS	METAS 2 AÑOS	METAS A 10 AÑOS
3. Refuerzo de la sostenibilidad del sector conservero español	3.1. Compromiso del sector a través de su adhesión al Decálogo de Valor Compartido del sector conservero	<ul style="list-style-type: none"> _ Documento de Decálogo de Valor Compartido creado y aprobado por la JD _ Documento de Decálogo de Valor Compartido, público y en el portal de la REPM _ 2 acciones de comunicación interna del decálogo _ 50% de las empresas conserveras de AC adheridas al decálogo 	<ul style="list-style-type: none"> _ 2 acciones de comunicación externa del decálogo _ 90% de las empresas de conserva de AC adheridas al decálogo
	3.2: Refuerzo de capacidades de las empresas conserveras en el marco de sostenibilidad y RSE	<ul style="list-style-type: none"> _ 1 acciones de formación y capacitación al sector sobre sostenibilidad _ 1 mesa redonda del sector sobre sostenibilidad _ 1 acto de intercambio de conocimiento entre profesionales del sector en sostenibilidad _ Espacio Web creado y actualizado 	<ul style="list-style-type: none"> _ 3 acciones de formación y capacitación al sector sobre sostenibilidad _ 3 mesa redonda del sector sobre sostenibilidad _ 2 acto de intercambio de conocimiento entre profesionales del sector en sostenibilidad
	3.3: Promoción para la adopción de estrategias de sostenibilidad y RSE en las empresas del sector conservero	<ul style="list-style-type: none"> _ Documento de programa de asesoramiento a empresas asociadas a ANFACO-CECOPECA creado _ Documento guía para la elaboración de políticas de VC creado _ 2 comunicaciones internas sobre apoyo a empresas en sostenibilidad 	<ul style="list-style-type: none"> _ Apoyo a 10 empresas del sector a crear sus políticas de VC _ Apoyo a 10 empresas del sector a mejorar su gobernanza en VC _ 5 comunicaciones internas sobre apoyo a empresas en sostenibilidad
4. Comunicación a los grupos de interés	4.1: Comunicación sobre la generación de valor compartido de ANFACO CECOPECA	<ul style="list-style-type: none"> _ Documento Plan Comunicación creado y en funcionamiento _ 1 evento y premios organizado (c/2 años) _ 2 comunicaciones sobre el evento y el premio 	<ul style="list-style-type: none"> _ 90% Metas del Plan de Comunicación cumplidas _ 2 eventos y premios anuales organizados _ 5 comunicaciones sobre el evento y el premio
	4.2: Divulgación a los consumidores sobre sostenibilidad y valor compartido	<ul style="list-style-type: none"> _ Documento de Plan de comunicación creado _ 1 campaña sobre sostenibilidad del sector conservero a consumidores _ 1 acción sobre sostenibilidad realizada 	<ul style="list-style-type: none"> _ 90% Metas del Plan de Comunicación cumplidas _ 3 campañas sobre sostenibilidad del sector conservero a consumidores _ 3 acciones sobre sostenibilidad realizada

VALOR COMPARTIDO Y SECTOR CONSERVERO

Los retos del sector conservero

Tras la elaboración del diagnóstico para la elaboración del Plan para la generación de valor compartido es posible afirmar que el sector conservero tiene un gran potencial en lo que respecta a la integración de una estrategia de valor compartido, debido a su tradición, características socioeconómicas y experiencia en materia de responsabilidad social.

El sector conservero de pescados y mariscos se caracteriza por una larga tradición que cuenta ya con más de 200 años de trayectoria en España, convirtiéndolo al país en uno de los referentes mundiales en producción y variedad de oferta, y posicionándolo como el mayor productor de la Unión Europea.

Hoy en día España se posiciona como el segundo mayor productor de conservas de pescado a nivel mundial después de Tailandia, y se encuentra entre los 5 mayores exportadores de este producto en el mundo, siendo EEUU y Marruecos los principales países demandantes fuera de región europea.

Actualmente, la industria conservera está dirigida por grupos empresariales y poseen mejores instalaciones, maquinarias y tecnologías que permiten una mayor eficiencia de la actividad y los procesos, y ofrecen una mayor calidad del producto. Es importante destacar que la industria conservera española depende en gran medida de las importaciones de materia prima de otros países internacionales, lo cual fomenta y promueve las buenas prácticas globales.





En grandes cifras, la presencia actual del sector conservero español en el panorama internacional se resume en la siguiente figura:



+30 empresas
con oficinas e
industrias fuera
de España



+50 plantas
industriales o
delegaciones en
terceros países



+50 Acuerdos
de Cooperación
Exterior en 21
países



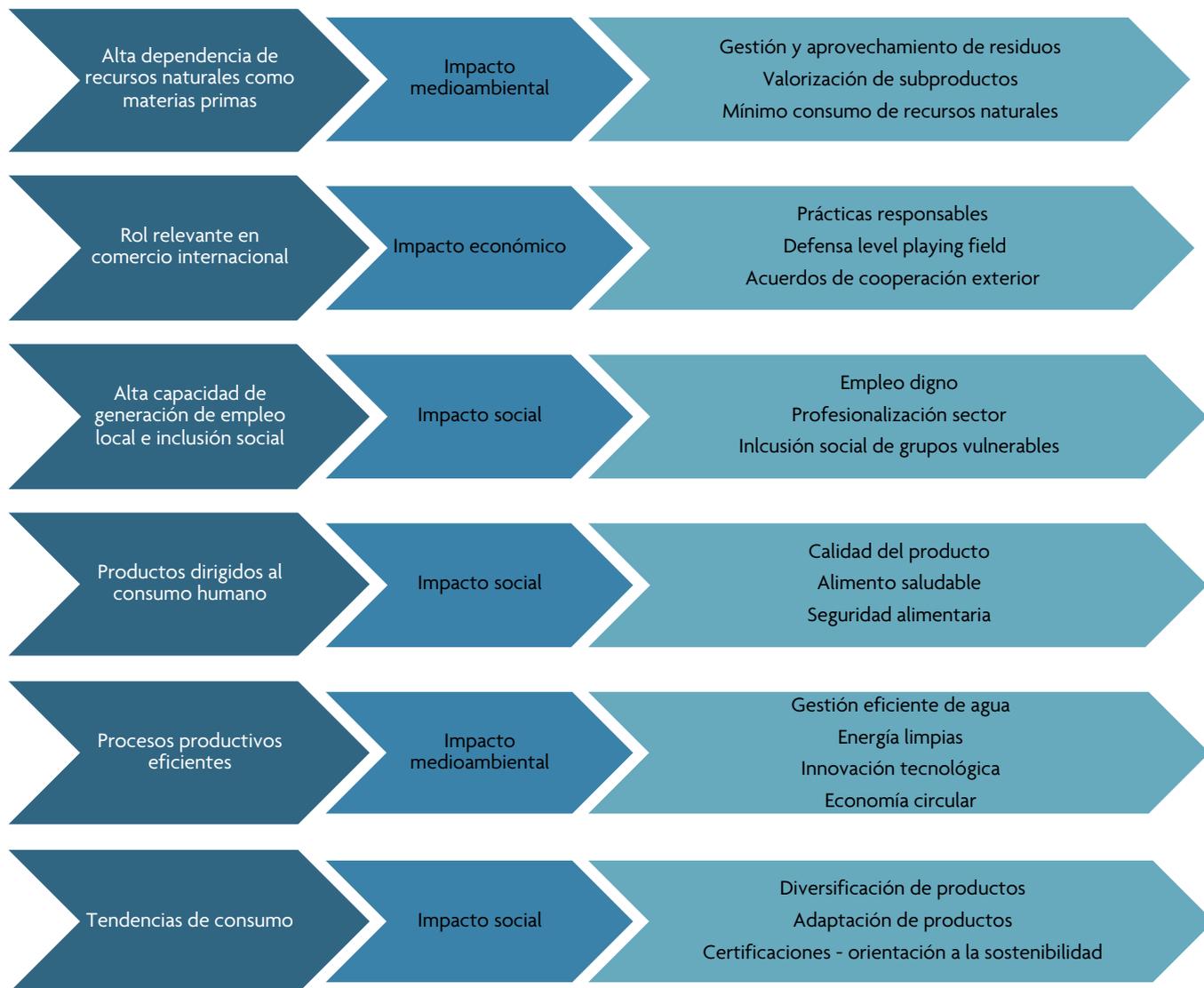
Este sector ha sido el motor económico principal de algunas regiones en España al haber contribuido a la creación de un tejido industrial que era casi inexistente y fomentar el desarrollo de economías locales a través de la creación de empleo.

Además, en comparación con otros sectores, la industria conservera se caracteriza por tener una gran presencia femenina pues se estima que en torno al 70% de los trabajadores del sector son mujeres con una edad media de 45 años.

En definitiva, el sector conservero español responde a los retos principales que debe atender desde una perspectiva de la sostenibilidad y del valor compartido de la actividad.

VALOR COMPARTIDO Y SECTOR CONSERVERO

RETOS DEL SECTOR CONSERVERO

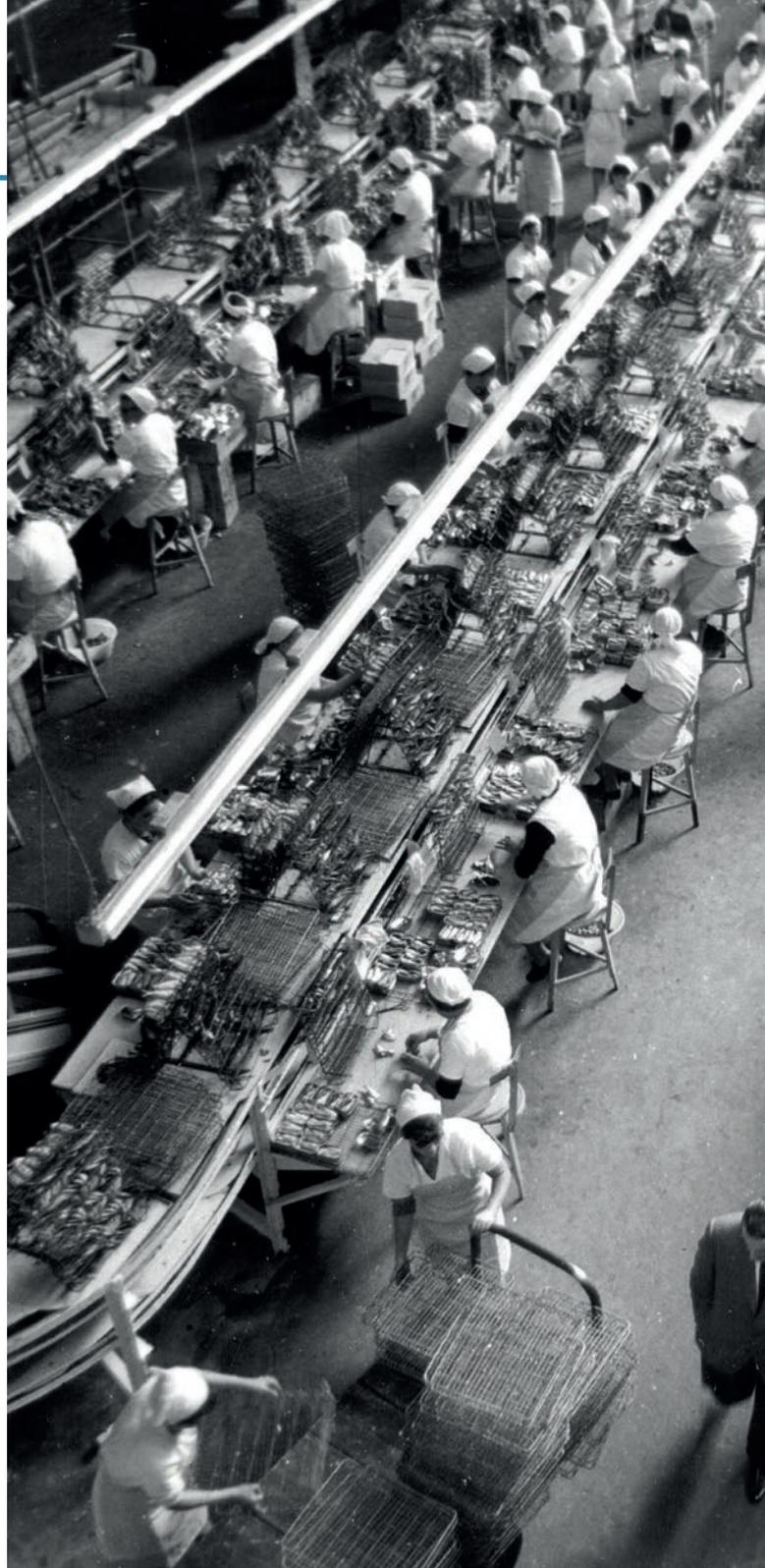


El sector conservero y el valor compartido

Tras la elaboración del diagnóstico para la elaboración del Plan para la generación de valor compartido es posible afirmar que el sector conservero tiene un gran potencial en lo que respecta a la integración de una estrategia de valor compartido, debido a su tradición, características socioeconómicas y experiencia en materia de responsabilidad social.

Si bien las empresas con mayor facturación del sector integran departamentos específicos para la definición de estrategias de responsabilidad social corporativa y memorias de sostenibilidad, ello no implica que las de menor volumen no mantengan un enfoque de concienciación y trabajo específico en este ámbito. El interés y compromiso es extensible a todo el sector trabajando directa e indirectamente en estrategias responsables y de valor compartido.

Desde ANFACO-CECOPESCA, como asociación, comprendemos nuestro rol, y es por ello que desde la integración del valor compartido en nuestro trabajo del día a día, avanzamos en promover y facilitar su aplicación en nuestras compañías socias, contribuyendo a la creación de un tejido empresarial responsable con su entorno, tomando como valor el beneficio común.



COMPROMISO POR EL DESARROLLO SOSTENIBLE

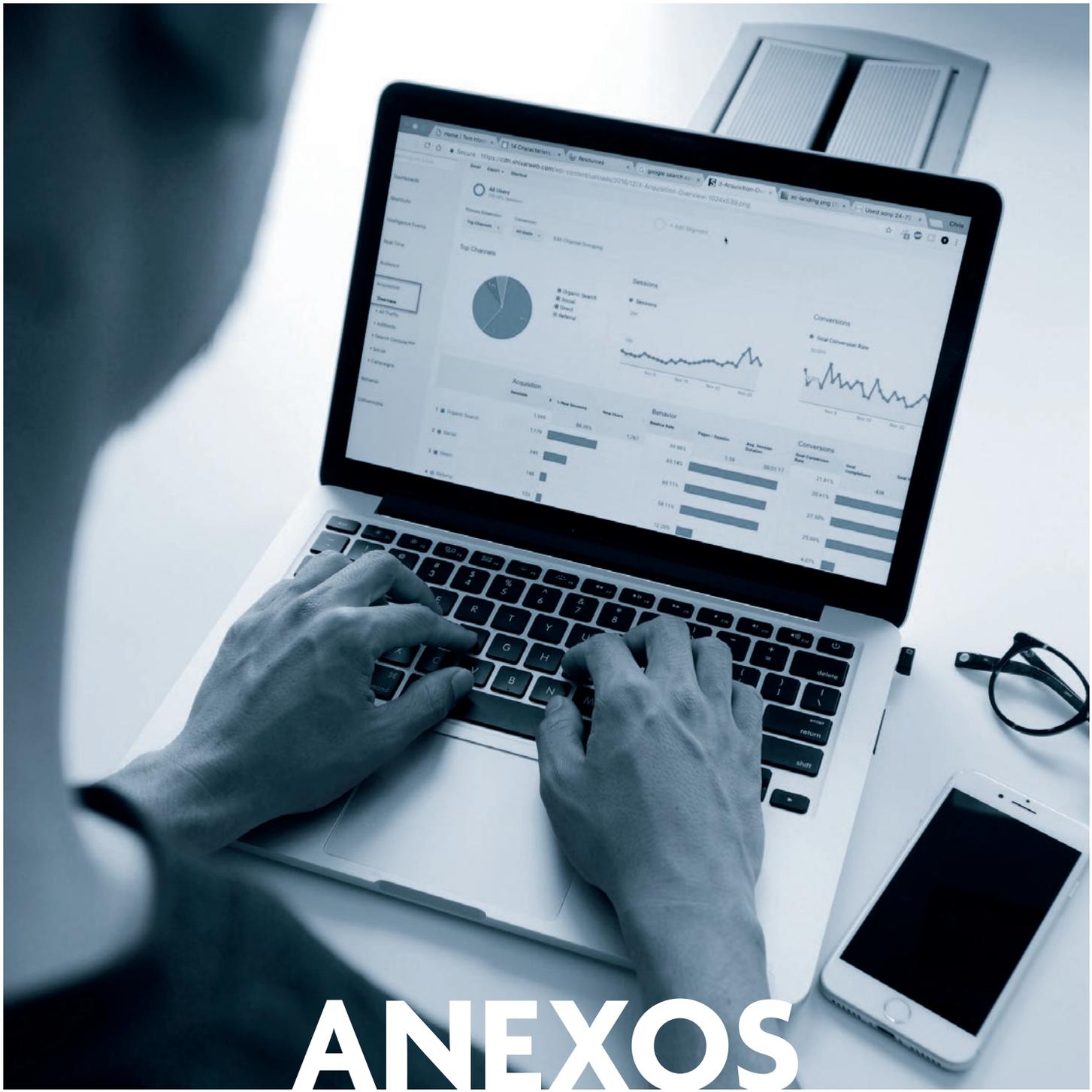
ANFACO-CECOPECA y sus asociados del sector de la conserva COMPARTEN Y CREAN VALOR con y para la sociedad de la que formamos parte a través de nuestros productos saludables, de nuestros procesos innovadores respetuosos con el medio natural, de la transferencia de conocimiento a otros actores y de la generación de empleo profesionalizado, inclusivo y digno.

En definitiva, confirmamos y realzamos nuestra vocación por el desarrollo sostenible de las personas, fundamentado en la mejora de la calidad de vida y en el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales, favoreciendo así a nuestras generaciones presentes y futuras.

De forma activa apostamos por el desarrollo sostenible a través del siguiente **DECÁLOGO** que regirá nuestro COMPROMISO con:

DECÁLOGO DE DESARROLLO SOSTENIBLE DEL SECTOR CONSERVERO

- 01** La ética y la gobernanza de la gestión de nuestras operaciones.
- 02** La salud y bienestar de las personas poniendo a disposición alimentos en conserva de alta calidad nutricional y promoviendo una vida saludable.
- 03** La formación y sensibilización de las personas con las que trabajamos y de nuestras comunidades reforzando sus capacidades profesionales y compartiendo conocimiento en sostenibilidad.
- 04** La inclusión social e igualdad de género, impulsando políticas y acciones inclusivas allá donde operamos.
- 05** La gestión eficiente y responsable de los recursos naturales que utilizamos como materias primas y como suministros, asegurando la conservación de la biodiversidad terrestre y marina.
- 06** La mitigación del cambio climático mediante la reducción de nuestra huella de carbono.
- 07** La innovación y desarrollo tecnológico para lograr una industria responsable y eficiente.
- 08** Los productores y proveedores de servicios locales, priorizándolos en condiciones de igualdad competitiva y promoviendo la economía de nuestro entorno.
- 09** La transparencia sobre nuestro impacto y sobre la trazabilidad y composición de nuestros productos.
- 10** La historia y cultura de nuestro entorno y actividad como signo identitario y elemento de cohesión social.



ANEXOS

LISTADO DE PROYECTOS (ANEXO I)

Nombre de proyecto	Objetivos	Año
Internovamarket-Food	Contribuir a que la Euroregión Galicia-Norte de Portugal se caracterice por un tejido empresarial sólido y sostenible en el tiempo con un óptimo nivel de productividad capaz.	2014-2020
EBB - European Marine Biological Resource Centre	Establecer el estándar para la operación armonizada de sus instalaciones distribuidas de biobancos marinos.	1992 y 2010
FarFish - Responsive Results-Based Management and capacity building for EU Sustainable Fisheries	Mejorar el conocimiento y la gestión de las pesquerías de la UE fuera de Europa, al tiempo que contribuye a la sostenibilidad y la rentabilidad a largo plazo.	2017-2021
Nutriage	Promoción del envejecimiento saludable a través de la nutrición y la dieta atlántica.	2015 - 2050
Seafoodtomorrow - Nutritious, safe and sustainable seafood for consumers of tomorrow	Desarrollar soluciones innovadoras y sostenibles para mejorar la seguridad y el valor dietético de los mariscos en Europa.	2017-2020
Fodiac - Foods for Diabetes and Cognition	Desarrollar una solución dietética integradora para combatir la diabetes y el deterioro asociado de la función cognitiva entre los ancianos.	2018-2021
SpecTUNA: automated modular system for cutting and classifying frozen tuna using hyperspectral characterization	Automatizar el paso de preparación de atún antes de enlatado y proporcionar información sobre la caracterización de la calidad de cada una de las piezas.	2019-2021
NEPTUNUS-Nexus agua-energía-pescado: estrategias de eco-innovación y economía circular en el área atlántica	Promover el desarrollo sostenible del sector pesquero en el área atlántica.	2019-2020
Updating of analytical data for the nutritional labelling of traditional (klipfish, saltfish, stockfish) fish	Crear valor agregado para la industria pesquera a través de la investigación y el desarrollo (I + D) basados en la industria.	2017- 2018
New Desalting Technology	Fue para documentar los efectos que los fosfatos tienen en la salazón ligera y pescado curado con sal durante el procesamiento y almacenamiento.	2012
CONSERVAL - Valorización de subproductos y aguas residuales de la industria conservera en el espacio POCTEP	Desarrollar tecnologías para la valorización de subproductos del sector conservero en Galicia y el Norte de Portugal.	2014-2020

Nombre de proyecto	Objetivos	Año
BIOCOS - Development of multifunctional biomaterials from marine waste for application in the food or medical industry.	Desarrollar biomateriales multifuncionales a partir de residuos marinos para su aplicación en la industria alimentaria o médica.	2016
FOODSENS - Transferencia de tecnologías sensoricas para prevenir riesgos alimentarios	Desarrollar de tecnologías miniaturizadas que detecta la detección de diferentes analitos o microorganismos.	2014-2020
METASIN - I+D de productos alimenticios aptos para reducir biomarcadores del síndrome metabólico	Investigación, desarrollo e innovación en nuevos alimentos multifuncionales para síndrome metabólico	2015
GAIN - Green Aquaculture Intensification in Europe	Aumentar la producción y la competitividad en la industria de la acuicultura, atendiendo a sostenibilidad y el cumplimiento de las normas de la UE	2018-2022
EnhanceMicroAlgae	Implementar soluciones para facilitar el desarrollo de oportunidades industriales y comerciales en el sector de las microalgas.	2017-2020
AQUA-CIBUS - Fortaleciendo la acuicultura en Iberoamérica: calidad, competitividad y sostenibilidad	Desarrollar por los gobiernos de los países iberoamericanos para promover la cooperación en temas de ciencia, tecnología e innovación.	1984
ALGALUP - Alternativa integral para la explotación de macroalgas en la zona del Galicia y Portugal	Desarrollar una estrategia integral para promover la investigación y la innovación en la explotación de las macroalgas.	2019-2021
SATISFOOD - Desarrollo y validación de alimentos saciantes mediante la integración de las señales pre y postingestivas	Desarrollar y validar los alimentos saciantes mediante la integración de las señales pre y post ingestivas.	2015
LANIBER - Desarrollo de productos a base de langostino austral con tecnologías emergentes	Incrementar el valor añadido de los productos basados en langostino austral.	2017- 2019
TECFOOD - Nuevos alimentos tecnológicos saludables para las nuevas necesidades sociales	Lograr aumentar la capacidad innovadora de la industria agroalimentaria.	2017-2021
PROGRESO - Proteínas del futuro: innovación para el procesado de proteínas y su aplicación en nuevos alimentos adaptados a grupos poblacionales con necesidades específicas.	Desarrollar tecnologías para la valorización de subproductos del sector conservero en Galicia y el Norte de Portugal.	2014-2020

LISTADO DE PROYECTOS (ANEXO I)

Nombre de proyecto	Objetivos	Año
TOLERA - Investigación industrial de nuevos ingredientes, alimentos, tecnologías y seguridad en el ámbito de alergias e intolerancias alimentaria	Desarrollar de soluciones aplicables al sector alimentario que permitan proporcionar alimentos más eficientes y seguros para la población con alergias e intolerancias alimentarias.	2018-2021
TROUTDEFEND - reducción de la incidencia de enfermedades en el cultivo de trucha arco iris mediante el desarrollo de técnicas novedosas de diagnóstico y vacunación.	Reducir el impacto económico de dos de las principales enfermedades que afectan la producción de trucha arco iris.	2017-2020
CLAMEX – Desarrollo de platos preparados refrigerados de alta calidad para el mercado mexicano	Desarrollar de platos preparados y refrigerados de alta calidad para el mercado de Mexico.	2017-2019
MICROMARKER — Investigación en la modulación de la microbiota y su efecto sobre biomarcadores asociados a bienestar y salud	Evaluar la relación existente entre la modulación de la microbiota intestinal y la progresión del cáncer colorrectal.	2019-2023
Prevención de riesgos alimentarios por toxinas marinas emergentes y microcistinas asociadas al cambio climático: evaluación de la transferencia en cadenas tróficas	Profundizar en el conocimiento sobre la incidencia de nuevas especies de fitoplancton tóxico en las costas españolas en relación al cambio climático.	2017-2019
ELIMET - Desarrollo de tecnologías innovadoras para la eliminación de metales pesados en residuos generados por el sector pesquero y su revalorización.	Revalorizar de los subproductos de la pesca y promover su gran interés nutricional.	2019-2020
BIOSHELL - Alternativa sostenible para el desarrollo de sistemas de recirculación en piscicultura continental	Desarrollar y instalar un biofiltro para la depuración de agua de acuicultura con relleno material residual de la actividad acuícola.	2019-2020
ALTERNFEED - Sustitución de harina y aceite de pescado por productos y subproductos alternativos	Desarrollar un pienso sostenible para especies de peces usando harinas, aceites alternativos a la harina de pescado y aceite de Krill.	2019-2020
AHUYEMAR - Desarrollo de nuevas metodologías para evitar la interacción de mamíferos marinos con las redes de cerco durante la actividad pesquera	Evitar o minimizar la interacción de los mamíferos marinos con los barcos de cerco del caldero nacional	2019-2020 (un año)
OPTIGES - Gestión integral en tierra y en barco de las vísceras de pescado generadas por la flota pesquera de Vigo	Mejorar la gestión integral de las vísceras de pescado para realizar una adecuada valorización de estos residuos, tanto desde el punto de vista higienico-sanitario y ambiental como económico.	2019-2020 (un año)

Nombre de proyecto	Objetivos	Año
MERCOMER — Merluza para un consumidor y mercado modernos	Desarrollo de productos transformados innovadores, de valor añadido, adaptados a los nuevos hábitos de consumo y basados en la especie de pescado más consumida en España.	2019-2022
FFF4P - Future Food Factory 4P - Unidad Mixta de Investigación Anfacó-Emenasat	Desarrollar de las tecnologías y procedimientos que permitan conocer en tiempo real el estado de la instalación y obtener información que apoye a la toma de decisiones.	2014-2020
AHGAVES — Interrelación Alimentación-Salud para una vejez saludable mediante nutrición funcional en base a materias primas de la huerta gallega	Desarrollar alimentos funcionales y promover un envejecimiento saludable.	2018-2020/21 (30 meses)
EMTyS — Equipo multiproceso térmico y simulación CFD y DES	Desarrollan actuaciones enmarcadas en el ámbito de la digitalización y la Industria 4.0.	2018
BFF – Business Food Factory	Implementar programas para apoyar el emprendimiento y la consolidación de proyectos especializados en el sector alimentario y su transformación en empresas innovadoras.	2020
MELLORATUN — Aplicación de tecnologías emergentes para el procesamiento de túnidos	Aplicar nuevas tecnologías innovadoras para la optimización de una línea de procesamiento de conservas de atún.	2019
NEUROFOOD — Desarrollo de nuevos alimentos funcionales y complementos nutricionales orientados al desarrollo neurocognitivo	Desarrollar nuevos alimentos funcionales y complementos alimenticios a partir de productos gallegos de alto valor nutricional.	2018
DIVERSIFY - Diversification of fish species and products in aquaculture	Estimular la producción de especies nuevas / emergentes y desarrollar productos comerciales nuevos, sostenibles y de valor agregado que sean atractivos para los consumidores europeos.	2013-2018
LIFE SEACAN - Reducing the pressure of fish canneries on the marine environment with novel effluent treatment and ecosystem monitoring	Reducir la presión de los pescados en conservación en el entorno marino con nuevos efectos tratamiento y seguimiento de ecosistemas.	2015-2019
VALBIOCEF - Estrategias para la producción de bioactivos de alto valor añadido y productos saludables a partir de los subproductos del procesamiento de cefalópodos	Valorizar el aprovechamiento del potencial de los subproductos generados en el proceso de pota.	2015-2019

LISTADO DE PROYECTOS (ANEXO I)

Nombre de proyecto	Objetivos	Año
FOOD FOR LIFE SPAIN 2016 - Plataforma tecnológica	Dinamizar la investigación, el desarrollo y la innovación (I+D+i) en la Industria de la Alimentación y Bebidas (IAB) por medio de la divulgación del conocimiento y de las oportunidades existentes.	2016-2020
BIOSAN - Tratamientos sanitarios más sostenibles en acuicultura continental	Ayudar a reducir el uso de antibióticos y biocidas para combatir infecciones bacterianas y parasitosis, sustituyéndolos por sustancias más inocuas de origen natural.	2018
ACUINTEG - Evaluación de las interacciones ambientales relacionadas con la acuicultura en áreas protegidas	Mejorar de la integración ambiental de la acuicultura desarrollada en lugares de Interés Comunitario y/o Espacios Naturales Protegidos.	2017-2018
ALGAS - Gestión y valorización de la biomasa de algas desechada en la actividad acuícola	Poner en valor la biomasa de algas que, por una excesiva proliferación en zonas litorales, ponen en riesgo la adecuada explotación de los recursos acuícolas en esas zonas.	2018-2019
SMART TUNA FACTORY - Unidad Mixta CALVO - ANFACO-CECOPECA	Busqueda de alimentos de calidad orientados a una mejora de la salud de sectores sociales de nuestra región, como tercera edad, jóvenes, alimentos enriquecidos.	2015 - actualidad
SMART FACTORY FOR SAFE FOODS – SF4SF - Integración en planta de tecnologías emergentes para la detección, eliminación y gestión de riesgos alimentarios	Detectar, eliminar y gestionar los riesgos microbiológicos y alérgenos en el sector; incrementar la eficacia productivas, calidad y seguridad de los productos elaborados mediante la integración de tecnologías emergentes más rápidas, sensibles y sostenibles.	2015-2018
MUSSELTOP - Mejora integral del proceso de transformación de mejillón	Optimización del proceso de elaboración de mejillón en conserva, para reducir las mermas en el producto final por medio de un control integral e inteligente del producto y proceso	2015-2016
SENIORPLUS - Tecnologías emergentes y nanotecnología aplicada para el desarrollo de alimentos	Aplicar tecnologías emergentes y nanotecnología para desarrollar alimentos funcionales y/o saludables, de alto valor añadido para sectores de la población con requerimientos especiales	2016-2018
HOLOPLUS - Acciones innovadoras para la consolidación de la explotación internacional del pepino de mar	Consolidar la explotación y comercialización internacional del pepino de mar, actualmente infra-explotado en Galicia	2017-2019
BIOSPACE - Desarrollo experimental de espacios biosaludables modulares con esencias gallegas de mar y bosque	Definir materiales, sistemas y componentes modulares que permitan construir el espacio urbano del futuro.	2019-2024

ALIANZAS (ANEXO II)

Alianza	País	Año
Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y ANFACO-CECOPECA	Organismos multilaterales	2012
Organización del Sector Pesquero y Acuícola del Istmo Centroamericano - OSPESCA y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Centroamérica	2009
Universidad Tecnológica Nacional - Facultad Regional Río Grande y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Argentina	2016
Instituto Nacional de Tecnología Industrial - INTI y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Argentina	2009
Universidad do Vale do Italia - UNIVALI y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Brasil	2014
Fundação de Desenvolvimento da Pesquisa Agropecuária - FUNDEPAG y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Brasil	2011
Universidad de Mogi Das Cruzes y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Brasil	2007
Fundación Chile y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Chile	2009
Qingdao Fusheng Foodstuffs Co. Ltd. y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas-Centro Técnico Nacional de Conservación Productos da Pesca (ANFACO-CECOPECA)	Chile	2005
College of Food Science and Engineering Ocean University of China y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas-Centro Técnico Nacional de Conservación Productos da Pesca (ANFACO-CECOPECA)	Chile	2005

ALIANZAS (ANEXO II)

Alianza	País	Año
Asociación Nacional de Empresarios de Colombia (ANDI) y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Colombia	2015
Corporación Colombia Internacional (CCI) y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Colombia	2015
Universidad de Antioquia y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Colombia	2012
Asociación Nacional de Acuicultores de Colombia y el Centro de Investigación de la Acuicultura de Colombia (ACUANAL – CENIACUA) y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Colombia	2011
Ministerio de Acuicultura y Pesca (MAP) y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Ecuador	2017
Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca (MAGAP) y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Ecuador	2016
Instituto Nacional de Pesca (INP) y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Ecuador	2016
Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Ecuador	2016

ALIANZAS (ANEXO II)

Alianza	País	Año
Cámara Ecuatoriana de Industriales y Procesadores Atuneros – CEIPA y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Ecuador	2016
Cámara Nacional de Pesquería de Ecuador y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Ecuador	2012
Asociación de Atuneros de Ecuador – ATUNEC y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Ecuador	2012
Agencia de Desarrollo Provincial de Manabí - ADPM y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos	Ecuador	2008
Department of Marine Science of Suez Canal University (Ismailia) y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca (ANFACO-CECOPESCA)	Egipto	2008
Centre for Animal Health and Management, Alagappa University, Alagappa Nagar Tamil Nadu y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	India	2009
Universidad de Turín y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	India	2009
Yayasan Ekonomi Sejahta en colaboración con Pembangunan Buku Hijau Holdings Sdn. (Malasia) y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Malasia	2010
Malaysian International Tuna Port Sdn. Bhd. - MITP y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Malasia	2008
Fédération des Chambres des Pêches Maritimes – FCPM y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos (ANFACO-CECOPESCA)	Marruecos	2004

ALIANZAS (ANEXO II)

Alianza	País	Año
L' Union Nationale des Industries de la Conserve de Poisson - UNICOP y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos-ANFACO	Marruecos	2002
Centro de Investigaciones Biológicas del Noroeste, S.C. – CIBNOR y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	México	2002
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Recursos Hidráulicos, Pesca y Acuicultura (SAGARHPA) del Estado de Sonora, a través de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	México	2007
Cawthron Institute y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Nueva Zelanda	2008
Cámara Peruana del Atún (CPA) y ANFACO-CECOPESCA	Perú	2019
Sociedad Nacional de Industrias y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos - Centro Técnico Nacional de Conservación Productos de la Pesca	Perú	2011
Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos - Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Perú	2016
Universidad Peruana Cayetano Heredia (UPCH) y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos - Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Perú	2015
Instituto Tecnológico de la Producción de Perú (ITP) y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos - Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Perú	2013
Universidad Nacional Federico Villarreal y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos - Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca (ANFACO-CECOPESCA)	Perú	2005

ALIANZAS (ANEXO II)

Alianza	País	Año
Sociedad Nacional de Pesquería y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos - Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Perú	2011
Sociedad Nacional de Pesquería y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos-ANFACO	Perú	2004
Morski Instytut Rybacki (MIR) (National Marine Fisheries Research Institute) y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Polonia	2003
Polskie Stowarzyszenie Przetwórców Ryb “PSPR” (Polish Association of Fish Processors) y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Polonia	2003
Unión Exportadores de la Comunidad de Países de Lengua Portuguesa, C.P.L.P., y ANFACO-CECOPESCA	Portugal	2018
ANFACO-CECOPESCA y la Asociación Nacional de los Industriales de Conservas de Pescado de Portugal (ANICP)	Portugal	2017
Associação y Instituto Superior de Agronomia - ADISA (Universidade de Lisboa), y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos - Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Portugal	2016
Instituto Politécnico de Bragança y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos - Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Portugal	2016
Biopremier – Inovação e Serviços em Biotecnologia S.A. y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos - Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Portugal	2014
ANFACO-CECOPESCA y LOTAÇOR – Serviço de Lotas dos Açores, S.A.	Portugal	2012

ALIANZAS (ANEXO II)

Alianza	País	Año
Thai Food Processors' Association y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Tailandia	2008
Universidad de la República – Facultad de Veterinaria y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de productos de la Pesca	Uruguay	2009
Research Institute for Marine Fisheries - RIMF y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de productos de la Pesca (ANFACO-CECOPESCA	Vietnam	2008
Vietnam Association of Seafood Exporters & Producers - VASEP y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos y el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca	Vietnam	2008



**APOSTAMOS POR LA SOSTENIBILIDAD.
CREAMOS VALOR COMPARTIDO.**



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marítimo
y de Pesca (FEMP)

galicia



Xacobeo 2021



XUNTA
DE GALICIA

