

EL SECTOR CONSERVERO DE PESCADOS Y MARISCOS DE GALICIA

EVOLUCIÓN DE SU IMPACTO SOCIOECONÓMICO,
INTERNACIONALIZACIÓN E INNOVACIÓN

© 2014 ANFACO-CECOPESCA

Colaboradores: Tomás Massó Bolívar, Juan M. Vieites Baptista de Sousa, Mariña López

Rodríguez, Sandra Rellán Piñeiro, Xosé Ramón Vázquez Pérez, Felicidad Fernández

Alonso, Carlos Reboredo Barreiro y Marta Aymerich Cano

Diseño y maquetación: Canal Uno de Comunicación

Impresión: Gráficas Lasa

Reservados todos los derechos

Prohibida la reproducción total o parcial sin la debida autorización

Dep. Legal: VG 950-2014

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	p. 5
EL PASO DE LA SALAZÓN A LAS FÁBRICAS DE CONSERVAS DE PESCADOS EN GALICIA (1880-1903)	p. 9
LA CONSOLIDACIÓN DEL SECTOR CONSERVERO DE GALICIA LA UNIÓN DE FABRICANTES DE CONSERVAS (1904-1913)	p. 15
EL ESPLENDOR DE LA EXPORTACIÓN (1914-1936)	p. 23
LA GUERRA CIVIL, LA POSTGUERRA Y LA AUTARQUIA (1936-1959)	p. 29
EL COMIENZO DEL FIN DE UNA ERA (1960-1970)	p. 39
DE LA CRISIS A LA CONVERSIÓN EN UN SECTOR COMPETITIVO (1980-1990)	p. 51
LA SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE LA INDUSTRIA DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS DE GALICIA (2000 - ACTUALIDAD)	p. 63
HITOS DE LA INDUSTRIA DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS DE GALICIA	p. 87
BIBLIOGRAFÍA	p. 93

INTRODUCCIÓN



Libro Nicolás Appert
Museo ANFACO de la Industria Conservera

El descubrimiento de los alimentos conservados por esterilización es un hito tecnológico ideado por el célebre cocinero francés Nicolás Appert, en 1810, cuando publica el libro *“Le livre de tous les ménages, pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales”* (El arte de conservar todo tipo de sustancias animales y vegetales por varios años). A partir de esta publicación se inicia la expansión de este nuevo método de conservación de los alimentos al baño maría, si bien, hasta

esa fecha se utilizaban distintas técnicas para la conservación de los alimentos. La necesidad de preservarlos es intrínseca a la condición humana, y no sólo eso, sino que los recursos de los que disponemos condicionan nuestro pasado, presente y futuro.

El contexto bélico de finales del s. XVIII incita al Directorio francés de Napoleón a dotar de una recompensa económica a todo aquel que inventara un método que asegurara los víveres de forma duradera y segura y que pudiesen ser transportados. Las causas, eran, que las enfermedades ligadas a la mala conservación de los alimentos o la escasez de los mismos diezaban más que los combates. Nicolás Appert, en 1804, instala la primera fábrica de conservas del mundo en Massy donde trabajaban 50 obreros. Sus viandas en conserva fueron presentadas, junto con un informe, a la Sociedad e Estímulo para la Industria Nacional en 1809. Comprobada la efectividad de los alimentos contenidos en frascos de cristal herméticamente cerrados con un alambre y lacrados, el Ministerio de Interior le concede los 12.000 francos que había establecido en 1795

para aquel que encontrase un método para almacenar comestibles durante largo tiempo, con la condición de que escribiese un libro y le entregara 200 ejemplares, del que se hizo una tirada de 6.000, traducida inmediatamente al alemán e inglés. Appert recibió la medalla de oro de la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale, sin embargo, no patentó su invento y continuó toda su vida al servicio de la investigación culinaria y del proceso que había inventado. El fundamento científico del hallazgo de Appert fue asentado por Louis Pasteur en 1864.



Ánfora romana para la conservación de alimentos.
Patronato Municipal de Santa Tecla



Primer envase similar al utilizado por Nicolas Appert

En Galicia, paralelamente al descubrimiento de las conservas, se había establecido una preindustria basada en la preservación de la sardina en salazón, si bien, el consumo de pescado y marisco en Galicia aparece evidenciado a partir de los restos de conchas y espinas encontrados en los yacimientos de época castrexa (entre los siglos VIII a.C. y I d.C.), que hablan de una importante explotación del mar por los pueblos de la costa. La movilidad de la población hacía necesario el empleo de sistemas de conservación de los alimentos como el ahumado y el secado.

Durante la época romana se produjo un mayor desarrollo de la pesca, así como un incremento en su comercialización y en las técnicas utilizados para asegurar la comestibilidad del pescado, como la salazón. Progresivamente y a lo largo de los siglos, se desenvuelven las técnicas pesqueras y de conservación de los productos del mar, técnicas que permanecieron con muy pocos cambios hasta el siglo XVIII, cuando llegaron los fomentadores catalanes a las costas gallegas.

Respecto a los métodos de conservación del pescado, en Galicia se empleaban: la salazón, el secado, el ahumado y el escabeche. Entre las especies destacaba la sardina en salazón que se realizaba por un procedimiento muy sencillo, "el escochado", que consistía en descabezar, eviscerar y limpiar las sardinas una por una para a continuación salarla manualmente en tinas de madera.

A partir de 1750, numerosos comerciantes e industriales catalanes fueron asentándose en nuestras costas atraídos por la abundancia de sardina, estos emprendedores instalaron industrias ya especializadas y pagaban un salario por el trabajo desempeñado. La sardina se procesaba por el sistema de *prensado*, un



Prensa de machos para salazón de sardinas.
Fernando Macías 1998. CEIP A Pedra. Bueu
Museo ANFACO de la Industria Conservera

sistema mucho más rentable que el *escochado* gallego. Con el sistema catalán, al prensar la sardina se aprovechaba el aceite extraído de esta como subproducto y se obtenía así un beneficio comercial añadido. Desde el punto de vista tecnológico, el uso de la prensa era la única novedad, pero desde el punto de vista organizativo los nuevos almacenes significaban una importante transformación en las relaciones laborales de las aldeas marineras. Los fomentadores catalanes

introdujeron, además, otras innovaciones, como nuevas artes de pesca como la jábega, el palangre y el Bou, y nuevos circuitos comerciales.

Si Galicia era y es la primera región pesquera española, se debe no sólo a que sus hombres se dedicaran a la pesca, sino también, porque muchas mujeres transformaban esa materia prima del mar para que se pudiera conservar, vender y consumirse después. Ellas fueron la base operaria de la industria que se desarrollaría, más de un siglo después, del asentamiento de catalanes de la zona de Gerona.



Grabado Ilustración Americana
La pesca en Galicia. Museo
ANFACO de la Industria Conservera



Fabrica de Hijos de Tomas Martínez en Ribeira.
Principios de s.XX
Museo ANFACO de la Industria Conservera

EL PASO DE LA SALAZÓN A LAS FÁBRICAS DE CONSERVAS DE PESCADOS EN GALICIA (1880-1903)



Imagen de los primeros envases
metálicos

El método de Nicolás Appert (1810) que aseguraba la estabilidad de los alimentos por medio de la hermeticidad del envase y por la esterilización del producto, es mejorado por el inglés Peter Durand que incorpora el envase metálico. Las potencias mundiales Inglaterra, Francia, Estados Unidos instalan rápidamente sus primeras fábricas de conserva, ya antes de 1820, para poner este alimento a disposición de sus ejércitos, tanto para el campo de batalla como para las famosas expediciones emprendidas en el s.XIX por territorios desconocidos. Al mismo tiempo, la incipiente industria conservera mundial comenzaba su andadura por el camino de la innovación; en los procesos de elaboración de conserva, en los tecnológicos-científicos y el de la especialización de sus productos. En las costas bretonas

francesas comienzan a instalarse pequeñas fábricas de conservas especializadas en sardinas fritas en aceite, las célebres sardinas al estilo Nantes, que dominan el mercado hasta la gran crisis sardinera que asola la costa francesa en 1880-1887, y que supone el pistoletazo de salida de la industria de conservas de pescados de Galicia.

Las primeras fábricas de conservas en Galicia se instalan a mediados del s.XIX, como la de Francisco Zuloaga en Oza (A Coruña) en 1836, o la de Alejandro Carreño en Noya en 1856. Estas son de pequeño tamaño, estaban escasamente mecanizadas, apenas tenían una producción especializada y sus productos se destinaban al consumo del mercado colonial y de las tripulaciones. En 1861 se establece la primera fábrica de conservas de la Ría de Vigo, por los hermanos Curbera, una empresa muy significativa en el desarrollo del sector, que fabricaban junto a las sardinas otros productos como "pato compuesto" o "lengua de vaca".



Interior de la Fábrica de Curbera en la Ría de Vigo

En 1879, se inaugura en la Isla de Arousa la fábrica de Goday, la primera fábrica de conservas de pescados de corte moderno; con chimenea y máquina de vapor, emprendida por el gallego-catalán Juan Goday. Allí se inicia la preparación de sardinas al estilo Nantes de la mano de técnicos franceses, un producto destinado ya no sólo a las colonias sino para competir con el mercado de la industria francesa.

FÁBRICAS DE CONSERVAS EN GALICIA EN 1885

Localidad	Arousa	Bueu	Camariñas	Vigo
Fábricas	Goday	Massó	Andrés Cerdeiras Pose	Curbera R. Alonso Santodomingo Antonio Alonso Benigno Barreras

Fuente: Abreu Fernández, L.F. (1983)

Al moderno y especializado establecimiento de Goday le sucedieron muchos más, las fábricas se multiplicaron hasta sobrepasar las 100 a principios del Siglo XX, y la ría de Vigo se transforma por la concentración de fábricas en la zona, en el primer centro conservero de la península.

La transformación de Vigo, vino de la mano de un grupo de emprendedores como Benigno Barreras, Antonio Alonso Santomingo y Manuel María Alonso Castro que establecen sus fábricas de conservas de pescados en la playa de Guixar en Vigo, iniciando el despegue del desarrollo socioeconómico de Galicia.

La siguiente provincia en concentración de fábricas fue A Coruña, donde todavía hoy se encuentran fábricas centenarias como Industrias Cerdeiras en Camariñas, y los Herrero en A Coruña. Pero la capitalidad de Vigo como mayor centro conservero peninsular fue indiscutible hasta mediados del siglo XX, la ciudad olívica concentraba el 40% de las fábricas de conservas debido a la abundancia de la sardina en sus aguas.



Vigo, playa de Areal das Monxas y al lado playa de Guixar. Fábrica de Barreras, A Rebouza (1899-1923), al lado las fábricas de Tapias, Pita y Dotras, y al fondo la fábrica de jabones A Iberia. c.1910. Archivo Pacheco AFP201097 Concello de Vigo

De entre todas las localidades con puerto gallegas, Vigo se convirtió a finales del s. XIX en uno de los principales puertos peninsulares. El ascenso del movimiento portuario de Vigo de una posición secundaria a una de las más destacadas de España fue, sin duda, un mérito que hay que imputarle a la industria conservera. Tampoco se podría explicar el auge que experimenta el sector conservero de pescado y el puerto de Vigo sin la consabida creación de infraestructuras y transportes, y el fin de otras restricciones que frenaban el desarrollo industrial hasta finales del s.XIX. Adelantos como el ferrocarril, la creación de la Junta de Obras del Puerto de Vigo... en definitiva, la conexión de Vigo con el mundo es lo que propicia su desarrollo económico social.



EMPRESAS CONSERVERAS EN LA RÍA DE VIGO EN 1898

Nº Fábricas	Producción Anual	Capital Invertido
12	3.000.000 ptas.	2.000.000 ptas.

Fuente: Abreu Fernández, L.F. (1983)



Chapa publicitaria de Conservas A. Cardona
(Colección Martin Carrasco)



Tarjeta postal de Ribeira, al fondo la fábrica de Hijos de Tomás Martínez con su estada para el curado de congrio delante de ella, a la izquierda se aprecia la conservera de Barreras

El detonante que impulsa esta proliferación de fábricas a partir de 1880 fue la desaparición de la sardina de las costas francesas que hundió a la industria bretona y supuso una oportunidad para Galicia. La influencia francesa se extendió más allá de técnicos cualificados de origen galo. En esta primera etapa de transición fue habitual la creación de sociedades mixtas entre fomentadores y franceses, como la constituida por los Massó, Dargenton, Domingo & Cía en Bueu. Los franceses aportaban capital, tecnología, los gallegos catalanes la mano de obra y la materia prima. Y lo más importante, la aportación francesa a la formación del sector conservero gallego no se limitó a suministrar técnica o capital, sino que supuso algo más: la garantía de un mercado seguro.

La etapa de formación no es exclusiva de los fomentadores catalanes. Tanto escabecheros como comerciantes oriundos de otras provincias que se asientan fundamentalmente en Vigo, fueron partícipes en el cambio de la salazón a la conserva, como las sagas conserveras de los Alonso o los Cerqueira.

A partir de 1890, el sector conservero francés tendrá que competir en los mercados exteriores con las exportaciones gallegas. Francia se ve obligada a suplir las insuficiencias de su producción con importaciones gallegas. La fidelidad del mercado interior francés y europeo hacia sus



Estuches de conservas de principios del s.XX. Libro "Conservas de Pescado. Comunicación, Arte y Sociedad"

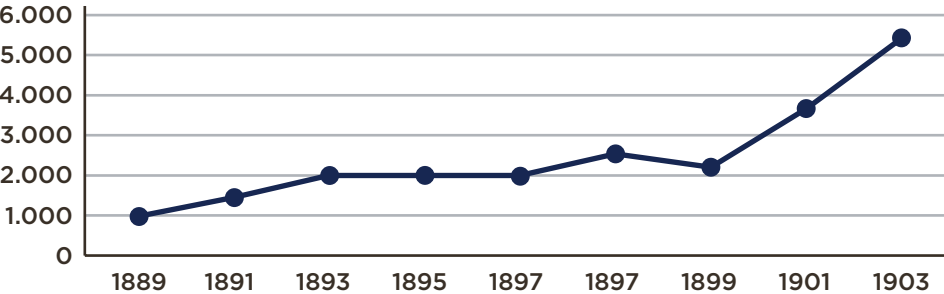
productos conserveros, hace que se exporte conserva gallega como si fuera francesa, y con marcas con nombres galos. A través de un largo proceso, Galicia logra el reconocimiento de su calidad, y las conservas de pescados se comienzan a exportar mencionando su origen.

En resumen, la producción de conservas en Galicia se destinaba al mercado exterior, configurándose como un sector exportador desde sus orígenes. Estas relaciones comerciales condicionaron los orígenes y el desarrollo del sector conservero gallego.

A finales del s.XIX las exportaciones supusieron el 93,6 por ciento de la producción de conservas de sardina, y a principios del s.XX el sector experimenta una expansión, sin precedentes, en el número de empresas. Estas pasaron de las siete que existían en 1884, a unas cuarenta en el área de Vigo de principio de siglo. Enlataban casi exclusivamente sardina que destinaban a su venta en el exterior, principalmente en Francia, Cuba y Argentina.

En el gráfico de Exportación de conservas de pescados por la Aduana de Vigo en 1903, Vigo se convierte en la principal ciudad española de salida de conservas de pescados, ya que de las 10.000 toneladas exportadas por España, desde esta ciudad han salido más del 50%.

EXPORTACIÓN DE CONSERVAS DE PESCADOS POR LA ADUANA DE VIGO
(miles de Kg)



Fuente: Elaboración propia con datos de "100 de Unión Conservera". (2004)



PRINCIPALES FÁBRICAS DE CONSERVAS EN LA RÍA DE VIGO EN 1900

Rande	Francisco Feu y Cía
Ríos	Aranda
Guixar	Rodolfo Alonso, José Dotras, Antonio Alonso, José R. Curbera, Barrerás y Massó, Severo Lueiro, José Gutiérrez
Coya	Jacinto Bofill, Gutiérrez y Monis, Aracil Hnos., Juan B. Cerqueira
Bouzas	Benigno Barreras
Alcabre	Daniel Rodríguez Valdés, Marcelino Barreras
Balea	Darío Lameiro
Cangas	Francisco Cervera

Fuente: Abreu Fernández, L.F. (1983)

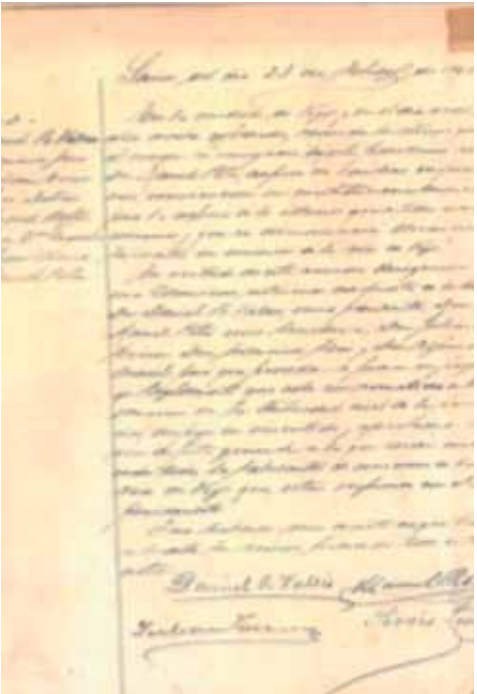
El proceso de expansión de la industria conservera iniciado en este periodo continúa en las décadas siguientes, manteniéndose, como un sector eminentemente exportador, pero con una fuerte dependencia de materias primas que se importan como la hojalata, cuyos fuertes aranceles movilizará a los empresarios a la acción conjunta en defensa de sus intereses. Otra consecuencia de esta etapa, ya comentada anteriormente, es que Vigo se convierte en principal centro de la industria española de conservas de pescados. El primer núcleo industrial se localizó en la vaguesa playa del Arenal das Monxas y en Guixar, asimismo, demandaban una infraestructura portuaria adecuada que hasta entonces era insuficiente para atender el fuerte desarrollo del sector, por lo que los empresarios de Vigo financiaron el Muelle de Hierro o Del Comercio en 1893, que indica hasta qué medida el crecimiento del puerto está condicionado por el auge exportador de las conservas de pescados. La característica especialización hacia el exterior, facilitó también, la asunción de las innovaciones tecnológicas que son rápidamente implantadas por los empresarios conserveros.

PESO DE LA EXPORTACIÓN EN LA ADUANA DE VIGO PARA LAS CONSERVAS DE PESCADOS (1889-1903)

Año	Total España	Vigo	%Vigo s/ Total
1889	5.500	980	18%
1891	5.900	1.450	25%
1893	8.500	2.000	24%
1895	8.600	2.000	23%
1897	9.500	2.000	21%
1899	10.800	2.500	23%
1901	13.000	2.200	17%
1902	15.600	3.700	24%
1903	20.000	5.400	27%

Fuente: Abreu Fernández, L.F. (1983)

LA CONSOLIDACIÓN DEL SECTOR CONSERVERO DE GALICIA: LA UNIÓN DE FABRICANTES DE CONSERVAS (1904-1913)



Acta de Constitución de la Unión de Fabricantes de la Ría de Vigo. Museo ANFACO de la Industria Conservera

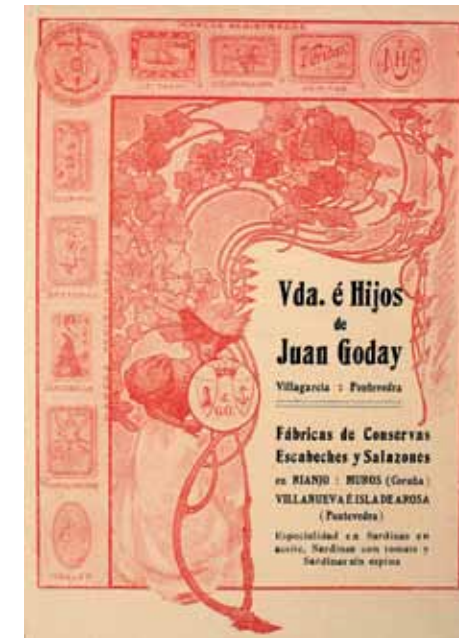
El aumento de número de fabricas conserveras, animadas por el beneficio que experimentaban los negocios marítimos, la problemática en el suministro de hojalata o de aceite, la regulacion de los precios, y las negociaciones colectivas, conllevan las primeras reuniones entre los empresarios conserveros. Reuniones, que se formalizan en la constitución de la Unión de Fabricantes de la Ría de Vigo, el 28 de febrero de 1904, lo que sería la primera patronal de Galicia y una de las más antiguas de España.

A comienzos del s.XX, la industria conservera era un sector moderno y consolidado y una de las principales actividades industriales de Galicia, lo que conllevó, un efecto imán sobre otras actividades industriales, como la pesca. A través de la demanda de la industria conservera se modernizaran las técnicas de pesca y de la flota, además, de favorecer el

crecimiento de la construcción naval y el establecimiento de talleres mecánicos para la fabricación y reparación de maquinaria.



Sin embargo, el sector en 1905 comienza a tener problemas con la exportación, debido a que el gobierno francés establece que en las latas de conserva importadas a Francia figure su lugar de procedencia. De ahí, que en estos primeros años del siglo XX se indicara el origen español del producto, pero se acuñaban nombres en francés para las marcas; Fígaro, Les Exquises... así, los empresarios gallegos diseñaban sus latas con referencias galas con el fin de mantener el mercado europeo que estaba habituado a las conservas francesas.



Octavilla publicitaria Conservas Goday, con el nombre de su marcas con referencia francesa. 1902. Colección Manuel Ramón Rodríguez

Al mismo tiempo, las empresas auxiliares del sector como las metalgráficas y los talleres mecánicos se asentaban también en Vigo, convirtiéndose así, en una ciudad que crecía al ritmo que lo hacía la industria conservera, y al ritmo, que marcaban las ricas cosechas sardineras. Tan importante como los datos de exportación, es el indicador de la transferencia tecnológica que los industriales gallegos incorporaron a las plantas de procesamiento y de construcción de envases que contribuyó, sin duda, al liderazgo gallego.

En 1909, y gracias a la mediación del diputado Angel Urzáiz, se consigue la admisión temporal para la hojalata. Esta se importaba de Inglaterra, y desde los inicios, los conserveros venían reclamando su incorporación en el listado de admisiones temporales, como materia prima de un producto transformado destinado a la exportación.

De esta forma, la industria conservera libre de los derechos arancelarios que gravaban la necesaria hojalata, podía competir ventajosamente en los mercados exteriores con sus similares extranjeros.



Banquete ofrecido por conserveros de Galicia al Diputado Angel Urzáiz. Fotografía de Vida Gallega nº 10.1909



Postal Publicitaria de Conservas Colección Particular

Folleto publicitario de máquina cerrada palanca para máquinas de conservas modelo "Suevia" Museo ANFACO de la Industria Conservera

En cuanto al progreso tecnológico, Galicia había iniciado en 1904 la innovación en las fábricas viguesas, que junto a las noruegas se situaron muy por delante de las francesas y portuguesas, en cuanto a la introducción de avances en la mecanización del procesamiento y del cierre de los envases. El comportamiento de los fabricantes gallegos ante el cambio de la soldadura manual por el sertido mecánico resultó bastante dinámico, adoptando esta innovación rápidamente, modernizando y ampliando sus instalaciones.

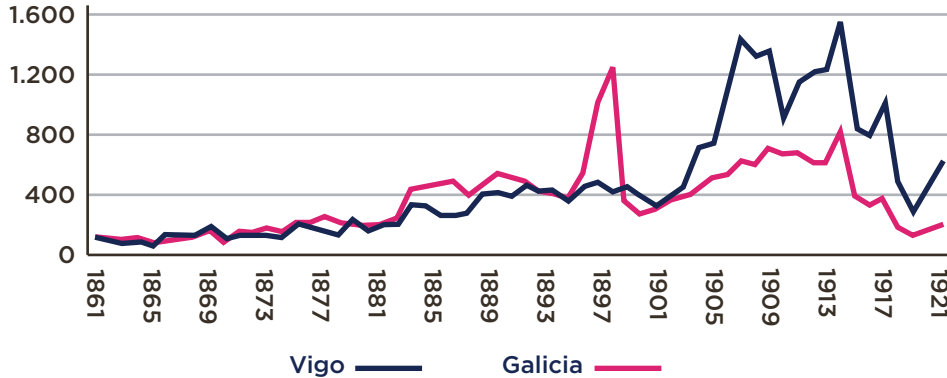


Con toda esta coyuntura favorable, las exportaciones en 1913 por el puerto de Vigo alcanzaban su máximo absoluto. En ese año, salieron del puerto de Vigo con destino a los mercados internacionales, mercancías por valor de 22.743.041 pesetas. Entre 1903 y 1913, el volumen exportado por Vigo se duplicó. Se alcanzaron tasas medias de crecimiento anual del 8%. Fueron años en los que Vigo amplió decisivamente la cuota de participación en las exportaciones gallegas, representando en media alrededor del 40%, y alcanzando en ocasiones, como 1906, un 50%.

En el siguiente gráfico, queda patente que desde principios del siglo XX, la trayectoria de Vigo se fue separando claramente de la gallega. El comportamiento de las exportaciones de conservas explica este cambio, ya que en 1906 las exportaciones de conservas, principalmente de sardinas, suponían el 91% del total exportado por Vigo.

ÍNDICES DE EXPORTACIÓN. VIGO Y GALICIA

(Año base 1861)



Fuente: Elaboración propia a partir de Estadística general del comercio exterior de España

El destino principal de las conservas de Galicia era principalmente Francia y Argentina, pero además, en esta etapa, se incorporan Italia, Alemania y otros países como consecuencia de la 1ª Guerra Mundial. La neutralidad española durante esta guerra abrió la posibilidad de vender a los países contendientes, de forma que, superados algunos problemas de suministro de hojalata que se produjeron durante los primeros momentos, los conserveros estuvieron en situación de vender al exterior a unos precios muy superiores, lo que permite hablar de una de las etapas de mayor esplendor de este sector, como lo fue la etapa de entreguerras.

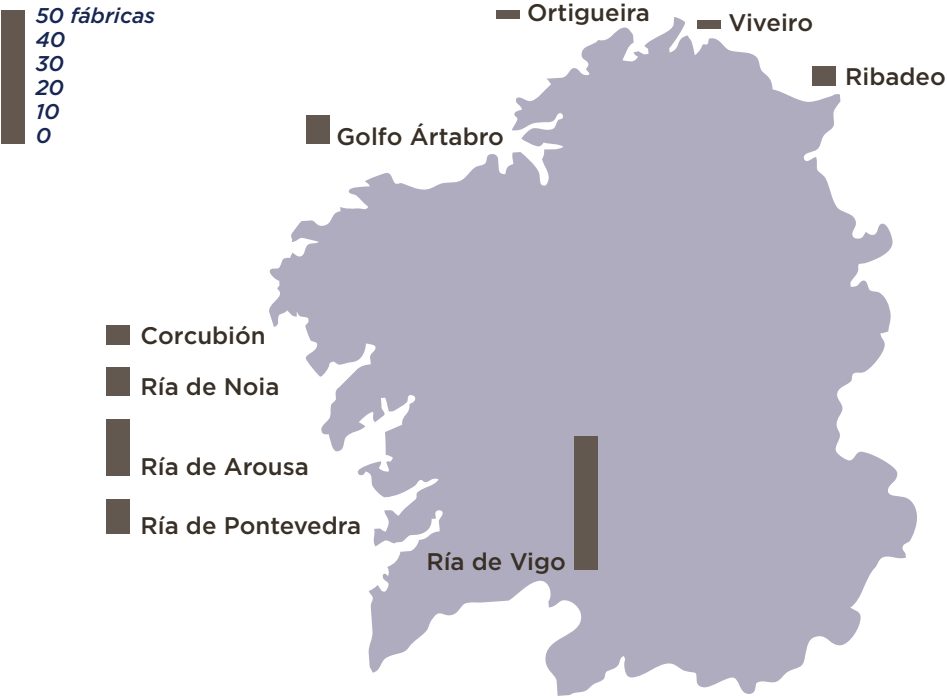
Segun se hace constar en el Anuario de Pesca y Estadística de 1907, España tenía un total de 171 empresas de conservas de las cuales 106 estaban en Galicia, generando estas empresas gallegas un total de 15.768 empleos, y se procesaba un total de 33.272 kilos de pescado con un valor de 25.578 pesetas.

LOCALIZACIÓN DE FABRICAS DE CONSERVAS EN GALICIA

Localidad	Nº Conservas
Santa Marta (Ferrol)	1
Vivero	1
Ribadeo	5
A Coruña	6
Sada	3
Corcubión	2
Muros	4
Villagarcía	7
Caramiñal	14
Noya	4
Sangenjo	2
Marín	7
Vigo	44
Cangas	5
Bayona	1

Fuente: Salgadeiras e Conserveiras de Pescado en Galicia
Federación de Alimentación, Bebidas e Tabacos de Galicia UGT 2000

LOCALIZACIÓN DE LAS FÁBRICAS DE CONSERVAS GALLEGAS EN 1907



Mapa del libro de Salgadeiras e Conserveiras de Pescado en Galicia. Federación de Alimentación, Bebidas e Tabacos de Galicia (2000), UGT



La Ría de Vigo era la que mayor número de fabricas de conservas y salazón de Galicia en esta época, estando instaladas un total de 44 fábricas de conservas y 30 de salazón, dando trabajo a 9.000 obreras y obreros, solo en la ciudad olívica, lo que suponía un capital total invertido de más de 13.000.000 pesetas.

FÁBRICAS DE CONSERVAS Y SALAZÓN EN LA RÍA DE VIGO EN 1907

	Nº Fábricas	Producción Anual	Capital Invertido	Media de CI
Conservas	44	15.000.000 ptas.	12.000.000 ptas.	272.000 ptas.
Salazón	30	2.000.000 ptas.	1.100.000 ptas.	36.600 ptas.

Fuente: Abreu Fernández, L.F. (1983)

En cuanto a los datos de ocupación del sector, al ser una actividad estacional que los habitantes de las costa simultaneaban con actividades agrarias para el consumo familiar, los contratos ya fueran verbales o escritos, se hacían por temporada, y esa, fue la característica esencial de la industria desde el XVIII hasta el primer tercio del S. XX. A pesar, de que las mujeres significaban el 80% de la mano de obra mayoritaria, no tenían contratos formales.



Interior de fábrica en Punta Balea. Taller de vacío,
mujeres soldadoras en primer término.
Archivo Pacheco AFP 200650. Concello de Vigo.

Durante la etapa de formación, la organizacion laboral adoptada por los empresarios estaba caracterizada por la división sexual del trabajo; mujeres en la preparación del pescado y hombres en el control de las máquinas, calderas, y en la construccion de envases; los soldadores, que constituían la élite obrera de las fábricas. En cuanto a salarios se refiere, los hombres ganaban más, aún con los mismos trabajos que las mujeres.

Sertidora a palanca para bote redondo



Esta segregacion laboral era común en todas las industrias donde se empleaba obreras, aún asi, la industria conservera supuso para Galicia la incorporacion femenina al mercado laboral. Los soldadores son sustituidos por operarias a partir de esta etapa. La incorporación de las máquinas sertidoras, en vez del cierre manual por estaño, trae consigo, un cambio en la organización laboral, pasando a realizar la operación de cierre, las mujeres o los niños.

Producción 1.500 botes hora
Dtro. máxima del bote. 200 m/m
Altura máxima 420 . .
Dentro, minimum. 40 m/m
Altura mínima 20 . .
Peso aproximado. 250 kgs.
Precio en nuestros Talleres. Pesetas 1.000

Folleto publicitario de sertidora
Museo ANFACO de la Industria Conservera

EL ESPLENDOR DE LA EXPORTACIÓN (1914-1936)



*Correspondencia de Hijos de Tomás Martínez,
La Habana. 1914
Museo ANFACO de la Industria Conservera*

Este periodo comienza con la ampliación del ámbito de la Unión de Fabricantes de Conservas de la Ría de Vigo, que pasa a constituirse en la Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia, en 1918, con Ramón Curbera Fernández como Presidente, y Jose Barreras como Secretario, conserveros ambos de la Ría de Vigo.

Durante esta etapa, tiene lugar la Gran Guerra (1914-1918), los beneficios generados van a permitir a los industriales estrategias diferentes para afrontar las temidas crisis de la sardina que cada cierto tiempo sacudían al sector, al igual que en 1880 les había ocurrido a los franceses.

Para hacer frente a la falta de sardinas, los industriales conserveros buscaron diversas salidas, como fue, el ampliar sus áreas de pesca buscando una mayor diversidad de productos a transformar; el espadín, el jurelo y las anchoas, o también, localizando fábricas en otros puntos de la península, especialmente en Celeiro, Ayamonte y Setubal (Portugal), con un doble objetivo; la pesca de la huidiza sardina, pero también de otras especies enlatables como el bonito. Por lo tanto, esta etapa trae consigo la diversificación de las especies conservadas y la búsqueda de localizaciones allá donde estuviera la especie.



PESCADO COMPRADO POR LA INDUSTRIA CONSERVERA
EN LA LONJA DE VIGO
(TONELADAS)

Años	Sardina	Espadín	Jurel	Anchoas
1913	10.032	681	4	-
1914	4.371	882	48	143
1915	6.438	1.321	1.090	577
1916	11.392	1.709	835	-
1917	11.392	1.177	87	32
1918	15.324	1.283	439	-
1919	8.794	3.129	95	-

Fuente: Jesús Giráldez Rivero. Crecimiento y transformación del sector pesquero gallego

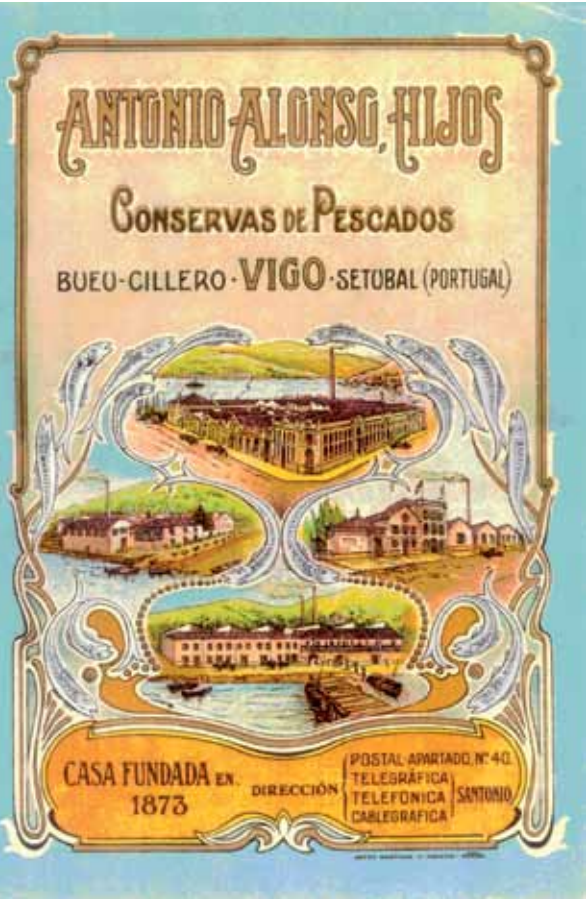
Por otro lado, se produce la integración vertical de las actividades situadas en su cadena de valor que hasta aquel entonces se habían contratado. Algunas empre-

sas amplían sus negocios en astilleros, o amplían sus propias flotas pesqueras y las modernizan, o bien, fundan aserraderos, fábricas de estañado,... abarcando toda la cadena productiva que interviene en la elaboración de conserva.

Esta etapa trae consigo la modernización como concepto global, el periodo de entreguerras fue una etapa fructífera, la población mundial occidental mudaba y se entregaba a un nuevo estilo de vida que marcaba la burguesía, los nuevos ricos, al abrigo del capitalismo.

Como símbolos de esta nueva hegemonía se proyectan los grandes edificios de la industria, por afamados arquitectos, como la fábrica Alfageme del arquitecto Gómez Román en la calle de Tomas A. Alonso de Vigo, o la ampliación de la fábrica Massó

Portada de catálogo con las Fábricas de Antonio Alonso en 1935.
Archivo Antonio Alonso, S.A.



Plancha publicitaria con las Fabricas de Bernardo Alfageme
Colección Martin Carrasco



Cartel publicidad Carlos Albo. Colección Javier Alonso Albo.
En la imagen se refleja el nuevo estilo de vida que marcaba la burguesía



Fábrica de Bernardo Alfageme en Vigo
en 1928-29. Arquitecto Gómez Róman
Museo ANFACO de la Industria Conservera

de Bueu, por Tomás Bolívar. Fábricas majestuosas, bellas y modernas. No solo los edificios hablan de una etapa de esplendor, los empresarios de los negocios basados en la explotación del mar constituyen la cúspide del escalafón social, económico y también político, ocupando buena parte de los puestos más representativos de sus ciudades, fomentando el dinamismo económico y social de las mismas.

Sin embargo, el sector tendrá que hacer frente a una serie de problemas, serán años marcados por una fuerte conflictividad laboral, por la

creación de sindicatos en los que la mujer obrera comienza a tener un papel más activo, movilizándose en temas de diversa índole como; salarios, jornadas laborales, seguros sociales que se implantan en esta etapa como el retiro obrero y el de maternidad. En este sentido, la Unión de Fabricantes pasa a jugar un papel muy destacado como negociador e interlocutor entre los sindicatos y los empresarios.



Manifestación obrera. Sociedad de obreros
conserveros y similares de la Ría de Vigo.
"La Invencible" (11-25-1932 hasta 18-07-1936).
Negocio de la revisión del convenio colectivo con
la Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia en
1934. Archivo Pacheco AFP2992. Concello de Vigo

Otros problemas exógenos sacuden a la industria y a su carácter exportador. Esta situación provoca que el sector se enfrente a una crisis de exportación que limita sus ventas en los mercados exteriores. Sin embargo, ni la crisis sardinera, ni la fuerte conflictividad exterior, impiden que en 1930 las cantidades exportadas a través de la Aduana de Vigo alcancen el máximo auge. De hecho, entre 1929 y 1931, en plena Depresión, España vuelve a ocupar por primera vez desde 1909 el primer puesto entre los exportadores europeos de conservas de pescados.

EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES DE CONSERVAS EN ESPAÑA

Año	Total España
1920	7.500
1924	10.000
1928	12.000
1932	20.000
1936	20.000

Fuente: Elaboración propia con datos de "100 años de Unión Conservera. 2004"

Si bien los efectos de la gran Depresión de 1929 se dejan notar para una industria que vendía el 90% de su producción en el mercado internacional, y dentro de este la mitad en Latinoamérica, los primeros efectos llegan en forma de elevación de los aranceles, especialmente en Argentina. Las crecientes dificultades en el mer-



Puerto de Vigo. Fotografía Industria Conservera

cado internacional obligan a los fabricantes a tratar de aumentar su presencia en el mercado interior. Cuando en 1935 se comienza la recuperación, ya algunas empresas han sucumbido presas de la generalización del bloqueo de los saldos de divisas procedentes de la exportación, o por el establecimiento de contingentes como Francia a las importaciones de sardina en 1932 y 1933. Al término de esta etapa se había ganado un nuevo mercado, el nacional, que será la principal plaza en los siguientes 40 años.

En 1934, la Unión de Fabricantes bajo la Presidencia de Ventura Cerqueira Domínguez crea la Revista Industria Conservera. En sus primeros años, la redacción aparece vinculada a Valentín Paz Andrade, y tres años después, en 1943, Francisco Fernandez del Riego timoneó la revista Industria Conservera durante más de veinticinco años, no nominalmente pero si en la práctica. Tradicionalmente, el puesto de director era ocupado por el Presidente, Vicepresidente o Secretario General de la Unión de Fabricantes de Conservas, ya que debido al carácter técnico especializado de la publicación estaban exentos de nombrar para tal cargo a un periodista como dictaba la Dirección General de Prensa. Y desde esa fecha ha sido la voz del sector y una fuente de información de gran valor para las empresas que formaban parte de la Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia, así como para otras empresas vinculadas con el sector.



1ª Portada de la Revista Industria Conservera, ilustración de Federico Ribas Montenegro

LA GUERRA CIVIL, LA POSTGUERRA Y LA AUTARQUÍA (1936-1959)



Memoria de la Unión de Fabricantes de Conservas de 1935. Museo ANFACO de la Industria Conservera

Los años de la guerra española (1936-1939) fueron en conjunto para el sector productor de conservas de pescados una época de fuerte expansión, debido principalmente a unas buenas costeras de sardina, así como por tener un mercado interno garantizado por la Intendencia Militar y por la demanda internacional. Todo esto, impulsó el crecimiento del sector, mediante la creación de nuevas empresas que duplicaron su censo entre 1939 y 1949, alcanzándose el máximo número de industrias de conservas de pescados en Galicia de toda su historia.

En 1935 la situación antes del estallido de la guerra civil era favorable para la exportación, tal como expone la Memoria de la Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia de ese año, se recoge un extenso apartado de Relaciones Exteriores, donde se informa de las relaciones comerciales con Alemania, Francia, Italia, Austria, Dinamarca, Inglaterra, Rumanía, Hungría, Suecia, Polonia, Marruecos, EE.UU, Brasil, Argentina, Chile, Uruguay, Colombia, México, Venezuela, Santo Domingo, Perú y Cuba.

De hecho, por la importancia de las relaciones exteriores de este sector, en 1935 la Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia inaugura el servicio



Página de publicidad de conservas de pescados publicada por la Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia. Museo ANFACO de la Industria Conservera

de información de mercados extranjeros a disposición de sus asociados, destacando que se trataba de una notoria necesidad para una industria eminentemente exportadora, un servicio que incluía: Derechos de Aduana, impuestos suplementarios, documentos, régimen de importación, régimen de pagos al exterior, tratados de competencia, importación... proporcionando al sector toda la información necesaria para introducir los productos conserveros en todo el mundo, ya que en ese momento, se comercializaban conservas de pescados de Galicia en un total de 42 países.

Los años de la guerra no fueron años de contracción del sector, sino que supusieron un verdadero cambio, el paso de una industria de carácter eminentemente exportador al casi abastecimiento único del mercado interior que se produce en los años de la autarquía, en plena era de la posguerra.

Hasta agosto de 1941, existía cierta flexibilidad en las transacciones internacionales, pero a partir de esta fecha, la situación se vuelve muy complicada y desconocida para los empresarios conserveros. A través de las páginas de la revista Industria Conservera, o bien, a través de cualquier otro medio escrito, la Unión de Fabricantes recoge el grito del sector por la recuperación de los mercados exteriores porque se entendía, que fueron los mercados europeos y americanos los que alentaron la expansión productiva de las fábricas conserveras gallegas.

Al comienzo de la posguerra, la situación cambió radicalmente; la guerra civil interrumpe las transacciones internacionales que ya no se recuperarán por un largo periodo de tiempo. Esta época, coincide con una devaluación en la moneda de los países Latinoamericanos después de la 2ª Guerra Mundial, por lo que se llegan a deducciones de 250% ad valorem, lo que cerró por completo el mercado americano a las conservas de pescados gallegas y españolas.

Los datos recogidos durante el último gran ejercicio exportador, año 1935, van a ser decisivos para el futuro de muchos industriales. Una vez acabada la guerra comienza el régimen militar y las fábricas pasan a tener que abastecerse de sus materias primas por un sistema de cupos basados en los datos de producción de este año y previos a la guerra. Para resolver el problema de las fábricas establecidas con posterioridad a 1935, o a las que reabrieron en los



Pesca de la sardina mediante cerco
Foto de la revista Industria Conservera

años siguientes, la Unión completó el criterio precedente con el de concesión a estas últimas de un cupo igual al menor del de las fábricas que funcionaban en 1935, este recurso de urgencia por la patronal, se oficializó en los años de la posguerra y fue utilizado en la década de los años 40-50. Así se generó un mercado de transferencia de cupos y el envasado de nuevas especies como mariscos y cefalópodos que admitían preparaciones con menor consumo de aceite, produciéndose así, un desplazamiento de la industria hacia zonas con mayor oferta de esos productos y con menor grado de fiscalización de la actividad pesquera como la ría de Arousa, en detrimento, de la ría de Vigo.

Si a estos factores, sumamos la carestía de materias primas esenciales y el abaratamiento de los precios de venta, unido a la entrega forzosa al mercado nacional del 60% de la producción dirigido por la Comisaría General de Abastecimientos (CAT) que se encargaba de repartir a los economatos, a la intendencia, a los comercios... puso a la industria conservera en un nuevo panorama, bien diferente, al que había conocido hasta el momento.

El vertiginoso derrumbe de las exportaciones y la política de entregas forzosas a precio de tasa, se mitigó a partir de noviembre de 1943, pero no se eliminó definitivamente hasta 1948, lo que siguió constituyendo hasta entonces un poderoso freno a los intentos de relanzar la exportación.



Estadísticas de la Memoria de la Union de Fabricantes de Conservas de Galicia en 1944
Museo ANFACO de la Industria Conservera

Interior de Alfageme, en Bouzas (Vigo)
en la década de los 30
Museo ANFACO de la Industria Conservera



La Unión de Fabricantes de Conservas de Pescados de Galicia reclamó, desde el primer momento, la vuelta a las exportaciones presentando escritos a los altos organismos oficiales. En el marco de la Segunda Guerra Mundial todavía inacabada, instaban a no perder la oportunidad de beneficiarse de futuros acuerdos comerciales que les fuesen favorables. Los años posteriores son un lamento por el mercado internacional perdido, una queja por los altos precios de las conservas españolas que ya no pueden competir con otras naciones como Portugal, Marruecos y Noruega, países que si aprovechan el hueco dejado por España. A lo largo de los años no abandonaron nunca esta aspiración, pero no es hasta el periodo de desarrollo de los años 60 cuando comienza la apertura de los mercados, y se hacen realidad las aspiraciones del sector de modernizar y tecnificar toda la industria del mar, y Galicia perfila su horizonte, como siempre, a través de los océanos.

Otro de los graves problemas a los que se enfrenta el sector en la década de los 40, es la prolongada crisis de la sardina que derivó, al final, en la diversificación de los productos enlatados y en el inicio del cultivo del mejillón en bateas, en 1946.

En aquellos años, los bivalvos que se comercializaban eran: el mejillón, el berberecho, la almeja y las ostras. Sólo estas dos últimas habían sido tradicionalmente



Marisqueras en la ría de Vigo
Fotografía de Industria Conservera

objeto de un activo comercio, por su interés para la antigua industria de escabeche, y más tarde por su consumo en fresco. El mejillón, hasta ese momento, sólo se trabajaba el de roca, que era insuficiente para la cada vez mayor demanda de la zona mediterránea, además resultaba muy atractivo en cuanto no necesitaba gran cantidad de aceite, cuyo suministro quedaba supeditado a los cupos.

Es en 1946 cuando la miticultura como actividad diferenciada se desgaja de la senda común del marisqueo, pasando de la práctica meramente recolectora al cultivo. El comienzo de la acuicultura supuso una de las más relevantes innovaciones en la historia del sector pesquero-marisquero ga-

Batea instalada en la Ría de Vigo. Años 50
Fotografía de Industria Conservera



llego.

Es en este momento, cuando los pioneros hermanos Ozo-
res Saavedra instalan las primeras cuatro bateas en Vi-
lanova de Arousa.

Los pioneros en el cultivo del mejillón, lo hacían
basándose en el método francés y en el cata-
lán, pero el sector gallego continuó por el ca-
mino de la innovación, experimentando hasta
que probaron con la balsa de madera de la que
colgaban cuerdas alquitranadas cruzadas por
palillos. El éxito fue inmediato, y los empresa-
rios de la conserva de Arousa se sumaron rápi-
damente a esta iniciativa, llegando a gestionar
el 26% de las concesiones en el periodo de 1946
a 1957. La integración vertical del sector hacia la
producción de mejillón estuvo propiciada también
por su bajo coste. Fueron los conserveros arousanos,
pontevedreses y vigueses, los pioneros en el culti-
vo del mejillón quienes contribuyeron a marcar el
camino que llevó a España a convertirse en el pri-
mer productor mundial de mejillón en 1970.



Etiquetas Conservas Ignacio
Gonzalez Montes
Colección Ignacio G. Montes

Los motivos que conducen a los conserveros a asumir esta novedad en el cultivo
del mejillón fue la posibilidad de incorporarlo a la actividad conservera y así op-
timizar su capacidad de producción, reduciendo los periodos de inactividad en
las fábricas, así como para diversificar esta producción centrada, hasta entonces,
en la sardina que presentaba problemas periódicos de abastecimiento y fuertes
oscilaciones en el precio. La búsqueda de alternativas al clúpeo indujo a reorien-
tarse hacia el marisco, en particular, hacia el mejillón. Además, disponían del ca-
pital para asumir el riesgo de la etapa experimental de la actividad. No todos los
conserveros adoptaron la misma estrategia ante la ausencia de la sardina, son las
pequeñas y medianas empresas de conservas las que apostaron por afrontar sus
problemas, a través de la diversificación de la producción, con la incorporación
de productos locales.

Además de los mariscos, en estos años, otra especie empieza a tener protago-
nismo, aunque no tanto como el que tendrá dos décadas despues; los túnidos. El
atún blanco llegará a convertirse en la principal especie elaborada, de los molus-
cos el producto más utilizado fue el berberecho.

Pero si hay que destacar un hecho en esta época de crisis fue, sin duda, la crea-
ción por la Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia del Departamento Téc-
nico de Investigación, un laboratorio que era una aspiración desde hacía años y
que por fin se consigue materializar. Fue la Junta directiva de la Unión de Fabri-
cantes de Conservas de Galicia, en su reunión del 6 de octubre de 1949, cuan-
do deciden el montaje en sus propios locales del primer laboratorio de España
en su género, al servicio de la industria conservera gallega. La creación de este



Desembarco de bonito en el puerto de Vigo
Fotografía Industria Conservera



Departamento Técnico y de Investigación de la
Unión de Fabricantes de Galicia 1949
Fotografía de Industria Conservera

Departamento Técnico se debió a ne-
cesidad del sector de dotarse de he-
rramientas que aseguraran de forma
independiente la calidad y seguridad
alimentaria de materias primas y pro-
ductos finales, y siendo pionero a ni-
vel español en el control de calidad y
seguridad alimentaria de los produc-
tos de la pesca, la asistencia técnica a
las empresas del sector y la I+D+i.

Desde el año 1934, la Unión de Fa-
bricantes intentaba tener su propio
laboratorio, pero los acontecimien-
tos bélicos tumbaron las aspiraciones
cortando todas las inciativas y dejan-
do al país en clara desventaja frente a

otros competidores que si contaban con laboratorios y un asesoramiento cientí-
fico-técnico. De esta forma, la Unión de Fabricantes ya no era un órgano estric-
tamente comercial, jurídico o consultivo, sino que emprendía un fructífero camino,
y decisivo para su futuro, la senda de la I+D+i que siempre ha estado presente en
el sector de las conservas desde su génesis.

El primer laboratorio lo dirigió Francisco López Capont, Doctor en Ciencias
Químicas, se realizaban funciones de análisis y control, tanto de las materias
primas como de los productos ya elaborados. Los integrantes de este Depar-



Departamento Técnico y de Investigación, junto Henri Cheftel y de la Junta Directiva de UFACO. 1959. Fotografía de Industria Conservera

tamento Técnico acudían a congresos del Comité Internacional Permanente de la Conserva celebrados en Lisboa, Roma, París, Londres y Murcia. Además, comienzan a dar importancia a la formación, impartiendo cursos de perfeccionamiento técnico que repercuten directamente sobre la mejora de los procesos productivos de fabricación, comenzando la labor de innovación que será impulsada en los siguientes años.

En los últimos años de la década de los 50, la producción de conservas de pescados se caracteriza por una tendencia estacionaria, sin que acierte a una línea expansiva, pareciendo que un año despegaba pero al siguiente ejercicio se iniciaba una nueva recaída.

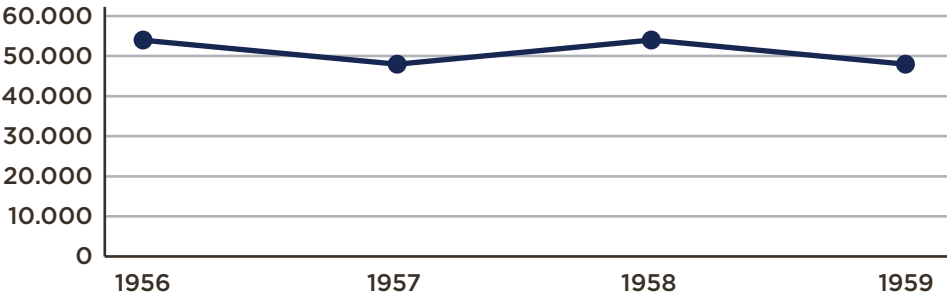
EVOLUCIÓN DA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE PESCADOS

Años	Toneladas	Pesetas
1956	53.740	1.148.300
1957	49.480	1.233.400
1958	53.673	1.531.200
1959	49.871	1.387.300

Fuente: Elaboración propia con datos del Estudio-Informe realizado por la Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia en 1966

EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE PESCADOS

(Miles de Kg)



La producción de conservas de Galicia se repartía principalmente en cuatro tipo de preparaciones: aceite, escabeche, al natural y en tomate.

EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE PESCADOS POR PREPARACIONES

Años	Aceite	%	Escabeche	%	Natural	%	Tomate	%	Especialidades	%
1956	39.490	73	9.720	18	3.369	6	1.161	2	537	1
1957	39.834	80	5.709	11	2.600	5	1.337	2	989	2
1958	42.314	79	5.957	11	3.905	7	1.497	2	537	1
1959	35.058	70	6.491	13	4.832	9	3.490	6	997	2

Fuente: Elaboración propia con datos del Estudio-Informe realizado por la Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia en 1966

Existían otro tipo de preparaciones: picantes, salsas, pastas de pescado, cremas de pescado, sopas,etc., que se designaban con el nombre genérico de “especialidades”, en cuya línea la industria conservera ya realizaba grandes esfuerzos de innovación, ya que se auguraba un claro éxito al incorporar estas tendencias por la industria.

Las principales especies elaboradas por la industria conservera gallega eran: sardinas, anchoas, túnidos y caballa.

En relación con el comercio exterior de conservas de pescados de Galicia, es a finales de los años 50 cuando alcanza su máximo del periodo, con un volumen total exportado de 16.175 toneladas, volumen muy alejado de las 40.000 toneladas de los años 30.

EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES DE CONSERVAS DE PESCADOS

Años	Toneladas	Pesetas
1956	12.499	569.520
1957	12.719	563.400
1958	13.715	535.860
1959	16.175	626.160

Fuente: Elaboración propia con datos del Estudio-Informe realizado por la Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia en 1966

El número total de fabricas que estaban instaladas en Galicia era de más de 150, donde se daba empleo a un total de 11.000 personas, siendo la mayor parte de la plantilla personal obrero, y de él el 80% era desempeñado por mujeres.



EL COMIENZO DEL FIN DE UNA ERA (1960-1970)

En la década de los 60, el sector conservero de pescados y mariscos de España estaba constituido por 441 fábricas que elaboraban conservas, salazones, aceites y harinas de pescado en el territorio nacional, siendo Galicia donde se concentraban la mayor parte, representando el 38% del total de España.

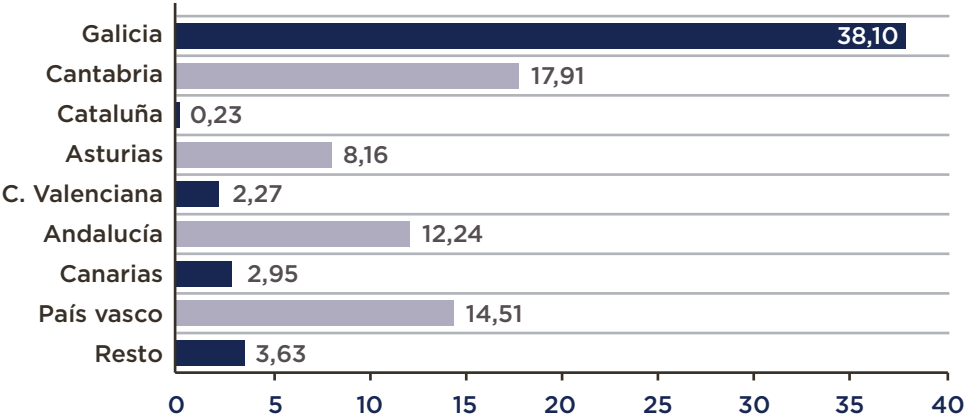
PROVINCIA	Nº DE EMPRESAS
Pontevedra	85
A Coruña	72
Lugo	11
Galicia	168
Cantabria	79
País Vasco	64
Asturias	36
Andalucía	54
C. Valenciana	10
Cataluña	1
Canarias	13
Resto España	16
TOTAL ESPAÑA	441

Fuente: Elaboración propia con datos Estudio-informe realizado por la Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia en 1966

Se trataba de un sector fuertemente atomizado, un minifundismo empresarial de muchas fábricas con una producción reducida. Salvo escasas excepciones, las instalaciones estaban anticuadas al igual que sus procesos productivos. En resumen, en estos largos años de dificultades se había convertido en un sector caracterizado por la inmovilidad y la dispersión en pequeñas unidades.



REPARTO DEL NÚMERO DE EMPRESAS DE CONSERVAS EN ESPAÑA
(1960)



Los obstáculos a los que se enfrentaba la industria eran enormes; el primero de ellos, las barreras arancelarias al mercado exterior, defectos internos y estructurales, falta de agilidad en la administración, obsesiva presión fiscal... técnicas de organización y ventas rudimentarias, reducido margen de beneficio, grandes dificultades financieras, mano de obra de baja cualificación debido a la estacionalidad del empleo, defectuosa estructuración de las fuentes de suministro de materias primas, sobre todo, en la pesca y hojalata.



Puerto de Vigo. Años 60
Fotografía Industria Conservera

En estos años, la Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia jugó un papel destacado tanto en sus esfuerzos por recuperar los mercados perdidos, como por su contribución a la modernización de los procesos productivos, desarrollando los programas de difusión de la organización científica del trabajo en Galicia, un paradigma organizativo que las norteamericanas Misiones de la Productividad y la Comisión Nacional de la Productividad Industrial estaban a comienzos de los cincuenta tratando de implantar en España. La principal plasmación en Galicia de estos programas fue la creación en Vigo, en 1957, del Centro Gallego de Productividad cuyo presidente fue Antonio Alfageme y en el que actuaba como Secretario General, el abogado, Andrés Barros que se incorporará poco más tarde a la Unión como Director Gerente. Fue precisamente la Junta Rectora de este organismo quien plantea la necesidad de una acción en el sector de la conservas de pescados y mariscos, que concretaron en un plan, con la puesta en práctica de un estudio de los índices de productividad y en un viaje por Europa de técnicos e industriales conserveros.



Escuela Náutica Pesquera de Vigo
Museo ANFACO de la Industria Conservera

Durante este viaje, observaron las plantas pilotos y centros de investigación diseminados por Europa, y de ahí, nació la idea de la creación de una Escuela de Formación de Técnicos Conserveros y una Planta Piloto que se materializa en enero de 1966, en la Escuela Náutica Pesquera de Vigo, la maquinaria e inversión del proyecto fue financiado por el gobierno americano.

En el camino de retorno a la innovación, investigación e internacionalización, la Unión de Fabricantes de Galicia, encabeza las reivindicaciones del sector solicitando, una y otra vez, la modernización del sector y de sus procesos productivos, la restructuración de la flota pesquera de bajura, la fijación de precios en lonja y la asunción de políticas comerciales. En cuanto a la hojalata, en estos años, queda eximida ya de los sistemas de cupo, pero la producción depende de una sola firma que monopoliza toda la producción, y se gravaba su importación, lo cual significaba para los industriales adquirirla a unos precios altos, de baja calidad y un suministro irregular.



Reunión de la Junta Directiva de la Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia en los años 70
Museo ANFACO de la Industria Conservera



Sin embargo, a partir de la década de los 60 se aprecian tímidos signos de leve recuperación en los datos relativos a la producción y a la exportación, superando estas últimas las 20.000 toneladas comercializadas en el exterior a finales del año 1968.

La producción comienza a despegar a partir del año 1965, superando las 68.000 elaboradas, lo que supone un incremento del 38% desde los inicios de los 60.

PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE PESCADOS EN ESPAÑA 1960-1965

Años	Toneladas	Pesetas
1960	49.088	1.510.700
1961	52.471	1.893.200
1962	54.059	2.260.500
1963	54.286	2.276.400
1964	52.859	2.401.900
1965	68.013	3.330.300

Fuente: Elaboración propia con datos del Estudio-Informe realizado por la Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia en 1966

La producción de conservas de Galicia se repartía principalmente en cuatro tipos de preparaciones: aceite, escabeche, al natural y en tomate. Las especialidades comienzan a tener cada vez más peso sobre el total, aunque la producción en aceite sigue siendo la más elaborada por las empresas gallegas.

EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE PESCADOS POR PREPARACIONES

Años	Aceite	%	Escabeche	%	Natural	%	Tomate	%	Especialidades	%
1960	38.970	79	5.540	11	1.840	3	3.738	5	982	2
1961	41.641	69	6.379	12	2.618	5	1.833	3	5.772	11
1962	42.113	76	7.721	14	2.430	4	2.595	4	7.703	1,3
1963	40.446	74	8.765	16	2.408	4	2.667	5	543	1
1964	39.002	73	7.796	14	3.234	6	2.827	5	2.643	5
1965	50.373	74	10.473	15	2.479	3	4.688	6	1.360	2

Fuente: Elaboración propia con datos Estudio-Informe realizado por la Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia en 1966

Por especies, las conservas de sardina sigue siendo la especie transformada en mayor volumen, pero con una clara tendencia decreciente y la diversificación de

especies iniciada en los años 50 empieza a estar más repartida, y en el año 1965 la producción de túnidos (bonito+atún) ya supera a la producción de conservas de sardina.

PRODUCCIÓN POR ESPECIES MÁS CARACTERÍSTICAS
EN CONSERVAS DE PESCADOS

(Toneladas)

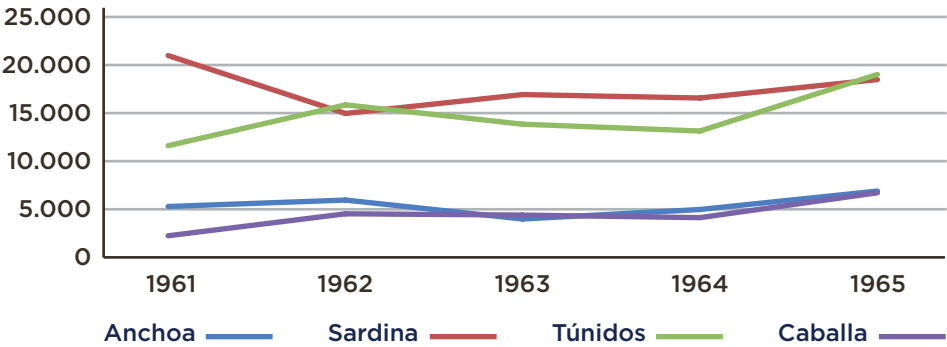
	Aceite	Escabeche	Natural	Tomate y Otras	Total
Anchoa					
1961	5.647	125	10	-	5.788
1962	6.336	89	-	13	6.438
1963	4.506	-	-	-	4.506
1964	5.481	-	-	-	5.481
1965	7.380	-	-	-	7.380
Sardina					
1961	19.144	1.117	-	1.059	21.320
1962	13.032	814	-	1.525	15.371
1963	15.005	982	-	1.342	17.329
1964	14.429	972	-	1.546	16.947
1965					
Atún					
1961	2.542	30	3	0,4	2.575,4
1962	4.310	22	33	6,0	4.371
1963	3.301	21	33	7	3.362
1964	3.262	5	2	-	3.269
1965	6.216	187	1	17	6.421
Bonito					
1961	6.983	30	3	0,4	2.575,4
1962	9.025	22	33	6,0	4.371
1963	7.680	21	33	7	3.362
1964	7.509	5	2	-	3.269
1965	10.226	187	1	17	6.421
Caballa					
1961	2.586	174	-	39	2.779
1962	4.372	607	-	64	5.043
1963	4.206	324	-	68	4.898
1964	3.752	776	-	94	4.662
1965	5.739	1.023	26	236	7.204

Fuente: Elaboración propia con datos Estudio-Informe realizado por la Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia en 1966



Los datos de comercio exterior de Aduanas revelan el aumento de las exportaciones a partir del año 1968, para llegar a exportar a finales de los años 70 más de 56.000 toneladas, lo que supuso, un incremento del 225% desde los inicios de los años 60.

EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE PESCADOS
POR ESPECIES PRINCIPALES



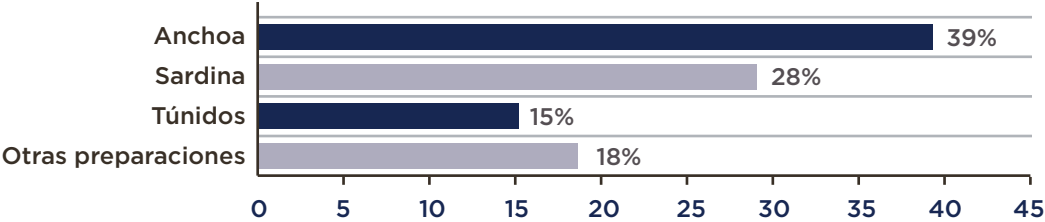
EVOLUCIÓN EXPORTACIONES DE CONSERVAS DE PESCADOS 1960-1979

Años	Exportación/Toneladas	Valor
1960	17.261	658.980
1961	15.616	581.404
1962	12.959	606.400
1963	10.260	542.975
1964	13.188	723.552
1965	15.095	802.177
1968	24.989	1.1160.627
1970	45.327	2.292.892
1974	50.158	3.651.746
1975	45.612	3.386.066
1977	57.916	6.382.652
1978	56.991	7.849.635
1979	56.031	8.200.464

Fuente: Elaboración propia con datos del Estudio-Informe realizado por la Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia en 1966 y el "Informe de la Industria en la Economía de Galicia" de Banco Industrial Cataluña

En cuanto las especies en conserva que se exportaban, en 1965, la anchoa era la que mayor peso tenía sobre el total del volumen representando el 39%, siendo sus principales países compradores Italia, USA y Francia. Después estaban las sardinas que se comercializaban en los mismos países que la anchoa. En relación al cupleo, Alemania, junto con Filipinas y Ghana, eran los principales países compradores de estas conservas de España.

REPARTO DE LAS EXPORTACIONES DE CONSERVAS DE PESCADOS
(1965)



Fuente: Elaboración propia con datos de la Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia. 1966

Esta tendencia cambio a partir de los años 60 por la progresiva liberalización de los controles que afectaban a las materias primas utilizadas por el sector, y a la moderada apertura general de la economía, tras el Plan de Estabilización de 1959, que parecían por fin presagiar la definitiva recuperación para la conserva. Es en esa etapa cuando la sardina empezó a ser el segundo producto en conserva exportado, por detrás de las anchoas, y el atún comenzó a destacar por su presencia.

Asimismo, los cambios que experimentó el sector en su conjunto estuvieron determinadas por las medidas que la Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia decidieron adoptar después de 1965, donde destacan:

- Promoción del sector internacionalmente, con la promoción y asistencia a ferias.
- La reanudación de despachos de licencias de importación de hojalata
- Contingentación de partidas de conservas de pescados en Tratados Comerciales.
- La modificación de derechos arancelarios.
- La clasificación de prioritario del Sector de Conservas de Pescados a efectos de concesión de crédito oficial.
- Determinación de condiciones técnicas y dimensiones mínimas de las instalaciones frigoríficas.

La historia de este sector está jalonada, desde siempre, por grandes desafíos y frente a este panorama desolador surgió, en Galicia, el nacimiento del sector del frío industrial vinculado a la pesca, que trajo consigo, el resurgir de una nueva etapa conservera, la atunización del sector. Si bien, los efectos de este hito tecnológico en la industria conservera son posteriores, los inicios se remontan a 1961 cuando Pescanova arriba el motopesquero congelador Lemos, pistoletazo de salida que supuso la revolución de la congelación en la industria pesquera y procesadora de pescado. Poco a poco, y siguiendo los ejemplos de japoneses y norteamericanos, la flota pesquera de altura se dirige a grandes caladeros por los océanos de todo el mundo poniendo a su alcance los túnidos tropicales, y comenzando el imperio del atún, la base de la renovación de la industria conservera.



Stand de UFACO en la Feria de Villagarcía. 1969
Museo ANFACO de la Industria Conservera

La abundancia del escómbrido permitió avanzar en la dirección de convertirlo en el eje de la producción conservera, con las ventajas que esta especie ofrecía desde el punto de vista de la tecnología y la organización del trabajo en la fábrica. Porque el atún, por su mayor proporción entre vianda y desperdicios, por su mayor consistencia y homogeneidad, y en general, por sus características organolépticas era la especie que contaba con una avanzada tecnología disponible para la mecanización de su procesado.

La combinación de la actividad continúa a lo largo los años 70, con un importante aumento en la mecanización del trabajo, lo que constituyó una revolución en la industria que se trasladó al mercado, a través, de masivas campañas de publicidad desarrolladas en televisión y otros medios que contribuyeron a ampliar la penetración del producto. Las conservas de atún se convirtieron, de esta forma, hacia finales de los años setenta en el eje de la producción conservera en términos de valor.

Una de las principales innovaciones del sector en los años 70 fue el pack de tres, que surgió como una idea de José Luis Calvo, que en un viaje a Italia vio una maquina que embalaba paquetes de tres botellas de cerveza, y llevó el descubrimiento a Carballo, donde empezaron a fabricar el pack de tres. La respuesta del mercado no se hizo esperar, e hizo que los consumidores conectaran instantáneamente con el pack de tres latas: el mayor surtido mejoraba el precio y no estorbaba en la despensa. Los mercados italiano y japonés incorporaron de inmediato el sobreenvase de cartón; luego, todo el mundo.

La revolución que supuso la congelación, trajo consigo, un nuevo marco global como la nueva oferta de materias primas y la especialización de los nuevos buques congeladores en la pesca de túnidos y cefalópodos. Esta aparición de una oferta internacional de materias primas propicia la formación de una industria conservera en diversas zonas del planeta, así como la explotación de



Fábrica Conservas Calvo. Años 70
Museo ANFACO de la Industria Conservera



Fábrica de Massó, Cangas. Años 70
Museo ANFACO de la Industria Conservera



Fábrica de Bernardo Alfageme, Vigo. Años 60
Museo ANFACO de la Industria Conservera



diferentes especies. Compitiendo con Estados Unidos y Japón por el yellowfin, y en territorio español se localizan núcleos importantes en Bermeo o Canarias, en relación, a la tradicional hegemonía de Galicia en materia conservera.

Es en estos años cuando comienza la internacionalización, por un lado mediante el aprovisionamiento internacional, principalmente de túnidos. Por otro, realizando inversiones fabriles, como hizo la empresa Conservas Isabel en Ecuador en el año 1976, buscando el aprovisionamiento de materias primas y aumentando su capacidad de producción.

La internacionalización del sector pesquero y conservero de Galicia conlleva a que en el año 1973 se celebre en Vigo la World Fishing Exhibition, lo que supuso que Vigo se convirtiera en la capital mundial del sector pesquero y transformador de productos de la pesca por primera vez, para volver a convertirse en capital mundial de la pesca cada 6 años, celebrándose la última edición en el año 2009.

En 1977 la Unión de Fabricantes de Galicia (UFACO), estaba totalmente arraigada y consolidada, con la representación de todos los fabricantes de Galicia y con notable prestigio logrado con el buen hacer durante muchos años que llevaba dando servicio a los asociados; de asesoría técnica, jurídica y con la re-



Bodegón de productos Cerqueira en los años 60
Archivo Cerqueira, S.A.



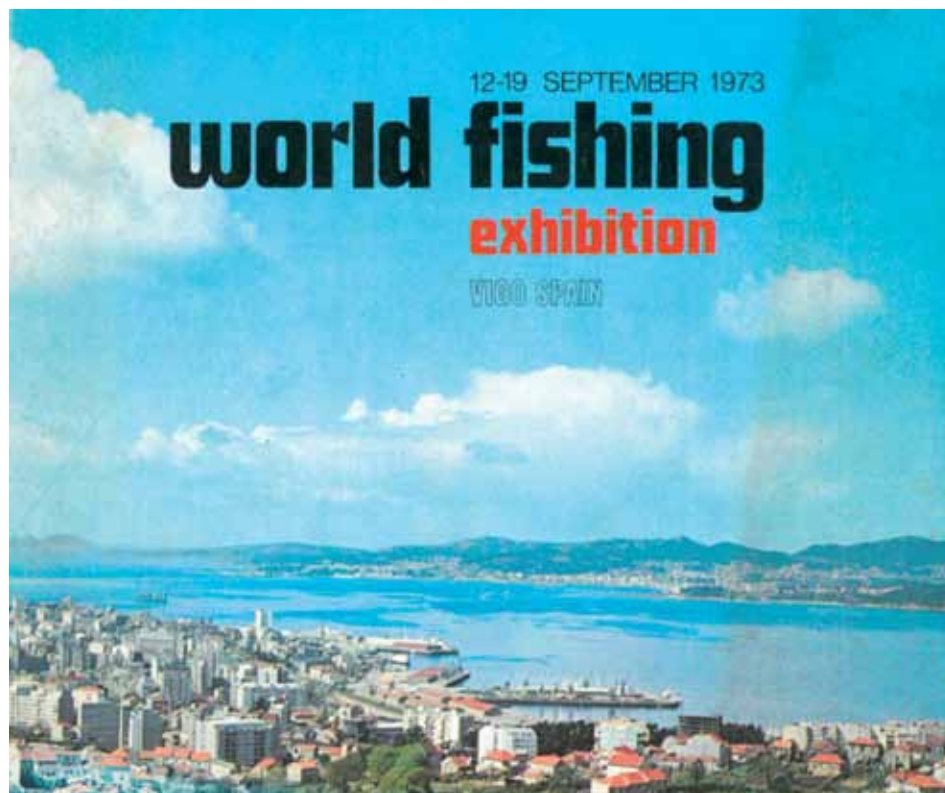
Descarga de túnidos
Libro "Las familias de la conserva" (2011)



World Fishing septiembre de 1973, Vigo
Museo ANFACO de la Industria Conservera

presentación de los empresarios ante la Administración. Pero con el cambio de régimen y la nueva Constitución, la Unión tuvo que adaptarse a la nueva legislación de asociaciones. Por lo que reválida la estructura y funcionamiento interno de UFACO, pero había que dotarla de ámbito nacional para la debida cobertura a los asociados que tenían fábricas en otras provincias, y en Agosto de 1977 se constituye ANFACO, siendo de las primeras asociaciones en anotarse en el nuevo Registro Nacional de Asociaciones.

Al mismo tiempo y por las mismas razones, al desaparecer los sindicatos verticales, en cuya sección correspondiente se encuadraban las empresas del sector, se generaba un vacío en cuanto a la relación con las demás empresas del resto de España. Considerando entonces que no era bueno prescindir de una relación fluida con esas empresas se plantean dos opciones: invitar a todas las empresas del sector a integrarse en ANFACO o crear una Federación Nacional donde estuvieran todas representadas. Se optó por esta última. Pero no fue sin dificultades, si bien, existían otras asociaciones como ANFACO, había otras regiones en que los fabricantes no tenían otro nexo que el de anterior sindicato y tuvieron que crear nuevas asociaciones para finalmente integrarse en la Federación Nacional de Fabricantes de Conservas y Semiconservas de Pescados, que quedó constituida en Julio de 1978, con representación de todas las asociaciones regionales, ANFACO fue la encargada de gestionar la nueva Federación.



World Fishing septiembre de 1973, Vigo
Museo ANFACO de la Industria Conservera

DE LA CRISIS A LA CONVERSIÓN EN UN SECTOR COMPETITIVO (1980-1990)

El acceso, a través del congelado, a materias primas internacionales permitió reducir la discontinuidad en el ciclo productivo de la industria conservera favoreciendo la constitución de empresas industriales con una dimensión elevada, una producción regular y una especialización en cuanto a materias primas, introduciendo instrumentos de financiación más complejos, abriendo así, el horizonte para la formación de empresas conserveras dimensionadas, especializadas y competitivas.

Es en los años 80 cuando las empresas conserveras gallegas vuelven a especializarse también en la pesca, integrándose verticalmente y especializándose principalmente en la pesca de atunes, convirtiéndose este producto en la primera conserva elaborada por las industrias gallegas.

El cambio del entorno extractivo e industrial, sugiere la delimitación del negocio a dos tipos de coordenadas:

- a) Empresas grandes, especializadas, mecanizadas e internacionalizadas.
- b) Empresas medianas o pequeñas, donde la calidad compensa la menor mecanización. Genera valor añadido por diferenciación del producto.

Los cambios político-socioeconómicos del país y la especialización del sector conllevan una reestructuración del sector de las conservas en Galicia. Una serie de factores externos e internos de cambios van a condicionar las posibilidades de la industria conservera gallega, de cara a su futuro, en las décadas posteriores.

Entre los factores internos, la diversificación de especies y de formatos significaba una dificultad para estandarizar el utillaje y aumentar la mecanización, y suponía un problema estructural como años atrás lo habían sido los talleres de construcción de envases dentro de la misma planta.



Fábrica de Cerqueira en Ribeira
Archivo Cerqueira, S.A.

Envasando mejillón en los años 80
Fotografía de Industria Conservera.

ta establecimientos industriales con producciones unívocas de lata y formato, si bien, encontramos conserveras gallegas que en estos años se especializan en el monoproducto y en el formato único.

La sardina pilchardus, la de las costas de Galicia, Portugal y Marruecos, la mejor en calidad, pasa a situarse en la cola de los productos conserveros desde el punto de vista de los precios y el elevado aumento de coste de mano de obra que la hacía menos competitiva.

Por otro lado, la comercialización de las conservas de pescados y mariscos en el Mercado Común de Europa estaba en clara desventaja con respecto a sus competidores directos; el arancel a la conserva española en el Mercado Común es del

25%, frente al de Portugal que es el 12%, o Marruecos nulo aunque contingentado. Tampoco obtenían ventajas de la política de comercio exterior como recibían los armadores que obtenían un beneficio de la desgravación fiscal por exportación del 6%, en cambio, el conservero que importaba sufría el encarecimiento en su materia prima en relación a la comprada por el extranjero.

Los años ochenta tuvieron un difícil comienzo, el sector tuvo que enfrentarse al incidente del aceite de colza que se produce en 1981, incidente del que era totalmente ajeno y que supuso una caída de ventas de 70.000 toneladas.

Además, la problemática de los impagos de las partidas de conservas, especialmente de atún, que diversos fabricantes españoles, muchos gallegos, habían vendido a Libia a principios de los años 80 y que habían convertido al país norteafricano en el principal cliente en aquel breve período. Los envíos habían comenzado hacia 1978 con unas cifras situadas en torno a los 350 millones de pesetas y habían alcanzado, dos años más tarde, la cifra de 1.300 millones, lo que representaba el 72% de las ventas totales de atún en el exterior. Hacia 1982, Libia debía a las conserveras más de 2.500 millones de pesetas, lo que puso en graves dificultades a muchas empresas.

A estas problemáticas se sumaron las mareas rojas del mejillón y la incorporación de España a la CEE, que supuso un gran impacto al enfrentarse a un mercado abierto a productos directamente de competidores, afectando a la producción del sector que tuvo una tendencia decreciente desde el año 1982, para a partir del año 1985 empezar a recuperarse, y terminar los años 80 con una producción casi similar con la que empezó la década.

EVOLUCIÓN DEL REPARTO DE LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS
DE PESCADOS EN ESPAÑA. 1980-1989

Año	Producción (tn)	Demanda interna (tn)	Exportación (tn)
1980	210.000	162.699	47.301
1981	200.500	133.668	66.832
1982	179.382	130.056	48.899
1983	172.230	136.058	36.176
1984	175.116	141.098	34.018
1985	182.000	145.246	36.754
1986	184.725	159.530	25.195
1987	194.773	166.253	28.520
1988	198.889	173.997	24.892
1989	202.142	172.459	29.683

Fuente: Estadística Salgadeiras e Conserveiras en Galicia (2000)



Aunque los datos anteriores se refieren a la producción y exportación a nivel nacional, el sector conservero gallego en la década de los 80 estaba estimado que representaba el 75% del total.

Durante esta etapa, se produce una caída de las exportaciones, las ventas en el exterior se redujeron casi a la mitad mientras la demanda interna después del incidente de la colza se fue recuperando poco a poco llegando a comercializar, en el año 1989, el 85% del total producido.

Uno de los principales motivos de la caída de las ventas internacionales fue el ingreso de España en la Comunidad Europea, como ya se ha apuntado, lo que supuso una reforma prácticamente total de la infraestructura y orientación de la industria que la colocó, inicialmente, en una posición de desventaja frente al resto de sus competidores.

A mediados de los años 80, la producción de conservas de pescados ya tenía a los túnidos como su primer producto elaborado, representando el 36% del total, seguido de las sardinas con un 20%.

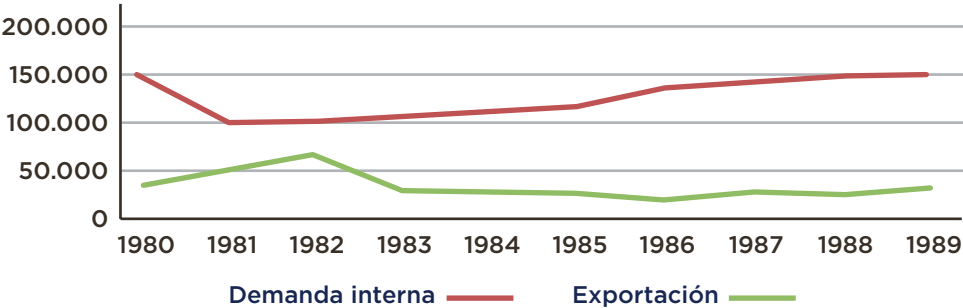
PRODUCCIÓN DE CONSERVAS AÑO 1986

	Volumen (Tm.)	Valor (Mill. pts)
PESCADOS		
Anchoas	5.324	4.786
Sardinas	37.668	10.025
Atún	67.227	33.949
Bonito	7.002	5.251
Caballa	16.652	7.227
Los demás	10.156	4.976
TOTAL PESCADOS	144.029	66.214
MOLUSCOS		
Calamares, pulpos y mejillones	19.574	7.634
Los demás moluscos	21.102	9.791
SUBTOTAL	40.676	17.425
TOTAL MOLUSCOS	40.676	17.425
TOTALES		
	184.705	83.639

Fuente: Elaboración propia con datos del Museo ANFACO de la Industria Conservera

Esta década marca la carrera por la supervivencia del sector que culmina en los años 90 cuando se estabilizan las cifras, eso sí, de las mas 400 empresas existentes en España en la década de los 60, a principios de los años 90 solamente quedaron 165.

EVOLUCIÓN DEL REPARTO DE LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS



La fuerte competencia de países extra comunitarios, el atún del Sudeste asiático y la sardina de Marruecos, repercute en Europa que también descende el número de fábricas, al igual que en España, donde a pesar de todo siguen un número comparativamente alto de plantas conserveras debido a la gran variedad de productos que se elaboran. Al mismo tiempo, se dificulta el abastecimiento de la materia prima por el descenso de los recursos, y la mayor dificultad de acceso a los caladeros de pesca.

De las conservas españolas se producen en Galicia el 75% y en cuanto el empleo directo, un 70% correspondería a empleo femenino, empleando a 13.000 personas.

Un hecho destacable de principios de los años 80 es la continuidad en la internacionalización del sector vía inversión. Tal como ya hemos señalado, debido a la crisis en los suministros de materias primas y por la escasez en la pesca de túnidos en la costa occidental de África, se produce un aumento de precios. Algunos empresarios buscaron la posibilidad de integrar verticalmente la actividad extractiva y adquieren importantes flotas de congeladores, aunque la mayoría participa colectivamente en empresas armadoras, en compañía de otros conserveros, para comprar el atún tropical.

En este contexto, en la búsqueda de vías para el suministro de materias primas y de acercamiento a los caladeros próximos, en 1981, otra empresa conservera gallega construye en territorio americano una planta de elaboración de lomos de atún para su envío a España, fue la fábrica de Guanta (Venezuela), de Calvo.

Esta preocupación se extendía, más allá del escómbrido, a otras especies como el berberecho que había visto disminuida la producción en las rías por la sobreexplotación de años anteriores, por lo que los precios se habían disparado. Los conserveros integrados en distintas sociedades buscaron fuentes alternativas; unos en Latinoamérica a finales de la década de los, en el archipiélago de Chiloé (Chile) que supuso una intervención pionera de los conserveros gallegos en América, y otros, en Europa, en Holanda, que resulto una estrategia más segura que aquella incipiente incursión en el archipiélago chileno. Jealsa y sus socios



Presentación de Campaña de Conservas de Pescados en la Casa de Galicia de Madrid (1993)
Museo ANFACO de la Industria Conservera

optaron por comprar y enlatar en el lugar de origen, se asociaron a una empresa local e instalaron una fábrica en Harligen. Son los orígenes de un proceso, el de la internacionalización, que se expandirá a finales de los años 90 y principios del 2000, si bien, emplean la misma estrategia que los conserveros utilizaron en los años veinte cuando instalaron sus fábricas en otros puntos de la península e invirtieron en la integración vertical de sus empresas.

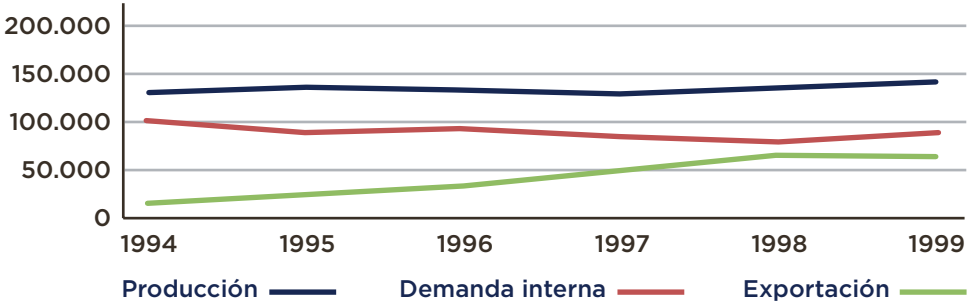
A partir de 1993, con la entrada en vigor del Acta Única Europea, la puesta en funcionamiento de un mercado único y la eliminación de los aranceles que gravaban las conservas de atún y sardina, el sector experimentó un importante crecimiento de la exportación, principalmente de cara a los países europeos.

EVOLUCIÓN DEL DESTINO DE LA PRODUCCIÓN GALLEGA DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS

Año	Producción (Tn)	Demanda interna (Tn)	Exportación (Tn)
1994	156.866	123.661	33.205
1995	160.276	118.194	42.082
1996	167.447	118.541	48.906
1997	168.365	106.993	61.372
1998	175.840	103.901	71.939
1999	187.562	115.634	71.928

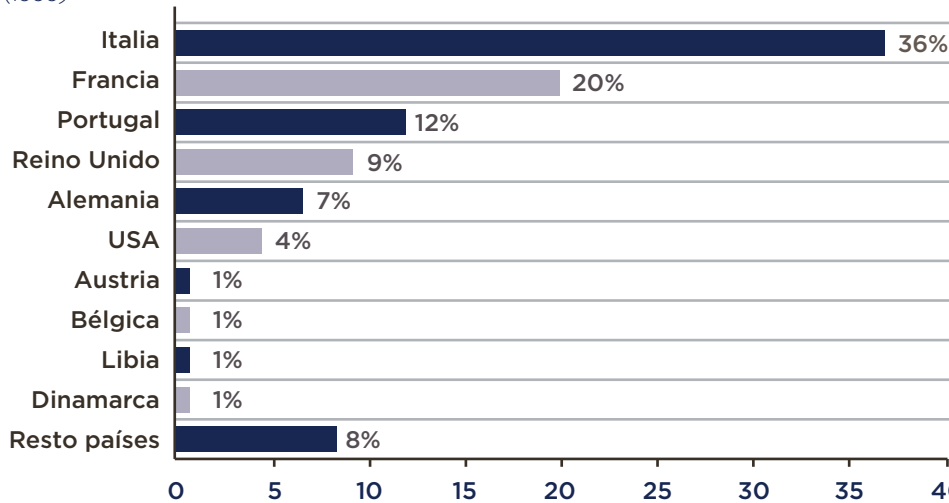
Fuente: Elaboración propia con datos del Museo ANFACO de la Industria Conservera

EVOLUCIÓN DEL DESTINO DE LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS



En relación con la demanda externa, los principales países donde se comercializan conservas de pescados y mariscos eran de la Unión Europea, destacando Italia y Francia donde se comercializaban casi el 60% del total.

PRINCIPALES PAÍSES COMPRADORES DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS DE GALICIA (1999)



El sector se preparaba para convertirse, como en sus orígenes y formación, en un sector altamente competitivo que recupera los mercados internacionales hasta posicionarse en el mayor productor de Europa de conservas de pescados y mariscos y uno de los primeros a nivel mundial, basando su estrategia de crecimiento en la calidad y tradición de sus productos, en la internacionalización y en la innovación.

Está conformado por 130 empresas a finales de los años 90, generando más de 15.000 empleos, de los cuales 12.000 de ellos son en Galicia y principalmente femenino, lo que convierte a Galicia en el motor de todo el sector nacional, donde



se produce casi el 80% del total nacional y desde donde se exporta el 75% a casi 100 países de todo el mundo.

PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS

ESPAÑA		GALICIA		%GALICIA s/ESPAÑA	
Años	Volumen (Tm)	Valor (Miles Euros)	Volumen (Tm)	Valor (Miles Euros)	Valor
1994	220.938	636.466	156.866	413.701	71% 65%
1995	225.241	659.545	160.276	428.702	71% 65%
1996	229.380	651.419	167.447	442.964	73% 68%
1997	230.884	674.480	168.365	458.993	73% 68%
1998	234.453	709.813	175.840	518.163	75% 73%
1999	240.652	752.317	187.562	601.850	78% 80%

EXPORTACIONES DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS

ESPAÑA		GALICIA		%GALICIA s/ESPAÑA	
Años	Volumen (Tm)	Valor (Miles Euros)	Volumen (Tm)	Valor (Miles Euros)	Valor
1994	44.884	149.352	33.205	95.188	74% 64%
1995	59.459	197.384	42.082	121.338	71% 61%
1996	65.099	211.622	48.906	141.526	75% 67%
1997	83.824	280.600	61.372	189.769	73% 68%
1998	93.965	333.994	71.939	243.584	77% 73%
1999	96.267	308.476	71.928	217.660	75% 71%

Fuente: Elaboración propia con datos del Museo ANFACO de la Industria Conservera

A finales de los años 90, los túnidos destacan como primera especie de la industria conservera de España y Galicia. De las 240.652 toneladas elaboradas por el sector en el año 1999 el 59% correspondía a conservas de túnidos (atún+bonito).

PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS
Y SEMICONSERVAS DE ANCHOA EN ACEITE. AÑO 1999

	Volumen (Tm.)	P. medio	Valor (Mill. pts)
PESCADOS			
Sardinas	25.306	440,17	11.139
Atún	129.469	410,76	53.181
Bonito	11.516	1.112,54	12.812
Caballa	11.714	661,77	7.752
Los demás	11.680	458,56	5.356
TOTAL PESCADOS	189.685	475,74	90.240

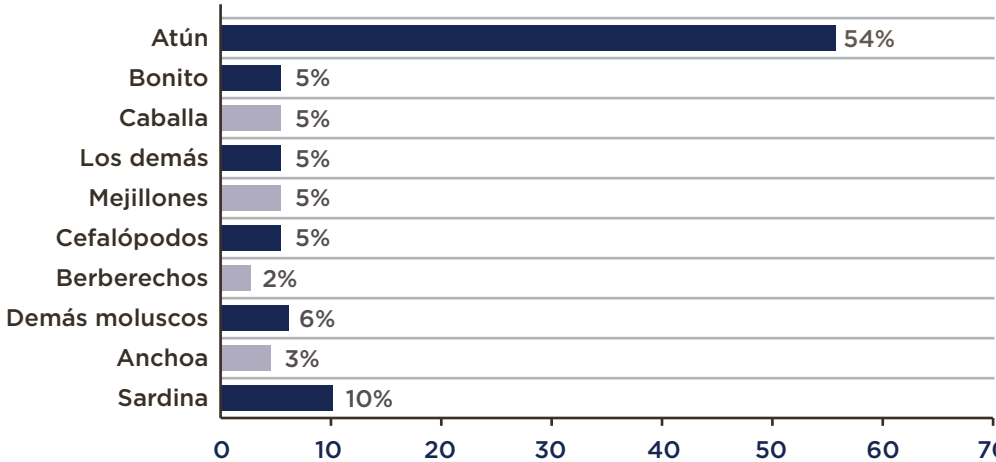
	Volumen (Tm.)	P. medio	Valor (Miles pts)
MARISCOS			
Mejillones	11.896	1.008,49	11.997
Cefalópodos	11.617	260,31	3.024
Berberechos	5.485	548,22	3.007
Los demás moluscos	13.784	544,62	7.507
TOTAL MARISCOS	42.782	596,86	25.535

	Volumen (Tm.)	P. medio	Valor (Miles pts)
SEMICONSERVAS DE ANCHOA EN ACEITE			
Anchoas	8.185	1.148,44	9.400
TOTAL	8.185	1.148,44	9.400

TOTALES	Volumen (Tm.)	P. medio	Valor (Miles pts)
	240.652	520,15	125.175

Fuente: Elaboración propia con datos Museo ANFACO de la Industria Conservera

REPARTO PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS
Y SEMICONSERVAS DE ANCHOA (Año 1999 / Volumen Tm)





Sede de ANFACO-CECOPESCA inaugurada en 1994. Archivo ANFACO-CECOPESCA

El camino de la internacionalización que inician varias empresas del sector en los años 80, va parejo al camino de la innovación del sector, senda en la que convergen algunas empresas, como Calvo y la puesta en el mercado del tripack de formato redondo, y Jealsa primera empresa en utilizar “apertura fácil” en los envases de conserva de pescados y mariscos en el año 1987. Ambas líneas de actuación fueron acompañadas por una importante inversión en estrategia de marketing y publicidad cuyos eslóganes, todavía hoy, son recordados.



Anuncio Conservas Atún Claro Calvo

Con la consolidación del sector a nivel nacional y la expansión internacional surgen las inquietudes para dotar de un aparato científico de envergadura al sector transformador de los productos del mar. Es el Ministerio de Educación y Ciencia quien plantea las carencias en investigación en España, y después de estudiar con FIAB la forma más eficaz de impulsar la I+D en la industria alimentaria, se acuerda promover unos

centros de investigación, cuya gestión y gastos serían de entera responsabilidad de los sectores industriales, si bien, tendrían ayudas de la Administración Central para la inversión. ANFACO fue uno de los pocos sectores propuestos, y el decidido apoyo y colaboración ofrecida por Enrique Tortosa Martorell desde

la Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología, y de Jorge Jordana desde FIAB fue del todo imprescindible para hacer realidad el proyecto de CECOPESCA.



Inauguración del edificio de ANFACO-CECOPESCA el 2 de diciembre de 1994. El Presidente de la Xunta de Galicia, Manuel Fraga Iribarne, el Alcalde Vigo, Carlos González Príncipe, el Rector de la Universidad de Vigo, José Antonio Rodríguez Vázquez y el Presidente de ANFACO, Tomás Massó Bolívar.



Asamblea General de ANFACO en 1994. Primera Fila: Rector de la Universidad de Vigo, José Antonio Rodríguez, Secretario General de la FIAB, Jorge Jordana Buttica, Secretario General de ANFACO, Juan M. Vieites Baptista de Sousa, Conselleiro de Pesca de la Xunta de Galicia, Juan Caamaño Cebreiro, Subdirectora General de Normalización y Procesos Alimentarios en la Dirección General de Industrias Agrarias y Alimentarias, Elisa Revilla García, Presidente de Jealsa, Jesús Alonso Fernández.

Desde ANFACO se buscó colaboración y se obtuvo desde la Diputación de Pontevedra con José Cuiña en su Presidencia, y de la Xunta de Galicia por medio de la Consellería de Pesca, que supieron valorar la importancia que suponía aquel proyecto para Galicia. A partir de entonces, se desarrollaron las innumerables gestiones con el Ayuntamiento de Vigo y asociaciones vecinales en cuanto al terreno cedido, y se comenzó la construcción del edificio con proyecto de Arturo Conde Aldemira. Finalizado en 1994, ANFACO-CECOPESCA se trasladó a Marcosende y en diciembre de ese año se inauguró la nueva sede y su centro tecnológico, bajo la Presidencia de Tomás Massó Bolívar y el Secretario General Juan M. Vieites Baptista de Sousa.

Con la creación del Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca - CECOPESCA, las empresas asociadas a ANFACO tienen a su disposición un centro que les ofrece servicios de investigación, Innovación y tecnología, así como laboratorios de referencia de índole sectorial. Para poder prestar sus servicios adecuadamente, ANFACO inauguró en ese mismo año unas nuevas instalaciones convirtiéndose así en una referencia internacional.



LA SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DE LA INDUSTRIA DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS DE GALICIA (2000 - ACTUALIDAD)

El inicio del s.XXI se caracterizó por la existencia de un mercado cada vez más globalizado y liberalizado, mercado al que el sector de conservas de pescados y mariscos de Galicia no ha sido ajeno, y si existe una característica a destacar de este sector, desde el inicio del siglo XXI a la actualidad, es el binomio internacionalización e innovación, que refuerza la capacidad histórica de la industria de conservas de pescados y mariscos para hacer frente a los retos y a los cambios que el entorno demanda.

La industria conservera de pescados y mariscos en la actualidad, continúa siendo un referente y uno de los sectores estratégicos de Galicia, destacando por su importante peso económico y social, que favorece la integración laboral de una parte importante de la población y, en consecuencia, ejerce un efecto multiplicador en la economía de las localidades donde se asienta.

Galicia cuenta el año 2014 con 65 unidades fabriles de conservas de pescados y mariscos, las cuales generan alrededor de 12.000 empleos directos, y este sector gallego contribuye al PIB en un 2.8% y genera el 6.5% del empleo industrial.

En relación con el empleo generado en Galicia, y tal como se ha puesto de manifiesto anteriormente, este sector a lo largo del paso del tiempo ha sabido no solo mantener su empleo sino incrementarlo, ya que si a finales de los años 50 el empleo generado era 11.000 personas, medio siglo después se ha llegado a incrementar en un 10%, aún disminuyendo el número de unidades fabriles.

Así, Galicia ha seguido siendo desde los orígenes de la industria conservera de pescados y mariscos la primera comunidad española en producción de estos productos, representando, como media desde los inicios del s. XXI, el 84% del volumen y el 82% del valor de la producción española total de estos alimentos.

La industria de conservas de pescados y mariscos de Galicia inició el s. XXI con un volumen de producción de 197.525 toneladas, valoradas en 600.847 miles de €, para llegar a la actualidad a producir un volumen de 293.886 toneladas de conservas de pescados y mariscos, valoradas en 1.289.894 miles de €, lo que ha supuesto un incremento del 49%, en volumen, y del 115%, en valor.



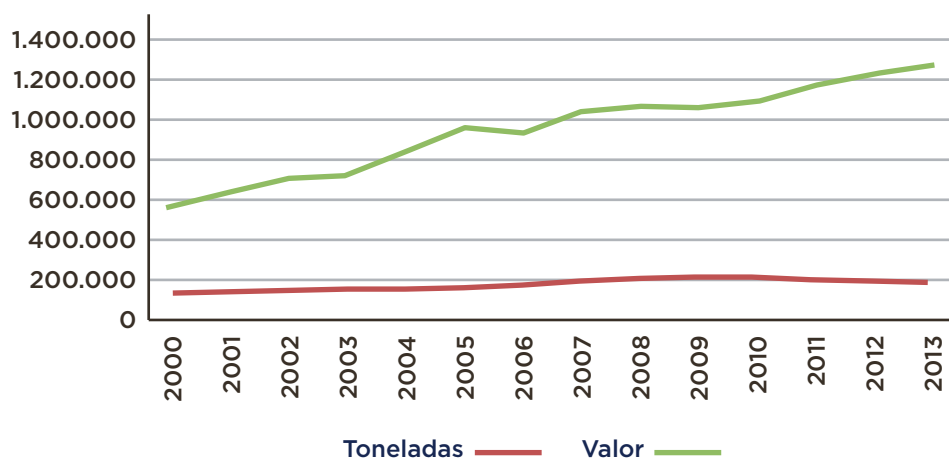
EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS EN GALICIA Y ESPAÑA (2000-2013)

Años	GALICIA		ESPAÑA		%GALICIA s/ESPAÑA	
	Volumen (Tm)	Valor (Miles Euros)	Volumen (Tm)	Valor (Miles Euros)	Volumen	Valor
2000	197.525	600.847	246.906	770.317	80%	78%
2001	217.334	656.078	260.280	820.091	84%	80%
2002	231.844	730.040	268.929	836.546	86%	87%
2003	241.136	751.941	284.673	905.953	85%	83%
2004	233.763	859.393	292.514	1.152.712	80%	75%
2005	248.958	967.024	311.197	1.239.774	80%	78%
2006	267.148	946.751	325.671	1.181.308	82%	80%
2007	285.848	1.041.426	336.292	1.254.730	85%	83%
2008	298.755	1.091.865	347.390	1.299.839	86%	84%
2009	302.823	1.092.848	354.179	1.300.957	85%	84%
2010	308.843	1.119.500	359.120	1.324.028	86%	85%
2011	309.126	1.186.778	359.449	1.404.471	86%	85%
2012	298.912	1.252.301	348.382	1.483.769	86%	84%
2013	293.886	1.289.894	342.525	1.528.311	86%	84%

Fuente: Elaboración propia a partir de datos de la Xunta de Galicia, Revista Alimarket
y ANFACO-CECOPESCA

Desde el punto de vista de la evolución anual, desde el año 2000, la producción gallega de conservas de pescados y mariscos siguió una trayectoria ascendente, alcanzando su mayor nivel en el año 2011, cuando se registró una producción de

EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS EN GALICIA

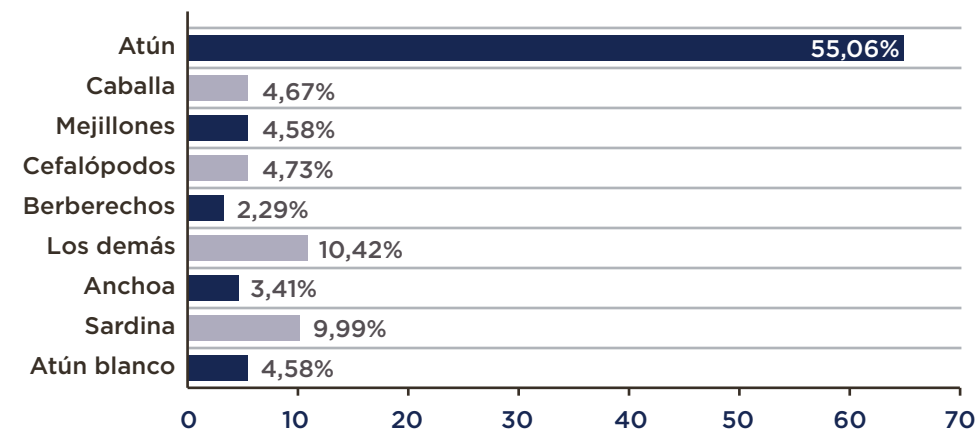


309.126 toneladas. Se observa también una estabilidad en los niveles de producción, con una ligera disminución durante los dos últimos años, 2012 y 2013. La bajada en los niveles de producción tiene su explicación en la crisis económica financiera mundial, la escasez y el alto coste de las materias primas, sobre todo del atún, junto con el elevado coste del transporte y la energía.

En cuanto al reparto de la producción por especies, el atún ha continuado siendo el producto estrella de este sector desde la década de los 70, y cada

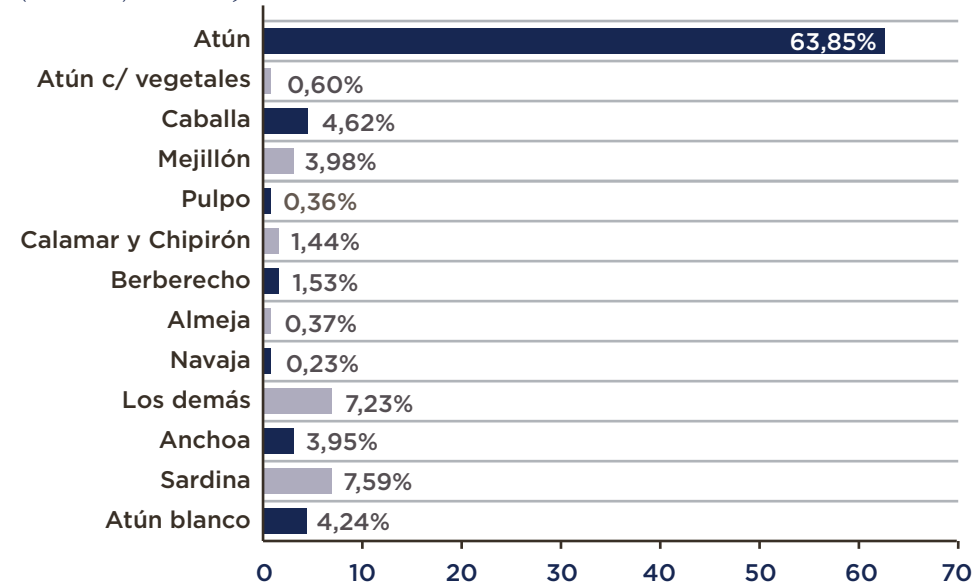
REPARTO DE LA PRODUCCIÓN ESPAÑOLA DE CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS

(Año 2000/ Volumen)



REPARTO DE LA PRODUCCIÓN ESPAÑOLA DE CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS

(Año 2013/ Volumen)





vez con mayor cuota en la producción, ya que si en el año 2000 representaba el 60% del total, en la actualidad representa casi el 70%. Las conservas de sardinas, caballa y mejillón, son los siguientes productos en importancia por peso de producción, destacándose también el grupo de moluscos (cefalópodos y bivalvos). Aunque al ver los gráficos pueda considerarse que la producción de estas especies se ha reducido, debemos aclarar que lo que ha sucedido es que han perdido peso sobre el total por el mayor aumento de producción de conservas de atún.

A pesar de la predominancia del atún, el abanico de especies que se pueden encontrar en conserva es tan amplio como variado, pues, además de los productos anteriores, otros pescados y mariscos se emplean en la elaboración de conservas como: caballa, chipirón, berberechos, agujas, navajas, almejas, zamburiñas, algas, caviar de erizo,... Así, una de las características que definen al sector gallego de conservas pescados y mariscos, es la amplia gama de preparaciones que ofrece, elaborando más de 100 referencias de productos distintos. Además, gracias a la innovación, la industria de conservas de pescados y mariscos, ha introducido



en el mercado en estos últimos años, nuevos productos con un mayor valor añadido, como pueden ser ensaladas, platos preparados, nuevas preparaciones,...

La estrategia de diversificación de las conservas de pescados y mariscos es una característica

de este periodo, y además fundamenta la estrategia de diferenciación frente a sus competidores; no solo en cuanto al desarrollo de nuevos productos, como preparaciones en base a algas, sino también en el continente, incorporando novedades como nuevos formatos de envasado (bolsa, tetra brick, envase plástico,...) e innovaciones en la apertura de los mismos. En definitiva, durante estos años del s. XXI han tenido lugar innovaciones tanto en contenido (nuevos productos en conserva), como en continente (envases y su apertura).

El mercado interno viene absorbiendo la mayor parte de la producción de conservas de pescados y mariscos, sin embargo, actualmente la madurez del mercado nacional ofrece posibilidades de incremento muy limitadas a las empresas con deseo de expansión, por lo que la internacionalización se presenta como la vía más acertada para crecer y poder seguir avanzando en el sector.

Así, el proceso de internacionalización de la industria de conservas de pescados y mariscos de Galicia iniciado en épocas anteriores, cobra más importancia en el s.XXI, no solo en cuanto a la exportación se refiere, sino también, en el establecimiento de la industria gallega en el exterior.

En cuanto a la exportación de conservas de pescados y mariscos, la larga tradición exportadora de la industria gallega se refuerza en el s. XXI, pues entre el año 2000 y 2013, las exportaciones de la industria gallega de conservas de pescados y mariscos se incrementaron en un 26%, pasando de un exportación de 89.365 toneladas a comercializar en el exterior 115.524.

EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS DE GALICIA (2000-2013)

Año	Volumen TM	Valor Miles Euros
2000	89.365	260.749
2001	103.908	339.339
2002	89.072	292.578
2003	90.448	284.150
2004	94.008	290.501
2005	97.013	300.866
2006	104.509	337.581
2007	114.051	371.823
2008	116.325	413.400
2009	104.093	354.066
2010	106.641	375.206
2011	129.435	514.171
2012	121.995	533.132
2013	115.524	528.095

Fuente: ANFACO-CECOPESCA con datos de la base de datos ESTACOM del ICEX

Si se analizan los datos anualmente, durante los primeros años del s.XXI, el crecimiento ha sido constante, superando la barrera de las 100.000 toneladas en el año 2006. En el año 2009, debido a diversos condicionantes externos, las exportaciones sufrieron un descenso de un 10%. La coyuntura económica internacional y la fuerte competencia de terceros países en cuanto a referencias básicas de producto en el mercado comunitario, así como la depreciación del dólar, fueron algunas de las causas que han provocado este descenso.

Sin embargo, el sector de conservas de pescados y mariscos supo ganar el reto de recuperar el volumen de sus ventas en mercados exteriores y así, en el año 2010, incrementó el volumen de la exportación con respecto al año 2009.

En los siguientes años, el comercio exterior se convirtió en un factor clave para el desarrollo de la industria gallega de conservas de pescados y mariscos. Así, durante el periodo 2009-2013, etapa que coincide con la fuerte crisis económica de España, las exportaciones gallegas de conservas de pescados y mariscos han tenido un comportamiento positivo, aumentando un 11% en volumen y un 49% en



valor, alcanzando en volumen, una cifra histórica en el año 2011, cuando se exportaron más de 129.000 toneladas, y en valor en el año 2012, cuando el valor de las exportaciones ascendió a más de 533 millones de euros.

Se refleja así el dinamismo de las empresas del sector de conservas de pescados y mariscos en los mercados internacionales y el apoyo de las Administraciones y ANFACO - CECOPESCA en la participación en ferias y el desarrollo de otras actividades de promoción en los mercados internacionales.

Sin embargo, nuevamente, en cuanto al volumen de exportación, durante los años 2012 y 2013, se observó un descenso de las exportaciones, la creciente competencia, principalmente en el mercado de la UE, de operadores de terceros países con costes de producción más bajos como es el caso de los localizados en el Pacífico y que están especializados en el atún, explica en parte este descenso. Las barreras técnicas en determinados países que ofrecen un alto potencial para las conservas gallegas, es también un factor limitante para el auge de las exportaciones de este sector, junto con el tipo de cambio. Ahora bien, el comercio exterior continúa siendo una fortaleza de este sector, y el futuro para el desarrollo del mismo, sin olvidar, por supuesto, el mercado nacional y de la UE.

EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES GALLEGAS Y ESPAÑOLAS DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS Y EL PESO DE GALICIA SOBRE ESPAÑA

Años	GALICIA		ESPAÑA		%GALICIA s/ESPAÑA	
	Volumen (Tm)	Valor (Miles Euros)	Volumen (Tm)	Valor (Miles Euros)	Volumen	Valor
2000	89.365	260.749	119.515	308.567	77%	85%
2001	103.908	339.339	131.527	441.791	79%	77%
2002	89.072	292.578	118.287	431.385	75%	68%
2003	90.448	284.150	117.233	413.745	77%	69%
2004	94.008	290.501	116.007	405.807	81%	72%
2005	97.013	300.866	119.595	416.387	81%	72%
2006	104.509	337.581	132.574	470.119	79%	72%
2007	114.051	371.823	140.849	493.711	81%	75%
2008	116.325	413.400	140.072	541.109	83%	76%
2009	104.093	354.066	128.109	486.109	81%	73%
2010	106.641	375.206	133.905	521.473	80%	72%
2011	129.435	514.171	158.401	669.504	82%	77%
2012	121.995	533.132	151.970	705.443	80%	76%
2013	115.524	528.095	146.098	691.969	79%	76%

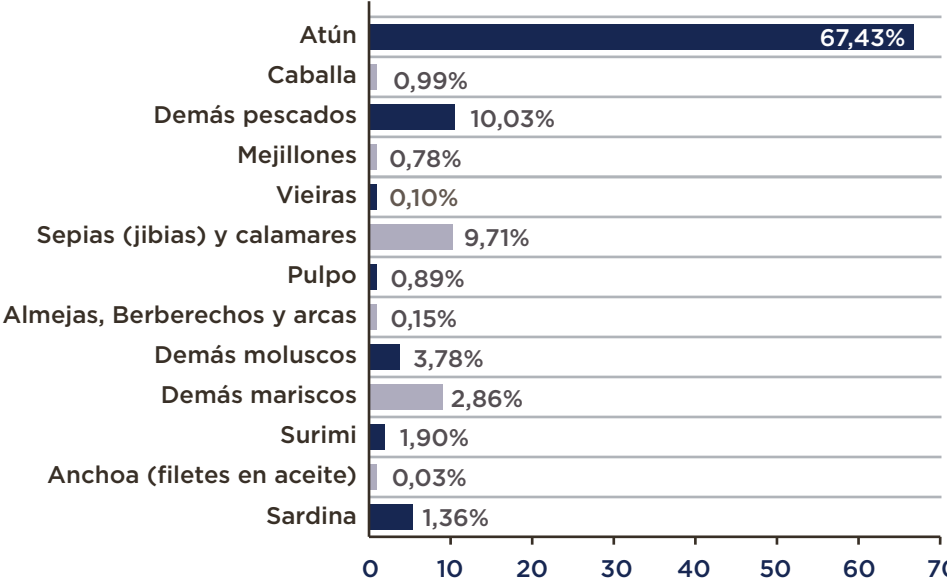
Fuente: ANFACO-CECOPESCA con datos de la base de datos ESTACOM del ICEX

Galicia, en relación con el total exportado por España ha representado de media, en el periodo 2000 - 2013, el 80% del total de las exportaciones españolas de conservas de pescados y mariscos.

El principal producto de conservas de pescados y mariscos exportado por Galicia son las conservas de atún que representan el 67% del volumen, seguido del grupo de cefalópodos (sepias y calamares) con un 10%.

REPARTO DE LAS EXPORTACIONES GALLEGAS DE CONSERVAS Y SEMICONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS

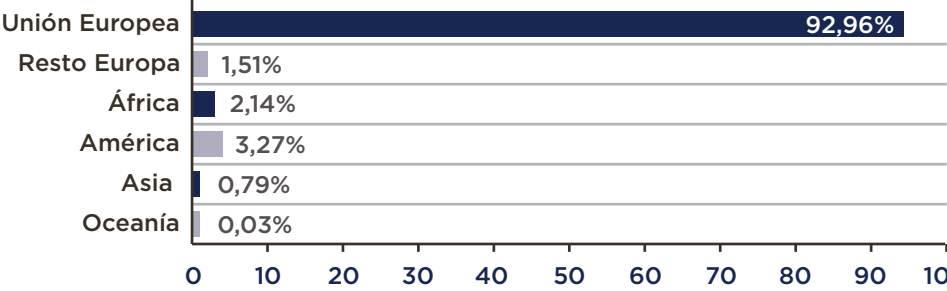
(Año 2013/ Volumen Tm)



Galicia vende en el exterior el 40% de su producción. En cuanto al destino de las exportaciones, la Unión Europea sigue siendo el principal destino de las ventas gallegas de conservas de pescados y mariscos, ya que del total exportado más del 91%, tanto en volumen como en valor, se dirige al mercado de la UE, aunque

DESTINO DE LAS EXPORTACIONES GALLEGAS DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS

(Año 2013)





debemos destacar que estos productos del mar y de la acuicultura están presentes en más de 100 países de los cinco continentes.

Estos datos de exportaciones reflejan la progresiva apertura de los operadores gallegos, hacia otros mercados diferentes al comunitario, como son el continente americano y el asiático, siendo ambos los que experimentaron un crecimiento positivo entre 2012 y 2013.

EXPORTACIONES GALLEGAS DE CONSERVAS, SEMICONSERVAS
Y PREPARADOS DE PESCADOS Y MARISCOS

	Volumen TM			Valor		Miles Euros
	2012	2013	%13 s/12	2012	2013	%13 s/12
Europa	114.495	108.330	-5,38%	495.824	492.472	-0,68%
Unión Europea	112.359	106.582	-5,14%	487.160	484.325	-0,58%
Resto Europa	2.136	1.748	-18,16%	8.664	8.147	-5,97%
África	3.371	2.478	-26,50%	15.355	11.620	-24,32%
Asia	477	912	91,18%	2.865	4.950	72,77%
América	3.603	3.773	4,71%	18.736	18.781	0,24%
Oceanía	49	32	-35,02%	352	272	-22,76%
TOTAL	121.995	115.524	-5,30%	533.132	528.094	-0,94%

Fuente: ANFACO-CECOPESCA con datos de la base de datos ESTACOM del ICEX

Esta orientación hacia nuevos mercados, se explica también por la necesidad que tiene la industria gallega de conservas de pescados y mariscos de diversificar sus destinos ante la creciente competencia que se aprecia en el mercado de la UE, que tendrá una tendencia al alza con la entrada en condiciones preferenciales de productos procedentes principalmente de países del Pacífico y Asia, merced a los acuerdos comerciales de la UE con terceros países, aspecto que se analizará posteriormente.

El papel destacado de Galicia en el comercio exterior de conservas de pescados y mariscos, consolida a España, en las primeras posiciones en el ranking de los países exportadores de conservas de pescados y mariscos, tanto a nivel comunitario, como mundial, siendo fiel reflejo del éxito que está teniendo la industria gallega conservera de pescados y mariscos en el desarrollo de su estrategia de comercialización e implantación en mercados exteriores.

RANKING DE LOS PAÍSES DE DESTINOS DE LAS EXPORTACIONES GALLEGAS
DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS
(VOLUMEN EN TONELADAS)

Italia	35.609	Serbia	221
Francia	28.644	Andorra	219
Portugal	17.918	Bosnia Herzegovina	207
Reino Unido	8.090	Irlanda	191
Alemania	7.275	Argentina	166
Bélgica	2.105	Uruguay	154
Argelia	1.623	Costa Rica	143
Grecia	1.348	Polonia	129
Chile	1.092	Suecia	118
Estados Unidos	1.066	Lituania	115
Países Bajos	813	Letonia	114
Austria	696	Brasil	104
Dinamarca	570	Colombia	102
Libia	567	Chipre	99
Eslovenia	566	Sudáfrica	96
Eslovaquia	471	Bulgaria	95
República Checa	423	Hungría	85
Croacia	423	Marruecos	78
México	366	Vietnam	76
Rumanía	363	China	76
Rusia	353	Turquía	76
Japón	353	R. Dominicana	72
Suiza	322	Panamá	60
Arabia Saudita	315	Demás países	527
Canadá	89		
Finlandia	275		
Noruega	266	Total	115.524

Fuente: ANFACO-CECOPESCA con datos de la base de datos ESTACOM del ICEX

Además de la internacionalización del sector conservero gallego vía la exportación, debemos destacar que en el s.XXI se han consolidado muchas inversiones en el exterior, siguiendo las ya iniciadas en las últimas décadas del s.XX. Así, las empresas gallegas, se han instalado en terceros países, de cara a lograr ser más competitivo desde Galicia a nivel mundial. Las principales razones que han llevado a este sector a internacionalizar sus industrias han sido para asegurar:

- Acceso a las materias primas
- Acceso a nuevos mercados
- Integración vertical del sector

Estas inversiones se han focalizado principalmente en el continente americano (Ecuador, El Salvador, Guatemala, Chile, Brasil,...), aunque también se han realizado inversiones importantes en Marruecos, Reino Unido...



EJEMPLO DE INVERSIONES DEL SECTOR DE LAS CONSERVAS DE LA PESCA
Y LA ACUICULTURA EN TERCEROS PAISES



ACTEMSA
Brasil
Salvador



Alfonso García López
Portugal



Conservas Calvo
El



Conservas Calvo
Brasil



**Conservas Selectas
de Galicia**
Ecuador



**Conservas Selectas
de Galicia**
Marruecos



Jealsa-Rianxeira
Guatemala



Jealsa-Rianxeira
Chile



Salica Industria Alimentaria
Ecuador

Además de realizarse inversiones en el exterior en su proceso de internacionalización, las empresas gallegas consolidaron también su proceso vía el establecimiento de “joint ventures”, como ha sido el caso de Calvo y Jealsa Rianxeira en Italia, al establecer acuerdos con empresas italianas, para al final adquirir respectivamente las marcas, Mare Aperto y Nostromo, haciendo que las conservas de atún de Galicia sean en el momento actual uno de los productos de la pesca en conserva más consumidos en Italia, mercado al que Galicia exporta anualmente más de 35.000 toneladas anuales.

Con el fin de promover y consolidar el proceso de internacionalización y así incrementar su presencia en los mercados internacionales, el sector conservero gallego de conservas de pescados y mariscos desarrolló durante estos años del s. XXI una importante promoción internacional, principalmente a través de su Asociación ANFACO-CECOPECA, con el apoyo institucional de las Administraciones, en este caso, con la Consellería do Medio Rural e do Mar de la Xunta de Galicia y con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.



Stand de ANFACO-CECOPECA
en Seafood Expo Global. Año 2014



Stand de ANFACO-CECOPECA en SIAL (París).
Año 2014

Así, la participación en ferias profesionales internacionales bajo el amparo institucional de la Xunta de Galicia y el Gobierno Español fue una constante en este periodo, tanto de las empresas del sector, como de ANFACO-CECOPECA en representación de las mismas. Cabe destacar la presencia en las siguientes ferias: Expopesca del Pacífico (Ecuador), Fish International (Bremen), Polfish (Polonia), Agadir Fish Morocco (Marruecos), Vietfish (Vietnam), China Fisheries & Seafood expo (China), Seafood Moscú (Rusia), Halieutis (Marruecos), Anuga (Colonia - Alemania), Conxemar (Vigo), Sial (París), la European Seafood Exposition, Seafood Expo Global (Bruselas) y Alimentaria en Barcelona.

Al mismo tiempo, con el objetivo de detectar oportunidades de mercado y establecer relaciones comerciales en los países objetivo, el sector ha participado en misiones comerciales directas en múltiples países como Chile, Perú, México, India, Texas, Florida, China, Dubai, Corea, Polonia, Japón...

Conocedores también de la importancia de promover entre los socios y prescriptores internacionales, el conocimiento del sector conservero gallego, sus productos y sus métodos de elaboración, se han organizado misiones comerciales inversas en Galicia, destacándose la participación de Polonia, EE.UU, Perú, Colombia...

Otras acciones enmarcadas dentro de la promoción internacional, fueron el desarrollo de jornadas, congresos y seminarios para la detección de oportunidades de negocio, encuentros empresariales y el desarrollo de degustaciones de conservas de pescados y mariscos.

Además, en estos años del s.XXI se continúa con la celebración de Conferencias sectoriales y Simposio científicos de carácter internacional e innovador, que se enmarcan en el ámbito del “Foro Internacional de Conservación de Productos de



Misión a Seúl (Corea del Sur)



Misión a Tokio (Japón)



Misión a la India



Misión a Dubai (Emiratos Árabes Unidos)



Misión a México



Misión a Galicia de compradores de alimentos gourmet de Perú

la Pesca de Galicia", creado por ANFACO-CECOPESCA, en el año 1995, y que desde entonces se vienen organizando, con periodicidad anual, para analizar la situación actual y perspectivas futuras del sector de conservas de pescados y mariscos de Galicia, en el contexto internacional, donde su gran referente es la Conferencia Mundial del Atún de Vigo, que en el año 2015 celebrará su VII Edición.

Todo este proceso de internacionalización se ha logrado uniendo la gran tradición, experiencia y know-how en la producción y comercialización de conservas de pescados y mariscos de Galicia, junto con la apuesta decidida que el sector ha realizado en la innovación, como herramienta para la mejora continua y la búsqueda de nuevas soluciones que permitan la mejora de su competitividad y diferenciación en los mercados.

Así, la innovación ha sido un pilar estratégico de la industria conservera de pescados y mariscos gallega desde sus inicios, y en el XXI, el sector el apoyo de su Asociación, ANFACO-CECOPESCA y a través de su Centro Técnico, ha intensificado su trabajo en la innovación para lograr la puesta en marcha de iniciativas que redunden en una mayor competitividad del sector. La transferencia de información entre los agentes implicados, y la coordinación entre la administración, los centros de investigación y el propio sector, han propiciado una mejora del espíritu innovador en las industrias favoreciendo la identificación de sinergias y el aprovechamiento común de medidas ya desarrolladas. El trabajo para aumentar la cohesión del sector y la transferencia de tecnología ha sido esencial para conseguir un sector renovado, sano, competitivo y sostenible.

Desde hace años se ha avanzado en la aplicación de nuevas tecnologías en el sector pues éste cuenta con importantes ventajas competitivas, como la solidez de la estructura empresarial, las capacidades de los grupos de investigación nacionales y una importante industria auxiliar e infraestructura de apoyo.

El avance tecnológico no siempre ha sido fácil en el sector conservero, pues existe un predominio de la pequeña y mediana empresa. Éstas, por lo general, no desarrollan tecnología propia sino que la adquie-



ren al comprar maquinarias y equipos. La innovación y el desarrollo tecnológico en este tipo de empresas se encuentran con la necesidad de personal cualificado para el manejo de las tecnologías, con el elevado coste de adquisición y con dificultades a la hora de encontrar financiación.

Las empresas gallegas del sector se hallan en busca constante de nuevos productos que satisfagan las crecientes necesidades de los consumidores, que demandan alimentos fáciles de preparar, mínimamente procesados, más saludables y seguros, que permitan una conservación prolongada.

Se ha buscado implantar en el proceso nuevas tecnologías que aseguren la calidad sanitaria, nuevos envases que den valor añadido al producto final y nuevos





ingredientes para el mantenimiento de la salud y el bienestar. En lo que a estos aspectos se refiere, la ciencia y la innovación tecnológica, son ejes estratégicos sobre los que basar los nuevos planteamientos de la industria.

En cuanto a las innovaciones más relevantes realizadas en los últimos años por el sector, conviene destacar, entre otras, las materializadas en los ámbitos de calidad y seguridad alimentaria, el desarrollo de nuevos productos más saludables y de envases innovadores, el diseño de nuevas tecnologías de procesado y conservación y las relacionadas con la innovación sostenible y la mejora de la sostenibilidad, habiendo sido clave en todas ellas la labor de ANFACO-CECOPECA, y así ya se lo reconoció el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en el año 2000, otorgándole el premio a la mejor Empresa Alimentaria Española, en la modalidad Inversión Tecnológica e Innovación, submodalidad Mejores actuaciones en I+D y en la formación de sus trabajadores.



En el ámbito de la Calidad y Seguridad Alimentaria, se han desarrollado metodologías analíticas más rápidas, específicas y fiables que permiten un control y una gestión más eficaz de los riesgos, que son un pilar básico para la Seguridad Alimentaria de la industria y que tiene repercusión directa sobre el sector productivo de Galicia.

Asimismo, se deben destacar las líneas de investigación llevada a cabo en el ámbito de las biotoxinas marinas, constituyéndose en ANFACO-CECOPECA uno de los grupos de investigación de mayor prestigio internacional. Ya en los 70 el centro técnico asume el compromiso sectorial de la industria transformadora por la inocuidad de los moluscos bivalvos y ha centrado su esfuerzo en la investigación y control de los episodios tóxicos, en la implementación y la evaluación de riesgos y el desarrollo de tecnologías adaptadas al control de calidad, tanto en su versión de screening como de alternativa a los métodos de referencia.



Por otro lado, en materia de identificación de especies de pescados y mariscos se ha realizado un amplio trabajo en el desarrollo de métodos genéticos para garantizar el origen, autenticidad y trazabilidad de los productos. A través de diferentes investigaciones se han desarrollado herramientas genéticas para la identificación de diferentes grupos taxonómicos como moluscos bivalvos, escómbridos, peces planos, salmónidos, cefalópodos... Lo que permite determinar la autenticidad de los productos independientemente del grado de transformación al que hayan sido sometidos. Fruto de esa labor intensa, ANFACO-CECOPECA, a través de su Laboratorio de Biología Molecular y Biotecnología, se ha convertido recientemente en el primer laboratorio nacional acreditado por ENAC para la realización de

análisis de identificación de especies mediante secuenciación de ADN y análisis filogenético, con una Lista de Ensayos Bajo Acreditación (LEBA).

Actualmente existen tecnologías que se han probado con buenos resultados para ciertos riesgos como la listeria, e incluso para la detoxificación y depuración de moluscos, permitiendo eliminar toxinas y también ciertas bacterias y virus. Se ha avanzado en el estudio de la influencia del cocinado en la formación de ciertas sustancias no deseables como furanos, acrilamida...tanto en las metodologías para su control como estrategias para su eliminación. Asimismo, a nivel microbiológico, destacan innovaciones basadas en el desarrollo de software para microbiología predictiva.

Igualmente, se han desarrollado innovaciones en el ámbito de la higienización industrial, desarrollando sistemas basados en ozonización, agua electrolizada o ultravioleta.

Otras innovaciones a destacar por el sector industrial de conservas de pescados y mariscos de Galicia en los últimos años, han venido de los cambios en los hábitos de consumo por parte de los consumidores tales como el aumento de la demanda de alimentos con propiedades saludables (alimentos funcionales, dietéticos, enriquecidos) y que al mismo tiempo sean cómodos y fáciles de preparar, así como la aparición de mercados específicos como alimentos ecológicos o para segmentos de mercado específicos de la población.

El sector conservero, con gran tradición innovadora, ha centrado sus esfuerzos en el desarrollo de nuevos formatos y nuevas formas de presentación, donde priman factores como la comodidad y la conveniencia. Productos tipo ensaladas, ensaladillas, patés o platos preparados bajo el concepto "ready-to-eat", han inundado los lineales de los supermercados y han supuesto la diversificación del sector y un salto cualitativo hacia productos más innovadores. Tecnologías emergentes



como la extrusión o altas presiones son de gran interés en la obtención de nuevos productos adaptados a las demandas actuales. El sector de conservas de pescados y mariscos ha evolucionado desde el envasado y tratamiento térmico de productos del mar a abarcar un amplio rango de productos y segmentos del sector de la alimentación.

En respuesta a la demanda actual de compromiso con una alimentación saludable que promueva el concepto de bienestar, se han introducido en el mercado productos funcionales o de tipo bajo en sodio, bajo en grasa... ANFACO-CECOPECA ha estudiado



aspectos de nutrición y salud centrándose en ciertos ingredientes funcionales y componentes esenciales presentes en los productos pesqueros. El sector ha trabajado igualmente sobre el desarrollo de nuevos productos de interés nutricional con propiedades saludables y con niveles reducidos de ciertos nutrientes, así como productos con valor añadido a través de la incorporación de otros nutrientes o compuestos funcionales que pueden reportar al consumidor un beneficio para la salud. En este sentido la incorporación de nuevas tecnologías como la microencapsulación por spray-dryer y la liofilización son claves para el desarrollo de alimentos saludables con formatos adaptados al consumidor actual.

A nivel de mejora de procesos, el sector ha trabajado en el estudio y optimización de procesos industriales, desarrollo de sistemas de visión artificial y de detección de cuerpos extraños, nuevas tecnologías de conservación, y el control automatizado de los procesos mediante empleo de tecnologías TIC. Lo más novedoso en este campo, hace referencia al desarrollo de sistemas no invasivos basados en tecnologías como la imagen hiperespectral o la tecnología NIR para el control de la seguridad y la calidad de los productos de la pesca, lo cual surge con el objetivo de dar respuesta a la creciente demanda por parte de la industria de automatizar las inspecciones, donde la calidad y la seguridad de los productos pesqueros se determinan a través de múltiples parámetros internos y externos.

Por otro lado se han introducido innovaciones que permiten la automatización de procesos en planta tradicionalmente manuales (corte, paletizado...), así como el control de la trazabilidad y control de la producción mediante RFID, o la implantación generalizada de sistemas de gestión: ERP, MES, sistemas Real-Time, Sistemas LEAN.... comenzando a asentarse la implantación de sistemas de mejora de la productividad, sistemas LEAN, Bussines Intelligence,...

Por su parte, ANFACO-CECOPESCA ha sido el puntal sobre el que el sector ha consolidado la máxima garantía de seguridad alimentaria de los procesos y productos. Así, desde sus inicios ha trabajado en la creación de las tablas sectoriales de Fo y los estudios de penetración y distribución de calor en los equipos de procesado térmico. Desde entonces, ha venido trabajando en el desarrollo de equipos de procesado innovadores dirigiendo varias investigaciones a través de las cuales se exploraron la inducción y los ultrasonidos como tecnologías de futuro en la industria conservera, que permitirán la obtención de productos de calidad diferenciada sin olvidar el uso eficiente de la energía. Estas tecnologías revolucionarán la industria transformadora de productos de la pesca, cambiando el modelo actual de los sistemas de procesado por un nuevo concepto de tecnologías más sostenibles desde el punto de vista económico y medioambiental y que permiten el desarrollo de productos en línea con las tendencias del consumidor actual hacia una alimentación más saludable.

En el ámbito del envasado, además del envase metálico convencional, se ha ido incorporado el envasado por atmósfera modificada para incrementar la vida útil del producto fresco. Ciertas investigaciones en curso a este respecto, permiten mantener frescas y en refrigeración, especies como el salmón hasta 20 días, aunque lo habitual son 4-5 días.



Actualmente las líneas de innovación en envase se centran principalmente en el envase plástico. En este sentido, el desarrollo de envases reciclables y/o biodegradables empleando para la fabricación de los mismos, polímeros de origen natural como el almidón, la mejora de las propiedades físicas mediante la incorporación de micro o nano partículas o la interacción del envase con el alimento, bien para alargar la vida útil (envases activos) bien para informar de las condiciones de almacenamiento o del estado del alimento en el momento de su consumo, constituyen las principales líneas de trabajo en este campo.

En materia de Medioambiente y sostenibilidad, se ha trabajado en el desarrollo de tecnologías que permitan la valorización de subproductos de la industria por medio de la obtención de nuevos ingredientes y compuestos de valor añadido para su empleo en la industria alimentaria, cosmética y farmacéutica. Así mismo, se ha innovado en la elaboración de reestructurados a partir de descartes pesqueros incorporando nuevas tecnologías como la extrusión. Por otro lado, el ahorro energético y las medidas de eficiencia energética son una prioridad y por ello se ha trabajado en el desarrollo de tecnologías que hagan un uso más eficiente de la energía y que permitan minimizar el uso de agua.

En los últimos años se ha realizado un gran esfuerzo científico en la búsqueda de actividades bioactivas en las fracciones de péptidos resultantes de la hidrólisis enzimática de proteínas de pescado, especialmente a partir de sustratos constituidos por subproductos generados en procesos de fileteado. Actualmente se trata de una línea de trabajo prioritaria para el sector conservero de Galicia.

En el futuro próximo las líneas de innovación girarán en torno, por ejemplo, a la protección ante la oxidación de los ácidos grasos marinos Omega-3, al estudio de la biodisponibilidad en función de la forma química en que se ingieren, a la búsqueda de nuevas funcionalidades de hidrolizados proteicos o al aprovechamiento de las aguas de cocción de productos marinos.



INNOVACIONES DEL SECTOR CONSERVERO DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA DE GALICIA DURANTE EL SIGLO XXI

Ámbito de actuación: Calidad y Seguridad Alimentaria

- Desarrollo de metodologías analíticas más rápidas, específicas y fiables para una gestión más eficaz de los riesgos.
- Sistemas de autocontrol.
- Gestión y control de episodios tóxicos – toxinas marinas.
- Desarrollo de métodos genéticos para garantizar el origen, autenticidad y trazabilidad de los productos.
- Desarrollo de software para microbiología predictiva.
- Desarrollo de sistemas de higienización industrial: ozonización, agua electrolizada, ultravioleta...

Ámbito de actuación: Desarrollo de nuevos productos

- Desarrollo de alimentos con propiedades saludables (alimentos funcionales, dietéticos, enriquecidos).
- Productos cómodos y fáciles de preparar. Productos tipo ensaladas, ensaladillas, patés o platos preparados bajo el concepto “ready-to-eat”.
- Productos ecológicos.

Ámbito de actuación: Nuevas tecnologías y mejora de procesos

- Desarrollo de sistemas de visión artificial.
- Control automatizado de los procesos mediante empleo de tecnologías TIC.
- Sistemas de control rápidos y línea de producción, eficaces, fiables y no invasivos.
- Control de la trazabilidad y control de la producción mediante RFID
- Implantación de sistemas de gestión (ERP, MES, sistemas Real-Time...).

Ámbito de actuación: Envasado y conservación

- Nuevas tecnologías de conservación (Ultrasonidos, Altas Presiones, Inducción, Microondas...).
- Envase plástico y Tetra-Recart. Envase rígido, combinación del plástico/metal, envase flexible....
- Envasado por atmósfera modificada.
- Envases activos.
- Envases microondables.

Ámbito de actuación: Medioambiente y desarrollo sostenible

- Valorización de subproductos por medio de la obtención de nuevos ingredientes y compuestos de valor añadido para su empleo en la industria alimentaria, cosmética y farmacéutica.
- Elaboración de reestructurados a partir de descartes.
- Elaboración de Pet-Food.
- Desarrollo de tecnologías que hagan un uso más eficiente de la energía.
- Minimización del consumo de agua.

La concienciación de que los recursos deben aprovecharse lo mejor posible y que, en ocasiones una buena estrategia de I+D+i dan lugar a desarrollos tecnológicos que hagan que un subproducto pueda llegar a ser casi tan valorado como el producto principal del proceso, ha hecho que la inversión pública y privada en este campo haya sido una prioridad.

Otro de los hitos del sector conservero de Galicia durante los primeros años del s. XXI ha sido el cumplimiento de 100 de unión conservera, pues en el año 2004, la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos, **ANFACO-CECOPESCA**, conmemoró su centenario de servicio a la industria conservera de productos de la pesca y la acuicultura.



Visita de S.A.R los Príncipes de Asturias a las instalaciones de ANFACO-CECOPESCA con motivo de su centenario (año 2004)

El servicio de ANFACO-CECOPESCA al sector se plasmó en la creación del MUSEO ANFACO de la Industria Conservera, y así ha participado en la preservación del patrimonio tangible e intangible del sector conservero, además de divulgar su historia a toda la sociedad, mostrando un recorrido centenario sobre los hitos históricos que han caracterizado el nacimiento del sector empresarial conservero, primero desde la Ría de Vigo, hasta convertirse en un referente nacional.



Museo ANFACO de la Industria Conservera

El **Museo ANFACO**, es un espacio multidisciplinar, en el cual conviven y dialogan la ciencia, la historia, la publicidad o la tecnología, por citar alguna de las disciplinas presentes, y con una clara vocación didáctica, enfocando sus actividades a escolares o como centro receptor- emisor de información relativa a las conservas de pescados y mariscos.

El 29 de enero de 2008, este Museo ANFACO fue declarado por la Consellería de Cultura e Deporte, **COLECCIÓN VISITABLE de contenido Científico-Técnico**, ingresando el 15 de Marzo de 2010 en el Consello Galego de Museos como miembro de pleno derecho de dicha asociación.

Con ello ANFACO-CECOPESCA da un paso más y marca su historia con otro hito al servicio de la sociedad; conservando, protegiendo, difundiendo, educando y fomentando el conocimiento de la industria conservera.



En la actualidad el sector conservero de productos de la pesca y la acuicultura se ha convertido en uno de los sectores conserveros mundiales más competitivos, lo cual se ha logrado también gracias al aprovechamiento de las ayudas de los Fondos Estructurales IFOP y FEP, lo cual ha ayudado a que se hayan realizado grandes inversiones en el sector conservero de pescados y mariscos de Galicia, permitiendo una modernización y mejora de las instalaciones productivas.

REPRESENTATIVIDAD DEL SECTOR DE CONSERVAS DE PESCADOS
Y MARISCOS DE GALICIA DENTRO DE ESPAÑA. AÑO 2013

PRODUCCIÓN	GALICIA		ESPAÑA	
VALOR (2013)	1.289.894 Miles €		1.528.311 Miles €	
% Galicia s/España		84.4 %		
Incremento s/2012	3.0%		3.0%	
VOLUMEN (2013)	293.886 Tm.		342.525Tm	
% Galicia s/ España		85.8%		
Incremento s/2012	-1.7%		-1.7%	
EXPORTACIÓN	GALICIA		ESPAÑA	
VALOR (2013)	528. 094 Miles €		691.969 Miles €	
Incremento s/2012	-0.94%		-3.86%	
% Galicia s/ España 2013		76.32%		
VOLUMEN (2013)	115.524 Tm.		146.098 Tm.	
Incremento s/2012	-5.30%		-1.91%	
% Galicia s/ España 2013		79.07%		

REPRESENTATIVIDAD DEL SECTOR DE CONSERVAS DE PESCADOS
Y MARISCOS DE GALICIA EN EL CONJUNTO DE LA UE. AÑO 2013

PRODUCCIÓN	GALICIA		UE	
VOLUMEN	293.886 Tm		1.790.985 Tm	
% Galicia s/UE		16.5%		
EXPORTACIÓN	GALICIA		UE	
VALOR	528. 094 Miles €		4.231.356 Miles €	
% Galicia s/UE		12.5%		
VOLUMEN	115.524 Tm		992.696 Tm	
% Galicia s/UE				

Fuente: Base de datos ESTACOM del ICEX y EUROSTAT de la UE

Dichas inversiones han contribuido de forma sustancial a la adaptación del sector conservero de pescados y mariscos a las exigencias en materia de higiene y de prevención de riesgos laborales así como en materia medioambiental y, al mismo tiempo, han posibilitado la incorporación de los avances tecnológicos aplicados a este sector.

La larga historia y tradición de este sector ha hecho que hoy en día las conservas de pescados y mariscos sean considerados productos de calidad, sanos y saludables, gozando de la confianza del consumidor, que como ya se matizó antes, ofrecen una amplia gama de productos, formatos y presentaciones. Además presentan una flexibilidad y capacidad de adaptación a los nuevos hábitos de consumo.

En el mercado nacional, este reconocimiento del producto constituye una fortaleza del sector frente a sus competidores., lo cual ha venido apoyado por el esfuerzo de promoción que ha realizado el sector, tanto de forma individual como colectiva, a través de las campañas de promoción que se han desarrollado, no solo en el mercado nacional sino también en la promoción de las conservas en los mercados exteriores.



La promoción se viene realizando ya desde hace muchas décadas, pero en el s.XXI se ha intensificado de forma colectiva, por las acciones de promoción coordinadas por ANFACO-CECOPECA en colaboración con el Gobierno de España y la Xunta de Galicia.

Como reconocimiento a la promoción del sector conservero de productos de la pesca y la acuicultura, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente concedió a ANFACO-CECOPECA el Premio Alimentos de España 2011 en la categoría de Promoción Alimentaria.



Showcooking de conservas de pescados y mariscos desarrollado por ANFACO-CECOPECA y la Xunta de Galicia

Pero actualmente, la capacidad competitiva del sector conservero gallego de pescados y mariscos se ve amenazada por la actual Política Comercial de la Unión Europea. En estos momentos en los que es necesario el apostar de forma importante por la internacionalización e incrementar la competitividad del sector, las políticas comunitarias deben ser un instrumento orientado a asegurar que la industria de conservas de productos de la pesca y acuicultura pueda seguir desarrollando, de manera sostenible, su actividad empresarial, generando em-



Campaña promoción de "Ponlle pilas o teu bocata" de ANFACO-CECOPECA con la Xunta de Galicia

pleo en territorio de la UE, lo cual pasa por un lado en posibilitar una competencia leal en el mercado de la UE, basada en unas mismas reglas de juego que deben ser exigibles igualmente a los productos comunitarios y a los productos de terceros países, y, por otra, en el establecimiento de Acuerdos Comerciales equilibrados.

Por ello, es imprescindible que se garantice el denominado "level-playing field" para todos los operadores del sector en cuanto a las condiciones de acceso a mercados. Esto debe abarcar desde el cumplimiento de los estándares normativos internacionales y comunitarios en materia laboral, social, de derechos humanos, medioambiental y de buen gobierno, hasta la normativa higiénico-sanitaria. La existencia de efectivos mecanismos de vigilancia y control del cumplimiento de la normativa a través de la trazabilidad es esencial.

Por otro lado, en el marco de los Acuerdos Comerciales de la UE con terceros países, principalmente los que se están negociando con países del sudeste asiático (Tailandia, Vietnam, Malasia...), es necesario que las conservas de pescados y mariscos sean considerados productos sensibles y se establezcan las mismas reglas de juego para todos los operadores, reforzadas con una vigilancia y control, al objeto de no colocar a la industria comunitaria en una situación de desventaja competitiva frente a sus competidores. No se trata por tanto de solicitar privilegio alguno para el sector comunitario, sino simplemente establecer unas reglas de juego comunes que deben ser cumplidas de forma igualitaria por todos los operadores que concurren al mercado de la UE.

El papel de las Administraciones públicas es esencial a la hora de favorecer unas condiciones adecuadas para el desarrollo industrial. En el caso de la industria de

conservas de pescados y mariscos gallegas, la colaboración entre las administraciones ha sido vital, y lo sigue siendo, en aras de poner en marcha mecanismos que favorezcan la continuidad de esta industria en territorio gallego en condiciones de sostenibilidad económica y social.

En este contexto, el sector transformador gallego y nacional, junto con el resto de la industria comunitaria está reclamando que el marco legal sea más estable y menos cambiante, para así poder llevar a cabo una adecuada programación y poder

garantizar su operatividad futura así como las de sus inversiones. Además, es vital que exista una coherencia entre todas las políticas desarrolladas por la UE, que proporcione una seguridad a los operadores del sector.



Campaña de promoción "Una lata solidaria" desarrollada por ANFACO-CECOPECA con el MAGRAMA



Campaña de promoción "El tesoro del camino" desarrollada por ANFACO-CECOPECA con el MAGRAMA



Stand de ANFACO-CECOPECA dentro del pabellón institucional de la Xunta de Galicia en la feria internacional "Alimentaria 2014"

Desde ANFACO-CECOPECA, como entidad que lleva representando al sector de la industria de transformación y comercialización de los productos de la pesca y la acuicultura desde hace 110 años, continuará con el liderazgo y activa defensa de los intereses del sector ante los distintos organismos y entidades nacionales e internacionales, y además seguirá defendiendo, participando y colaborando activamente en el desarrollo de múltiples propuestas, solicitudes, informes, etc. en muy variados ámbitos, desde los puramente locales, hasta los ámbitos bilaterales y multilaterales, con el objetivo de garantizar la competitividad y el desarrollo sostenible del sector gallego de conservas de pescados y mariscos.

El sector gallego de conservas de pescados y mariscos es un sector centenario que vivió épocas doradas y situaciones difíciles, pero que ha sabido reorganizarse y construir su futuro, porque es un sector donde existen una tradición, un saber hacer y unas competencias por parte de todos, los empresarios y de los trabajadores, y esto, hoy en día es una fuente de competitividad en la que debe seguir profundizándose a través de la confianza mutua de ganar el reto del futuro.



LOS HITOS DE LA INDUSTRIA DE CONSERVAS DE PESCADOS Y MARISCOS DE GALICIA

- **1750** - En las costas de Galicia comienza el asentamiento de comerciantes e industriales catalanes atraídos por la abundancia de la sardina, dando comienzo a la preindustria de la conservación con la sardina en salazón.
- **1795** - Napoleón convoca un concurso para premiar con 12.000 francos a quien fuese capaz de presentar algún método por el cual se pudiese conservar comida durante tiempo con independencia de la climatología, para alimentar mejor a sus ejércitos.
- **1803** - Nicolás Appert, cocinero francés obtiene el premio tras la aprobación del Consejo de Salud de Brest. Su procedimiento consistía en colocar los alimentos en botellas de vidrio tapadas con tapones de corcho sujeto con alambre y sellado con cera o lacre que sometía a un calentamiento en agua hirviendo durante largos tiempos. Con ello se inició la técnica de conservación de alimentos por calor, llamada también “appertización”.
- **1810** - Publicación del libro de Nicolás Appert *“Le livre de tous les ménages, pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales”* (El arte de conservar todo tipo de sustancias animales y vegetales por varios años), donde se inicia la expansión de este nuevo método de conservación de los alimentos al baño maría,

Peter Durand patenta la “caja de hojalata soldada” que sustituye al frágil cristal.

A partir de 1810, comienza a expandirse la industria mundial de conservas, en Francia, Inglaterra y Estados Unidos.

- **1836** - Instalación de la primera fábrica de conservas en Galicia de Francisco Zuloaga en Oza- A Coruña.
- **1861** - Se instala la primera fábrica de conservas de la Ría de Vigo, de los hermanos Curbera.



- **1864** - Pasteur, científico francés fundamentó el método Appert, mediante un tratamiento térmico, dando lugar a la pasteurización.

PASTEURIZACIÓN: proceso térmico realizado al que somete a los alimentos para eliminar los patógenos que puedan contener.

- **1879** - Se inaugura en a Illa de Arousa la fábrica de Goday, la primera fábrica de conservas de pescados de corte moderno, emprendida por el gallego-catalán Juan Goday. Se inicia así la preparación de sardinas al estilo Nantes de la mano de técnicos franceses, un producto destinado ya no sólo a las colonias sino para competir con el mercado de la industria francesa.

- **1890** - El sector conservero francés tendrá que competir en los mercados exteriores con las exportaciones gallegas.

La producción de conservas en Galicia se destinaba al mercado exterior y el sector se configura como exportador desde sus orígenes. Estas relaciones comerciales con el exterior condicionan tanto el origen como el desarrollo del sector conservero gallego.

- **1900** - La industria conservera se convirtió en un sector moderno y consolidado, y en una de las principales actividades industriales de Galicia, lo que conllevó un efecto arrastre sobre otras actividades industriales gallegas.
- **1904** - Constitución de la Unión de Fabricantes de Conservas de la Ría de Vigo, UFACO, primera organización patronal de Galicia y una de las más antiguas de España.
- **1905** - Para dar solución a los primeros problemas de exportación, los empresarios gallegos diseñaban sus latas con referencias francesas con el fin de mantener el mercado europeo que estaba habituado a las conservas francesas.

Galicia se inicia en la innovación en las fábricas viguesas, con la introducción de avances en la mecanización del procesado y del cierre de los envases.

- **1909** - Se consigue la admisión temporal para la hojalata, que principalmente venía de Inglaterra.
- **1910** - 1ª Crisis de la sardina en las costas gallegas, lo que lleva a los industriales a la apertura de fábricas en otras zonas de la costa española en busca de la sardina.
- **1918** - UFACO se constituye a nivel Gallego, naciendo así la Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia.
- **1920** - Comienza la expansión de la conserva gallega por el volumen comercial de sus exportaciones, llegando Galicia a convertir a España en unos de los primeros países exportadores mundiales.
- **1925** - 2ª Crisis de la sardina lo que lleva al sector a la búsqueda de localizaciones allá donde estuviera la sardina.

- **1929** - La gran Depresión se deja notar en el mercado internacional, y comienzan los primeros efectos vía la subida de aranceles. La industria gallega comienza a dirigir sus productos al mercado nacional.

- **1934** - Nace la Revista "Industria Conservera", convirtiéndose en la voz del sector y una fuente de información de gran valor para las empresas que formaban parte de la Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia, así como para otras empresas vinculadas con el sector.

- **1940** - Nueva crisis de la sardina que lleva al sector a la diversificación de las especies enlatadas, como ostras, almejas, berberechos y mejillón.

- **1941** - Las transacciones internacionales, a partir de este año, se vuelven muy complicadas y desconocidas para el sector durante un largo período de tiempo.

- **1946** - Comienza el cultivo del mejillón en Galicia en bateas, y los empresarios de la conserva de Arousa se sumaron rápidamente a esta iniciativa, llegando a gestionar el 26% de las concesiones en el periodo de 1946 a 1957.

- **1949** - Se crea por UFACO el "Departamento Técnico y de Investigación" (embrión de CECOPECA), para dotar al sector de herramientas que aseguren de forma independiente la calidad y seguridad alimentaria de materias primas y productos finales, siendo pionero a nivel español en el control de calidad y seguridad alimentaria de los productos de la pesca, la asistencia técnica a las empresas del sector y la I+D+i.

- **1955** - Desde este año la producción de conservas de pescados se caracteriza por una tendencia estacionaria.

- **1960** - A partir de este año comienza la recuperación de las exportaciones.

Es en esta época cuando se vuelve a la innovación, investigación e internacionalización, encabezando la Unión de Fabricantes de Galicia las reivindicaciones del sector, solicitando una y otra vez la modernización del sector y de sus procesos productivos, la restructuración de la flota pesquera de bajura, la fijación de precios en lonja, y la asunción de políticas comerciales

- **1965** - A partir de este año comienza a incrementarse la producción de conservas, siendo las principales especies elaboradas por volumen de importancia, anchoas, sardinas y túnidos.

- **1966** - Creación de una Escuela de Formación de Técnicos Conserveros y una Planta Piloto en la Escuela Náutico Pesquera de Vigo, que surgió a partir de un viaje de técnicos e industriales conserveros de Galicia para conocer el desarrollo de otros países.

- **1970** - A partir de este año se aumenta la mecanización del trabajo lo que constituyó una revolución en la industria, que se trasladó al mercado a través de masivos campañas de publicidad, desarrolladas en televisión y otros medios y que contribuyeron a ampliar la penetración de los productos.

Las conservas de atún se convirtieron hacia finales de los años setenta en el eje de la producción conservera en términos de valor.



- **1973** - La internacionalización del sector pesquero y conservero de Galicia, lleva a que en el año 1973 se celebrara en Vigo por primera vez la World Fishing Exhibition, lo que supuso que Vigo se convirtiera en la capital mundial del sector pesquero y transformador de productos de la pesca, volviendo a celebrarse en los años 1979, 1985, 1991, 1997, 2003 y 2009. UFACO y ANFACO participa muy activamente en las mismas.
- **1976** - Conservas Isabel, en su proceso de internacionalización invierte en Ecuador buscando el aprovisionamiento de materias primas y para aumentar su capacidad de producción.
- **1977** - Nace en Vigo la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos (ANFACO), ampliando así el ámbito de actuación de la Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia, a todo el territorio Español.
- **1980** - A partir de esta década las empresas conserveras gallegas comienzan a especializarse también en la pesca, integrándose verticalmente y especializándose principalmente en la pesca de atunes, convirtiéndose este producto en la primera conserva elaborada por las industrias gallegas.
- **1986** - El ingreso de España en la Comunidad Europea, supuso una reforma prácticamente total de la infraestructura y orientación de la industria que la colocó, inicialmente, en una posición de desventaja frente al resto de sus competidores con una caída en las exportaciones.
- **1987** - Se pone en el mercado los envases “apertura fácil” para las conservas de pescados y mariscos por la empresa Jealsa
- **1993** - Con la entrada en vigor del Acta única Europea, la puesta en funcionamiento de un mercado único y la eliminación de los aranceles que gravaban las conservas de atún y sardina, el sector experimentó un importante crecimiento de la exportación, principalmente de cara a los países europeos.
- **1994** - Se inaugura el Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca, CECOPESCA, en las nuevas instalaciones de ANFACO en el Campus Universitario de Vigo.
- **1995** - Creación por ANFACO-CECOPESCA del “Foro Internacional de Conservación de Productos de la Pesca de Galicia” para analizar la situación actual y perspectivas futuras del sector de conservas de pescados y mariscos, en el contexto internacional, organizando congresos y conferencias anualmente, dentro de las cuales destaca la Conferencia Mundial del Atún de Vigo, que en el año 2015 celebrará su VII Edición.
- **2000** - El sector no ha sido ajeno a los cambios y a la globalización, destacando desde sus inicios de Siglo el binomio internacionalización e innovación, que refuerza la capacidad histórica de la industria de conservas de pescados y mariscos para hacer frente a los retos y a los cambios que el entorno demanda.

En este año, la innovación se convierte en un pilar estratégico de la industria conservera de pescados y mariscos gallega, que con el apoyo de su Asociación, ANFACO-CECOPESCA y a través de su Centro Técnico, ha intensificado

su trabajo en para lograr la puesta en marcha de iniciativas que redunden en una mayor competitividad del sector.

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente otorga a ANFACO-CECOPESCA el premio a la mejor Empresa Alimentaria Española, en la modalidad Inversión Tecnológica e Innovación, submodalidad Mejores actuaciones en I+D y en la formación de sus trabajadores.

- **2002** - Intensificación de la internacionalización del sector conservero gallego, con la realización de grandes inversiones en el exterior a partir de este año para asegurar el abastecimiento de materia prima, así como el acceso a otros mercados.
 - **2004** - Celebración del centenario del nacimiento de la Unión del sector empresarial conservero, primero desde la Ría de Vigo, hasta convertirse en un referente nacional con ANFACO-CECOPESCA.
- Creación del MUSEO ANFACO de la Industria Conservera, para la preservación del patrimonio tangible e intangible del sector conservero, además de divulgar su historia a toda la sociedad.
- **2006** - Se superan las 100.000 toneladas de conservas de pescados y mariscos exportadas por Galicia.
 - **2011** - Record de volumen de exportación de conservas de pescados y mariscos de Galicia, comercializando en el exterior un total de 129.435 toneladas.
 - **2012** - Record del valor de la exportación de conservas de pescados y mariscos de Galicia, comercializando en el exterior conservas valoradas en 533 millones de Euros.

Como reconocimiento a la promoción del sector conservero de productos de la pesca y la acuicultura, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente concedió a ANFACO-CECOPESCA el Premio Alimentos de España 2011 en la categoría de Promoción Alimentaria

- **2014** - Celebración del 110 aniversario de la Unión del sector conservero.

En la actualidad en Galicia hay más de 60 industrias, que generan un empleo de 12.000 puestos de trabajo y producen casi 300.000 toneladas comercializando en los mercados exteriores más del 40%, siendo la internacionalización y la innovación los aspectos prioritarios y estratégicos del sector que marcaran su futuro.



BIBLIOGRAFÍA

"Conservas de Pescado, comunicación, Arte y Sociedad" (2008). ANFACO-CECOPESCA

Carmona Badía, Xoán y Nadal Oller, Jordi "El empeño industrial de Galicia. 1750-2000." (2005). Fundación Barrié de laMaza

Carmona Badía, Xoán. "Las familias de la Conserva. El Sector de las conservas de pescados a través de sus sagas familiares" (2011). Fundación Clúster de Conservación de Productos del Mar

"100 años de Unión Conservera". 2004. ANFACO-CECOPESCA

Jácome Rodríguez, Raúl. "La configuración del Puerto de Vigo como principal puerto gallego (1860-1920)"

Muñoz Abeledo, Luisa, "Género, trabajo y niveles de Vida en la industria Conservera de Galicia 1870-1970" (2010). Historia del Treball. Universitat de Barcelona.

Company, Joan, E. Farré-Escofet, Ivern, Nuria. "La industria en la economía de Galicia". 1980. Banco Industrial de Cataluña.

Memoria de la Feria Internacional de la Conserva y Alimentación. Murcia 1965

Memoria de la Unión de Fabricantes de Galicia. Año 1935.

Memoria de la Unión de Fabricantes de Galicia. Año 1941.

Memoria de la Unión de Fabricantes de Galicia. Año 1943.

Memoria de la Unión de Fabricantes de Galicia. Año 1944.

Memoria de la Unión de Fabricantes de Galicia. Año 1945-47.

Memoria de la Unión de Fabricantes de Galicia. Año 1948.

Memoria de la Unión de Fabricantes de Galicia. Año 1959.

Informe "Industria de conservas de pescado 1966. UFACO

Memoria de la Feria Internacional de la Conserva y Alimentación. Murcia 1965

Romero Masía, Ana y Alfeirán Rodríguez, Xosé. "Salgadeiras e conserveiras de pescado en Galicia" 2000. FAYT- UGT GALICIA

Revista Industria Conservera. Enero de 1966.

Revista Industria Conservera. Septiembre de 1962.

Datos del Estudio-Informe realizado por la Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia en 1966. Pág. 32

Revista Industria Conservera de Junio 1998.

Revista Industria Conservera de Junio 2000.

Revista Industria Conservera de Diciembre 2004.

Revista Industria Conservera de Junio 2010.

Revista Industria Conservera de Abril 2014

Circulares ANFACO-CECOPESCA

Museo ANFACO de la Industria Conservera

Bases de datos: ESTACOM del ICEX, EUROSTAT y FAO

