

# Las conservas de pescados y mariscos españoles

Juan M. Vieites Baptista de Sousa\*

**El sector de las conservas de pescados y mariscos ha experimentado un crecimiento muy importante en los últimos quince años tanto en la producción como en la exportación. Considerada España un mercado maduro, la necesaria salida al exterior para poder seguir creciendo se convierte así en una obligación. Por ello, son necesarias, principalmente, la cooperación con terceros países y la inversión en los mismos, así como la aplicación de las nuevas tecnologías, potenciación de las marcas, desarrollo de acuerdos de cooperación con la distribución, etcétera.**

**Palabras clave: exportaciones, internacionalización de la economía, acuerdos de cooperación, inversiones.**

**Clasificación JEL: R10, L69.**

## 1. Introducción

Desde los inicios del hombre primitivo, este ha intentado preservar para los días de escasez, los excedentes de los productos de la caza o la pesca, donde uno de sus mayores esfuerzos ha ido dirigido a evitar la corrupción de los alimentos y la búsqueda de métodos que permitiesen su conservación.

El secado al sol ha sido el primer procedimiento de conservación, seguido por el ahumado y el salazón.

Estos métodos eran los únicos de conservación existentes al inicio de las guerras napoleónicas, que con el aumento numérico de los soldados, el transporte a larga distancia de los alimentos hace patente la necesidad de un método de conservación de larga duración, lo cual llevó al gobierno francés a ofrecer un premio de

12.000 francos a aquél que inventara un método de conservación para los distintos alimentos.

Sería un cocinero de París, Nicolas Appert quien imagina un método que consistía en exponer al baño maría, a la temperatura de ebullición del agua, los alimentos cerrados en un recipiente de cristal. Se esterilizaba así el contenido del envase, pero la causa de la conservación de los alimentos era desconocida y así, en 1809, Appert recibía su premio y publicaba su invento, sometiéndose a las condiciones impuestas.

Un gran sabio francés, Gay-Lussac, físico y químico, recibió el encargo del gobierno de buscar las causas científicas de la conservación por el calor: se creyó en aquel momento que la putrefacción se debía a la acción del oxígeno, por lo que se pensó que los alimentos se conservaban por haberse eliminado éste al esterilizar el recipiente.



GALICIA

\* Secretario General de ANFACO.

Esta teoría se mantuvo hasta que Pasteur en 1860 realiza sus descubrimientos sobre los microbios.

Appert explotó su invento comercialmente, instalando una fábrica de conservas que empleaba 50 obreros, y así nació la industria de las conservas alimentarias: obtuvo su pleno desarrollo en proporción a las necesidades del momento, y el día de la invención del envase metálico vino a revolucionar esta industria.

En 1810, simultáneamente Nicolas Appert y un inglés, Peter Durand, prepararon conservas en envases de hojalata. Así, el recipiente de vidrio fue dejado de lado en lo sucesivo, y se crea una nueva industria: la del embalaje metálico.

En el momento en que, más tarde, los métodos de Appert entraron en la práctica industrial, se registran una serie de fracasos notorios que comprometerían el futuro de la industria de las conservas alimentarias.

Entre 1847 y 1849, hubo numerosos inconvenientes para las conservas, que destinadas a la Marina y almacenadas, se alteraban frecuentemente.

El profesor Fabre aconsejaba introducir los botes en un baño de cloruro de sodio o de calcio, o bien utilizar un autoclave.

El autoclave, ya conocido, fue perfeccionado por Raymond Chevallier-Appert (yerno de Nicolas Appert), que le dota de un manómetro, quedando así establecidas las bases de la industria moderna de conservas.

En los tiempos de Appert, las preparaciones de pescado, se limitaban a las sardinas, abundantes en las costas de Bretaña y de Vendée, pero no comprendían más que dos presentaciones además del salazón y el secado:

- en adobo, producto de lujo cuya venta era reducida
- confitadas, las sardinas eran previamente fritas y después puestas en barri-

les con una salsa de vinagre aromatizado o rebozadas en manteca.

En el *Journal de Nantes* del 8 de junio de 1822 aparece un artículo que constituyó la primera mención sobre conservas de sardinas. El periódico citaba que el capitán Freycinet al retorno de un viaje de circunnavegación aseguraba que las conservas preparadas por el confitero Colin de la localidad, habían soportado perfectamente todas las pruebas a las que las había sometido durante 30 meses de navegación. Asimismo, aseguraba que en el local de este confitero en Nantes, se podía encontrar un amplio surtido de conservas que no se encontraban en París, como las sardinas en aceite, desconocidas hasta entonces.

Así, en 1880, en Francia había 160 fábricas de conservas. Este número crece, y no sólo en Francia, sino que se crean nuevas fábricas en Portugal, Francia, Inglaterra, Estados Unidos y hoy, se encuentran en todos los países del mundo.

Esta industria, tal y como se entendía en aquel momento y basada en la sardina se fue expandiendo en Europa hacia el sur más que hacia el norte, apareciendo numerosas fábricas de conservas en Portugal y el noroeste de España, en Galicia, siendo en la actualidad esta Comunidad uno de los referentes a nivel mundial en la preparación de todo tipo de conservas de pescados y mariscos.

En el norte del continente europeo se mantuvo con más fuerza el salazonado y el ahumado, y sus conservas, por otro lado, se basaban en pescados como el salmón o el arenque más importantes dentro de sus pesquerías.

En Galicia, se tiene constancia de la existencia de un primer obrador de conservas en 1856 en Noia, seguido de otras fábricas de características similares (realizaban diversos productos en conserva, como carnes, mariscos y pescados) en los años posteriores, siendo en 1879 el año



G A L I C I A

en que se instala la primera fábrica de conservas de pescado de mar a base de *sardinias en aceite al estilo Nantes* con destino preferente a la exportación: principalmente a los mercados de Italia, Francia e Inglaterra.

Esta importante tradición histórica se conjuga hoy día con su evolución y la incorporación de modernas tecnologías, mostrando una gran capacidad para adaptarse a lo largo del tiempo a distintas circunstancias.

## 2. Situación actual del sector conservero español

La importante tradición histórica del sector español de conservas de pescados y mariscos, se conjuga hoy día con su evolución y la incorporación de modernas tecnologías, mostrando una gran capacidad para adaptarse a lo largo del tiempo a distintas circunstancias, lo cual se ha conseguido por medio del gran esfuerzo realizado por el propio sector propio, con la colaboración y apoyo de su máximo representante en todos los ámbitos, tanto nacionales como comunitarios y mundia-

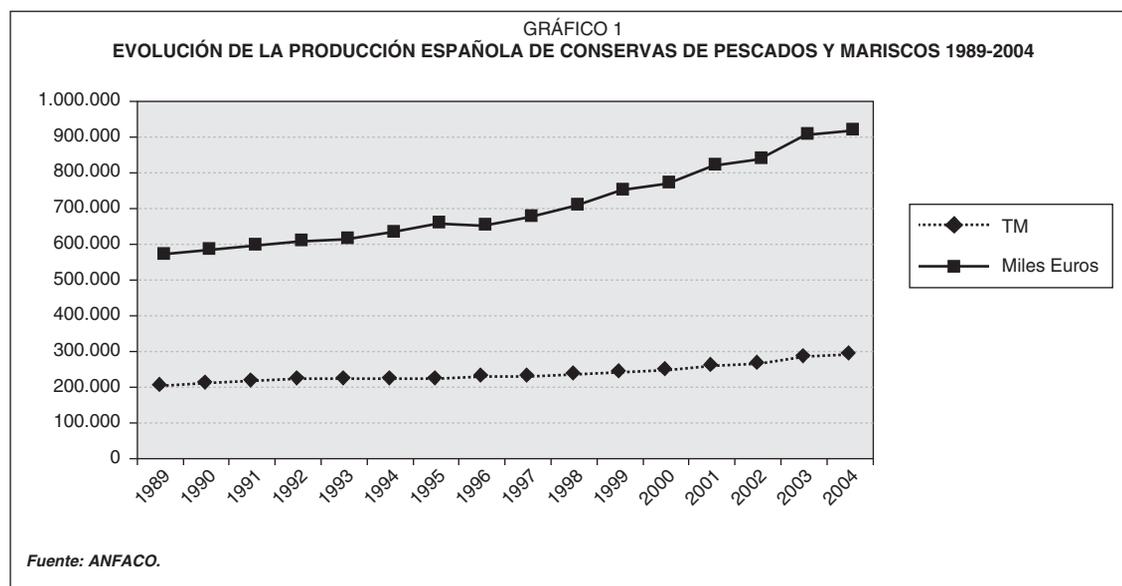
les, como ha sido Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos (ANFACO) que ya lleva más de un siglo representando y apoyando a este sector, así como con los fondos provenientes del IFOP, los cuales han sido una gran ayuda para la renovación y modernización de nuestro sector, en su afán por adaptarse a los retos del mercado y hacer frente al mismo cada vez más globalizado.

Las empresas conserveras de productos del mar han sido y siguen siendo una industria con gran importancia social y económica para las zonas en las que se halla ubicada y por el gran desarrollo industrial que conlleva, no sólo por su propia importancia, sino por la del número de industrias afines y suministradoras de la misma que se han generado.

En relación con la evolución de la producción en los últimos quince años, debemos destacar que se ha incrementado en un 44 por 100, pasando de un volumen total producido en el año 1989 de 202.142 toneladas a 291.879 toneladas en el año 2004, con un incremento en el valor de un 61 por 100, lo que nos ha llevado a que el valor de la producción en el año 2003 fuera de 920.258.000 euros.



GALICIA



CUADRO 1  
EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN ESPAÑOLA DE CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS  
POR ESPECIES. 1989-2004-VOLUMEN TM

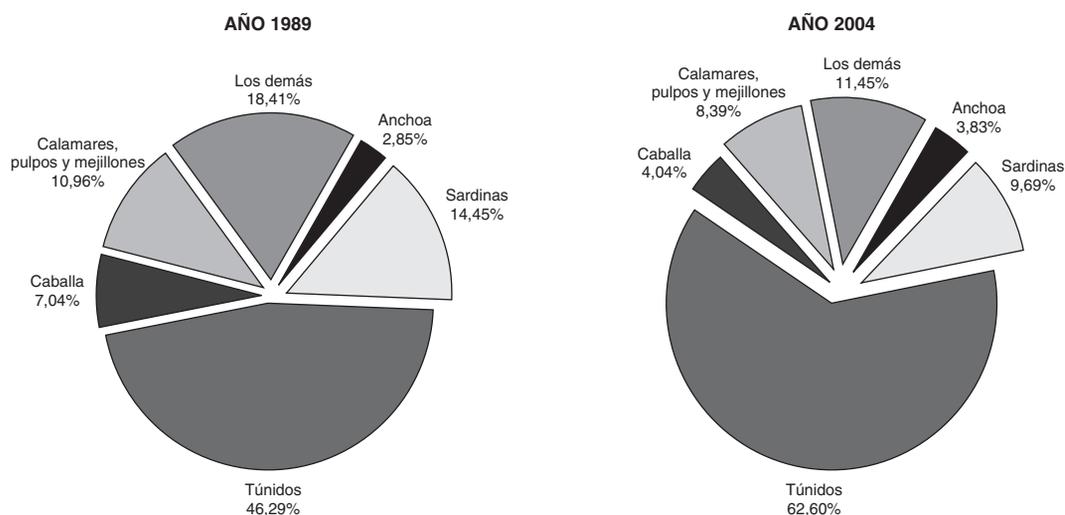
	Anchoa	Sardinas	Túnidos	Caballa	Calamares, pulpos y mejillones	Los demás	TOTAL
1989 .....	5.770	29.203	93.575	14.230	22.150	37.214	202.142
1990 .....	5.637	28.765	102.437	12.670	24.586	35.953	210.048
1991 .....	6.250	25.888	117.365	12.733	23.700	32.529	218.465
1992 .....	6.110	25.900	119.853	12.523	23.859	32.444	220.689
1993 .....	5.850	25.641	123.789	11.396	23.315	31.504	221.495
1994 .....	5.750	24.999	124.975	11.339	22.815	31.060	220.938
1995 .....	6.215	24.499	130.809	11.225	21.701	30.792	225.241
1996 .....	5.842	24.548	132.969	11.506	23.434	31.030	229.329
1997 .....	6.396	24.500	134.890	11.564	22.571	30.963	230.884
1998 .....	7.100	25.823	136.406	11.691	22.540	30.893	234.453
1999 .....	8.185	25.306	140.985	11.714	23.513	30.949	240.652
2000 .....	8.431	24.673	147.919	11.538	22.976	31.369	246.906
2001 .....	9.616	25.413	157.483	11.740	23.774	32.254	260.280
2002 .....	10.289	26.175	164.089	11.750	24.206	32.420	268.929
2003 .....	10.598	28.007	176.258	11.761	24.671	33.378	284.673
2004 .....	11.180	28.287	182.723	11.784	24.499	33.406	291.879

Fuente: ANFACO.

GRÁFICO 2  
REPARTO DE LA PRODUCCIÓN ESPAÑOLA DE CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS  
POR ESPECIES (Volumen TM)



GALICIA



Fuente: ANFACO.

Si hacemos referencia a la evolución de la producción del sector español de conservas de pescados y mariscos por especies, tenemos que en los últimos quince años, las conservas de atún han sido el producto estrella, pero se debe observar cómo la evolución de la producción de esta especie ha tenido un mayor peso con el paso de los años, ya que de representar un 46 por 100 de la producción en el año 1989 ha pasado a representar casi un 63 por 100 en 2004.

Desde la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos (ANFACO), se percibe el futuro del sector industrial transformador y conservero de productos del mar como un futuro lleno de posibilidades, y en el que la necesidad de actuar unidos es cada día más importante. Sólo desde una actuación conjunta y coordinada los sectores podrán hacer frente con éxito a los nuevos desafíos y, asimismo, contar con la participación del Centro Técnico Nacional de Conser-

vación de Productos de la Pesca (CECO-PESCA), que seguirá prestando todo su apoyo al sector y seguirá investigando y prestando toda su ayuda en un campo tan importante para el futuro del sector como es el de I+D+i.

Asimismo, desde ANFACO se defiende este sector a todos los niveles, tanto regionales y nacionales como comunitarios, para así tratar de que la evolución tan favorable de los últimos diez años continúe de cara al futuro.

### 3. Comercio exterior: evolución

Se debe destacar como muy favorable la internacionalización del sector conservero de pescados y mariscos vía exportación, ya que las exportaciones españolas de conservas de pescados y mariscos han tenido una tendencia creciente en los últimos quince años, donde se ha obtenido un incremento absoluto de las mismas de casi un 300 por 100 en volumen y un 375 por 100 en valor, lo que nos ha llevado a alcanzar un volumen total exportado en el año 2003 de 115.511 toneladas valoradas en 405.458.000 euros, y sin datos cerrados del

año 2004, solamente de enero a octubre, España exportó un total de 94.298 toneladas valoradas en 323.876.000 euros.

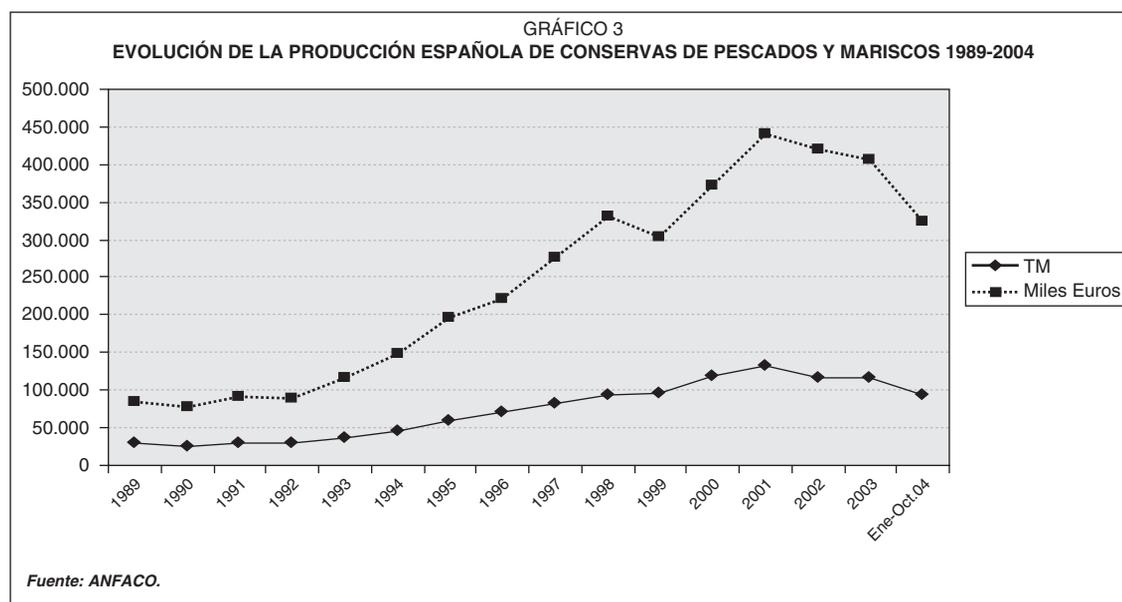
Si realizamos un análisis de las ventas exteriores de los productos del mar españoles en conserva, tenemos que las conservas de atún ha sido el principal producto exportado por España en los últimos quince años, pero al igual que para la producción, el de las conservas de atún se han convertido en el motor de las ventas españolas en el exterior para estos productos, ya que han pasado de representar sobre las exportaciones totales un 31,5 por 100 en 1989 a justamente el doble en el año 2003, con una reducción generalizada del peso de los demás productos sobre el total.

Aunque España es uno de los países con mayor índice de consumo de conservas y semiconservas de productos del mar y de la acuicultura, la evolución de nuestro mercado en los últimos años ha ofrecido unas posibilidades de incremento muy limitadas a las empresas con deseo de expansión, por lo que desde ANFACO se ha orientado y apoyado al sector a la internacionalización como la vía más acertada para crecer.

Las empresas integrantes del sector de



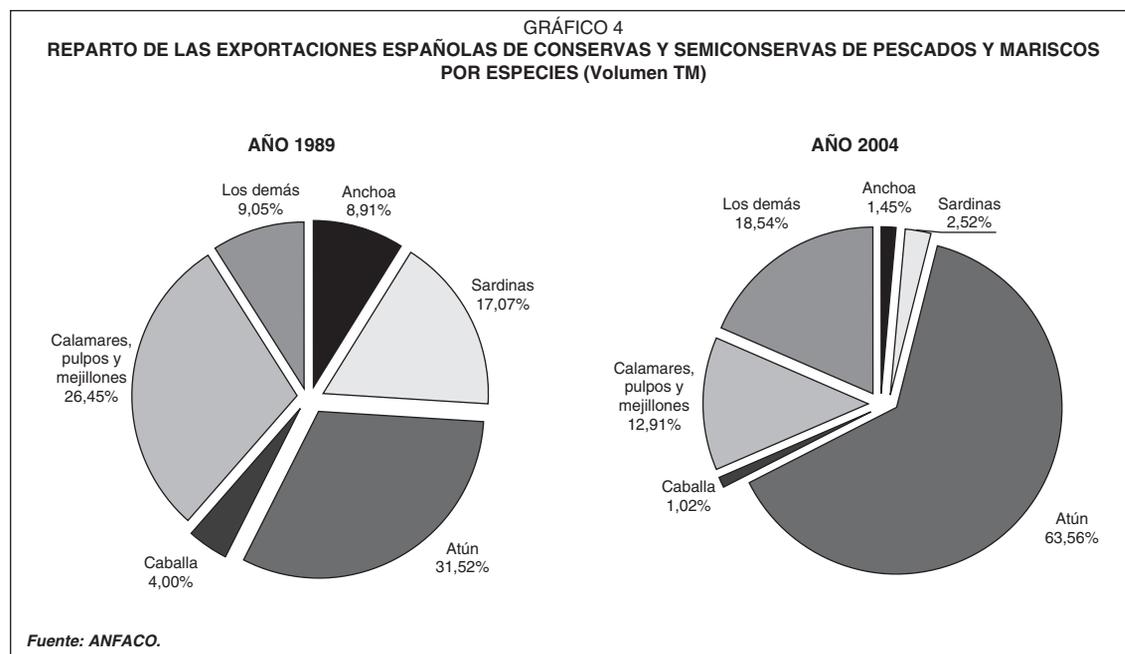
GALICIA



**CUADRO 2**  
**EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES ESPAÑOLAS DE CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS POR ESPECIES. 1989-2003-VOLUMEN TM**

	Anchoa	Sardinas	Atún	Caballa	Calamares, pulpos y mejillones	Los demás	TOTAL
1989.....	2.644	5.067	9.357	1.188	8.742	2.685	29.683
1990.....	2.301	2.944	5.150	580	9.969	4.358	25.302
1991.....	2.004	2.639	10.368	443	10.586	3.604	29.644
1992.....	1.621	1.860	8.567	496	11.909	4.930	29.383
1993.....	1.556	4.095	8.837	833	10.457	11.665	37.443
1994.....	1.770	3.529	13.877	691	8.480	16.527	44.874
1995.....	1.930	2.108	26.884	344	7.624	20.569	59.459
1996.....	1.895	2.274	31.201	415	8.573	25.946	70.304
1997.....	1.910	3.148	40.786	544	9.377	27.077	82.842
1998.....	1.543	3.735	54.552	914	8.511	24.261	93.516
1999.....	1.940	3.574	50.725	771	9.702	28.995	95.707
2000.....	1.592	4.299	70.019	1.175	10.482	31.948	119.515
2001.....	1.739	3.688	81.260	1.441	12.938	30.556	131.622
2002.....	1.673	2.545	72.303	1.286	14.054	24.671	116.532
2003.....	1.674	2.916	73.423	1.174	14.908	21.416	115.511
Ene-Oct. 04....	1.407	2.178	60.398	647	7.926	21.742	94.298

*Fuente: ANFACO.*



las conservas de pescados y mariscos son conscientes de que el mercado español es un *mercado maduro* (Cuadro 3), y aunque España es uno de los países con mayor índice de consumo de conservas de pescados y mariscos en Europa, los análisis del mercado nacional ofrecen una perspectiva de estabilidad en los índices de consumo, por lo que la variabilidad en la cuota de mercado adquirida se hace depender en la mayoría de los casos del lanzamiento de nuevos productos, general-

mente con alto valor añadido.

De este modo, entre las estrategias para incrementar las ventas dentro del mercado nacional se ha optado por la especialización, la adaptación de los productos a las diferentes necesidades de la población, jugando con factores como la salud, la edad, disponibilidad de tiempo, etcétera, ofreciendo líneas de productos diferenciadas que puedan resultar atractivas atendiendo a las diversas clases de consumidor.

CUADRO 3  
CONSUMO APARENTE ESPAÑOL DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS  
1989-2003-VOLUMEN TM

AÑOS	PRODUCCION	EXPORTACIONES	IMPORTACIONES	CONSUMO APARENTE	MERCADO NACIONAL	MERCADO NACIONAL
	Volumen TM	Volumen TM	Volumen TM	Volumen TM	Volumen TM	Porcentaje
1989.....	202.142	29.683	35.562	208.021	172.459	85
1990.....	210.048	25.302	41.797	226.543	184.746	88
1991.....	218.465	29.644	43.983	232.804	188.821	86
1992.....	220.689	29.383	53.037	244.343	191.306	87
1993.....	221.495	37.443	28.989	213.041	184.052	83
1994.....	220.938	44.874	35.193	211.257	176.064	80
1995.....	225.241	59.459	41.569	207.351	165.782	74
1996.....	229.329	70.304	39.090	198.115	159.025	69
1997.....	230.884	82.842	34.049	182.091	148.042	64
1998.....	234.453	93.516	34.148	175.085	140.937	60
1999.....	240.652	95.707	45.137	190.082	144.945	60
2000.....	246.906	119.515	47.616	175.007	127.391	52
2001.....	260.280	131.622	40.046	168.704	128.658	49
2002.....	268.929	116.532	56.009	208.406	152.397	57
2003.....	284.673	115.511	65.808	234.970	169.162	59

Fuente: ANFACO.

La situación de nuestro mercado nacional, ofrece pues, posibilidades de incremento muy limitadas a las empresas con deseo de expansión, por lo que la internacionalización se ofrece como la vía más acertada en el deseo de crecimiento de nuestras empresas, y prueba de ello es la evolución operada por algunas de las empresas del sector, que han pasado de exportar a estar presentes en otros mercados mediante la inversión directa en los mismos, bien con una flota pesquera que les garantice el aprovisionamiento de la materia prima, con la construcción de plantas de elaboración, etcétera.

Hay que decir que España ha conseguido sobrellevar el proceso de internacionalización gracias al gran esfuerzo realizado por las industrias de conservas y semiconservas en la modernización y reestructuración de las mismas, para así llegar a ser una de las industrias más modernas y competitivas a nivel mundial.

#### 4. El sector conservero español a nivel mundial

Si nos fijamos en la producción mundial de conservas de pescados y mariscos,

ésta se ha elevado en el año 2002 (último año publicado por la FAO) a 3.911.835 toneladas habiendo producido España un 6,87 por 100 de esta producción en el año 2002 y convirtiéndose así en el segundo país productor de este tipo de productos en el mundo, después de Tailandia, siendo además el primer país comunitario en producción de conservas de pescados y mariscos, con una representación sobre la producción total comunitaria de un 40 por 100.

Si situamos al sector conservero español de productos del mar y de la acuicultura en el total mundial por los principales productos que se elaboran en España, siendo el más importante las conservas de atún y después las conservas de sardinas, tenemos que España produce el 11,22 por 100 de todas las conservas de atún que se producen en el mundo y el 17,16 por 100 del total de conservas de sardinas.

España es el cuarto país a nivel mundial en exportación de conservas de pescados y mariscos por detrás de Tailandia, China y Ecuador, y su peso sobre el total mundial ha evolucionado desde un 2,63 por 100 en el año 1989 al 4,85 por 100 del año 2002, y



GALICIA

CUADRO 4  
 PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS

Pais	Tailandia	España	USA	Chile	China	Demás Países	TOTAL	Peso España s/Total (en porcentaje)
1989 .....	332.885	202.142	422.136	83.966	51.904	1.477.491	2.570.524	7,86
1990 .....	340.640	210.048	377.838	79.145	50.315	1.530.213	2.588.199	8,12
1991 .....	474.159	218.465	380.734	64.063	57.000	1.597.513	2.791.934	7,82
1992 .....	434.817	220.689	368.564	76.296	24.109	1.980.359	3.104.834	7,11
1993 .....	820.693	221.495	402.692	71.161	27.067	1.932.016	3.475.124	6,37
1994 .....	897.875	220.938	401.856	90.549	46.831	1.843.067	3.501.116	6,31
1995 .....	860.512	225.241	445.555	83.645	63.826	1.855.952	3.534.731	6,37
1996 .....	792.309	229.329	432.770	79.147	69.962	1.792.399	3.395.916	6,75
1997 .....	820.973	230.884	388.921	118.645	80.801	1.909.549	3.549.773	6,50
1998 .....	872.523	234.453	407.350	118.839	87.386	1.856.040	3.576.591	6,56
1999 .....	882.763	240.652	424.402	112.552	92.317	1.849.582	3.602.268	6,68
2000 .....	864.005	246.906	381.601	112.166	151.821	1.852.148	3.608.647	6,84
2001 .....	892.811	260.280	311.136	108.248	198.389	1.923.928	3.694.792	7,04
2002 .....	896.948	268.929	262.834	256.467	205.748	2.020.909	3.911.835	6,87

Fuente: FAO.

se ha convertido en el primer país exportador a nivel comunitario, exportando el 24 por 100 de todas las conservas de pescados y mariscos comunitarias.

La presencia española de conservas de pescados y mariscos es en los cinco continentes, desde Europa, con una representación total del 88 por 100, siendo las ventas a la Unión Europea mayoritarias, a Oceanía con unas ventas que suponen apenas el 0,12 por 100 de las ventas totales en el exterior, pero con una tendencia creciente cada año, que hacen que el sector conservero español esté cada vez más internacionalizado, convirtiéndose así España en una de las potencias mundiales.

## 5. El sector de conservas de pescados y mariscos en Galicia

El nacimiento del embrión de la industria conservera en España, se produce a mediados del siglo XIX en Galicia, motivado por la emigración a nuestra tierra de catalanes y valencianos (*los holandeses del mediodía*, como dijo Cornide), los cuales se establecen en Galicia a la búsqueda de la sardina, desaparecida por aquel entonces en el Mediterráneo.

Nace así, a partir de 1879 la producción

industrializada de conservas de sardina al «estilo de Nantes» en la Isla de Arosa, seguida inmediatamente por nuevas fábricas instaladas en Vigo y Bueu. Han pasado muchos años desde que emprendedores como los Alonso, Curbera, Massó, Alfageme..., entre otros muchos, decidieran instalarse en las costas gallegas, con la idea de aprovechar sus exquisitas materias primas.

Esta importante tradición histórica se conjuga hoy día con su evolución y la incorporación de modernas tecnologías, mostrando una gran capacidad para adaptarse a lo largo del tiempo a distintas circunstancias.

La existencia de muchos procesos de fabricación eminentemente manuales hace que esta industria sea intensiva en mano de obra, estimándose que genera en la UE más de 50.000 empleos directos y otros 25.000 indirectos, de los cuales más de la quinta parte se generan en Galicia. Estos empleos están muy localizados, principalmente en las regiones periféricas. De las 15.000 personas empleadas en la industria conservera española, 11.000 son en Galicia y alrededor del 80 por 100 son mujeres. La importancia que esta industria tiene para la economía regional se pone de manifiesto en el hecho



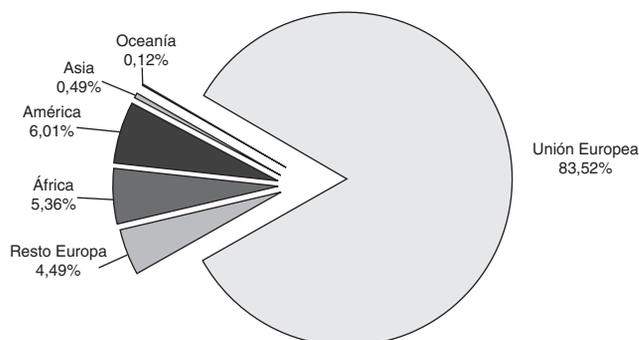
GALICIA

CUADRO 6  
EXPORTACIONES MUNDIALES DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS

País	Tailandia	España	USA	Chile	China	Demás Países	TOTAL	Peso España s/Total (en porcentaje)
1989.....	321.386	9.179	18.582	29.683	59.659	688.904	1.127.393	2,63%
1990.....	327.766	8.273	18.870	25.302	54.365	674.041	1.108.617	2,28%
1991.....	383.730	8.274	17.334	29.644	57.320	737.871	1.234.173	2,40%
1992.....	356.447	24.899	17.761	29.383	55.098	793.888	1.277.476	2,30%
1993.....	356.654	30.683	21.991	37.443	56.323	898.387	1.401.481	2,67%
1994.....	415.849	49.574	33.524	44.874	59.434	1.003.210	1.606.465	2,79%
1995.....	370.732	58.968	61.515	59.459	67.960	1.045.135	1.663.769	3,57%
1996.....	333.117	92.633	75.643	70.304	61.448	1.147.305	1.780.450	3,95%
1997.....	351.463	63.013	78.360	82.842	61.027	1.232.991	1.869.696	4,43%
1998.....	393.321	58.444	97.335	93.516	64.108	1.279.503	1.986.227	4,71%
1999.....	451.938	82.269	124.771	95.707	68.910	1.211.440	2.035.035	4,70%
2000.....	434.748	132.708	132.676	119.515	81.819	1.287.723	2.189.189	5,46%
2001.....	463.763	165.875	141.070	131.622	108.914	1.337.447	2.348.691	5,60%
2002.....	468.836	214.998	156.031	116.532	106.569	1.339.339	2.402.305	4,85%

Fuente: FAO.

GRÁFICO 5  
REPARTO DE LAS EXPORTACIONES ESPAÑOLAS DE CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS POR ÁREAS GEOGRÁFICAS (Volumen TM)



Fuente: FAO.



GALICIA

de que Galicia representa el 85 por 100 del valor y el 87 por 100 del volumen total de la producción española y cerca del 35 por 100 de la producción comunitaria.

La producción de conservas de pescados y mariscos en Galicia durante el pasado año 2004, ha sido de 233.765 toneladas, las cuales han alcanzado un valor de 717.976 miles de euros, la industria conservera gallega genera el 3 por 100 del PIB total de esta Comunidad y ha exportado desde la comunidad gallega cerca de 300.000 miles de euros fuera de la frontera española.

Por otro lado, se debe destacar que en Galicia al igual que en España, el sector

está todavía en manos de capital local en su práctica totalidad, con lo beneficioso que ello resulta como elemento generador de recursos para toda la Comunidad gallega, y es algo que ya no sucede a empresas ubicadas en otras zonas del mundo.

## 6. Perspectivas de futuro

Es muy importante para este futuro que se nos acerca, el tener en cuenta la situación actual del sector, y es prioritario dar respuestas a las demandas del sector que vayan surgiendo con motivo de la cambiante situación económico comercial, legislativa, como de acceso a los mercados.

Junto a todo esto, y al mismo tiempo, se deben fortalecer y continuar las actividades iniciadas en años anteriores que respondan íntegramente a la defensa de los intereses del sector transformador de productos de mar, como puede ser vía desarrollo de estrategias de diferenciación de los productos y preparaciones de transformados del mar, el fomento de las marcas propias, y realización de comunicaciones en base a calidad y seguridad alimentaria, en base a los distintos productos nutritivos y saludables, diferenciándose así nuestros productos, de los procedentes de terceros países.

Las prioridades del sector para el futuro son:

- Potenciación de las marcas.
- Reestructuración de la dimensión empresarial y su especialización.
- Cooperación con empresas de terceros países.
- Implantación de sistemas de información para garantizar la trazabilidad de los productos del mar, desde la extracción hasta el punto de venta, en la búsqueda de la calidad y seguridad alimentaria.
- Inversión terceros países.
- Potenciar ventas internacionales
- Innovación, modernización y automatización con nuevas tecnologías: I+D+i.
- Profesionalización y formación continua en la dirección y gestión de las empresas.
- Desarrollo de Acuerdos de Cooperación con la distribución.
- Formación de recursos humanos en sistemas avanzados de calidad.
- Investigación mercados y adaptar productos a las necesidades de los consumidores y distribuidores.
- Estrategias de marketing orientadas al consumidor.

Para poder alcanzar estas prioridades se debe tener como objetivo la modernización productiva y desarrollo económico

y laboral para el sector pesquero, necesitando para ello:

- Fomento y desarrollo del sector pesquero.
- Modernización productiva entre empresarios, trabajadores y gobierno, estableciendo un programa de reconversión de flota y modernización de plantas transformadoras.
- Es prioritario el desarrollo de la pesca artesanal y la acuicultura, teniendo en cuenta el desarrollo sostenible del sector.
- Desarrollo de actividades de formación continua en el complejo mar-industria.
- Cooperación con terceros países para desarrollar las pesquerías y las actividades industriales.
- Organización empresarial: los empresarios pesqueros deben conformar organizaciones empresariales favoreciendo el asociacionismo y la autogestión.
- Cooperación externa: intercambio de experiencia.
- Desarrollo de cooperaciones técnicas y financieras para hacer posible el desarrollo de las actividades pesqueras y de modernización productiva.
- Apostar por la I+D+i pesquera y de productos de más valor añadido, siempre basado en la calidad y seguridad alimentaria.

Para poder alcanzar las prioridades de futuro del sector es imprescindible el actuar unidos y buscar sinergias a nivel empresarial, que cada día es más importante. Estamos plenamente convencidos de que sólo desde una actuación conjunta y coordinada de las empresas, desde sus estrategias con y sus cuadros directivos, se podrá hacer frente a los nuevos desafíos diseñados en los planes estratégicos de las mismas y en el Plan Estratégico diseñado por ANFACO-CECOPESCA para el periodo 2005-2010.



G A L I C I A