COME PESCADO Y MARISCO



KNOW TO PROTECT
CONOCER Y PROTEGER

FEDEPESCA CELEBRA LOS PRIMEROS GRUPOS DE TRABAJO DEL PROYECTO

e-fishNet

PRIMER PRODUCTO INTELECTUAL Y ACTIVIDAD FORMATIVA EN MADRID

La Pescadería EN VERDE

ARRANCA EL PROYECTO FORMATIVO CON LOS PRIMEROS CURSOS

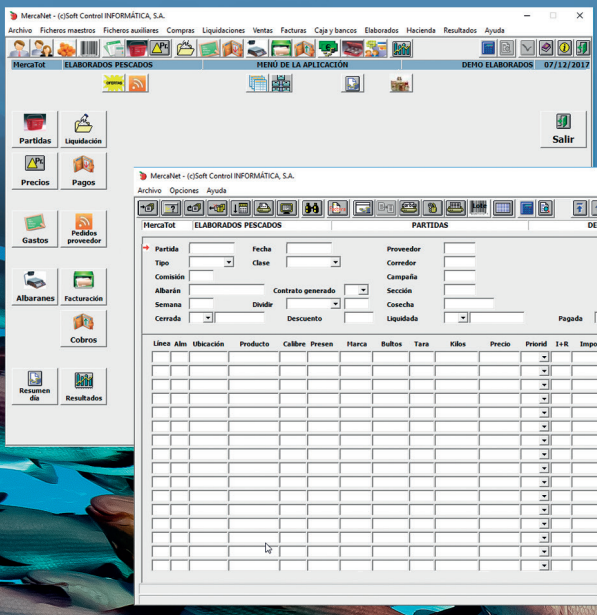
comepescado.com

PVP: 15 EUROS • REVISTA DE ADEPESCA | ABRIL / MAYO 2018 • Nº 78 adepesca.com

Soft Control Informática

MercaMIN

GESTIÓN PARA MINORISTAS DE PRODUCTOS PERECEDEROS



EFECTIVO AUTOMATIZADO

CONEXIÓN DE BALANZAS

TRAZABILIDAD

CONTROL DE EXISTENCIAS

www.soft-control.net

915 076 360 · 932 626 330



CONSEJO EDITORIAL:

D. Francisco Abad Picazo
(Presidente)

D. Luis Bustos
(Director Gerente)

Dª Mª Luisa Álvarez
(Adjunta al Director Gerente)

Leticia Moreno
(Dpto. de Comunicación)

DOMICILIO SOCIAL ADEPESCA:
Fernández de la Hoz, 32,
28010 Madrid
Tel: 91 319 70 47
Fax: 91 319 31 99
adepesca@adepesca.com

OFICINA MERCAMADRID:
Tel: 91 785 45 02

DISEÑO: Inspiriam

REDACCIÓN Y PUBLICIDAD:
Fernández de la Hoz, 32
28010 Madrid. Tel: 91 319 70 47
Fax: 91 319 31 99
comunicacion@adepesca.com

IMPRIME: Gráficas Torremocha

Depósito Legal: M-46690-1999

Publicación trimestral

P.V.P.: 15 Euros, importe incluido en la cuota de Asociado

EDITOR:
Asociación de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados de la Comunidad de Madrid.

ADEPESCA

Asociación de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados de la Comunidad Autónoma de Madrid

SUMARIO

5. EDITORIAL
6. NOVEDADES QUE DEBES SABER SOBRE FISCALIDAD Y SEGURIDAD SOCIAL
10. XV EDICIÓN DEL TRADICIONAL CAMPEONATO DE MUS DE ADEPESCA
11. PLANES DE PENSIONES VS PLANES DE JUBILACIÓN ¿QUÉ DIFERENCIA HAY?
13. ENTREVISTA JOSE RAMON MARTI N CORRAL C.B
15. DOBLETE DE FEDEPESCA Y ADEPESCA EN SABER VIVIR
16. COMPARATIVA DE VEHÍCULOS COMERCIALES EFICIENTES Y AYUDAS PARA SU ADQUISICIÓN
18. REUNIÓN CON LA ASOCIACIÓN DE MAYORISTAS DE PESCADO
19. ADEPESCA FIRMA UN CONEVNIO CON LA EMPRESA DANADRA PARA MAQUINAS DE GESTIÓN DE EFECTIVO
20. EL NUEVO TÍTULO DE TÉCNICO EN COMERCIO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS CADA VEZ MÁS CERCA
21. FEDEPESCA SE UNE A ARVI PARA PEDIR AL GOBIERNO QUE INCLUYA LA EDUCACIÓN NUTRICIONAL COMO ASIGNATURA OBLIGATORIA EN PRIMARIA Y ESO
22. ENTREVISTA A RITA MIGUEZ, PRESIDENTA DE ANMUPESCA
24. FEDEPESCA CELEBRA LOS PRIMEROS GRUPOS DE TRABAJO DEL PROYECTO “KNOW TO PROTECT”
26. FEDEPESCA Y LAS ORGANIZACIONES ANDALUZAS SE REÚNEN CON LA DIRECTORA GENERAL DE PESCA Y ACUICULTURA DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA
27. FEDEPESCA, EL MAPAMA Y LA UNED FIRMAN UN CONVENIO PARA IMPULSAR LA FORMACIÓN CONTINUADA DE PROFESIONALES DEL SECTOR PESQUERO
28. ADEPESCA Y FEDEPESCA FIRMAN UN CONVENIO CON PAMICOM DISTRIBUIDOR AUTORIZADO DE VODAFONE
29. GRUPO DE TRABAJO TÉCNICO DE COMERCIALIZACIÓN DE LA PTEPA
30. ENTREVISTA AL PRESIDENTE DE LA ASOCIACION DE MINORISTAS DE PESCADO DE PUERTO DE A CORUÑA
53. VISITAMOS ALGECIRAS CON EL FIN DE PODER CREAR UNA ASOCIACIÓN DE MINORISTAS
34. E-FISHNET
36. ARRANCA EL PROYECTO “LA PESCADERÍA EN VERDE”



FRANCISCO ABAD PICAZO
Presidente de
ADEPESCA Y FEDEPESCA

Es un placer para mí tener la oportunidad de dirigirme a todos vosotros en una nueva editorial. Quiero empezar por comunicaros que a través de la junta directiva de los mayoristas mantuvimos una reunión en relación a su deseo de modificar el horario en la nave de pescado (algo que ya mencioné en mi anterior editorial, pero que no teníamos constancia oficial).

Cordialmente les transmitimos nuestra incomodidad en relación a dicha modificación, así como que no tomaremos ninguna decisión sin haberlo consultado anteriormente con nuestros asociados en nuestra próxima Asamblea General del 23 de Abril, y que será uno de los puntos a tratar en el orden del día.



SUSCRÍBETE!
4 REVISTAS X 20 EUROS/AÑO

EDITORIAL

También deseamos transmitiros nuestra preocupación por el tema del anisakis. Sabemos que los medios de comunicación abordarán próximamente con especial interés este aspecto, algo que puede alarmar a los consumidores. Desde nuestra organización siempre hemos tomado la iniciativa en comunicar correctamente y exigir a la administración que tomen medidas al respecto.

Actualmente sabemos que se pueden tomar medidas para paliar este problema. Existen estudios que relacionan el incremento de la parasitación con la práctica de tirar las vísceras del pescado sin tratar al mar. Ya no hay excusas para permitir este tipo de prácticas, si tenemos en cuenta los adelantos de los que disponemos.

Consideramos que no debe recaer la responsabilidad del parásito exclusivamente en la limpieza del producto que nosotros hacemos en nuestras pescaderías, sino que deben implicarse todos los actores de la cadena, debemos luchar todos contra el anisakis.

Se dispone de maquinaria que permite tratar las vísceras antes de tirarlas al mar, existen fondos para que los barcos puedan asumir la inversión correspondiente a la instalación de dicha tecnología, además es posible congelar las vísceras y descargarlas una vez llegado a puerto…

Ante este tema, iniciaremos una nueva ronda de contactos con el resto de asociaciones representantes de la distribución comercial de la cadena pesquera y con los responsables políticos para ver si podemos impulsar de una vez por todas la toma de medidas al alcance del sector, y esperando haberles podido transmitir nuestra postura al respecto.

También es preciso comunicaros que tenemos constancia de la realización de inspecciones sobre el tema de las básculas y que nosotros a través de nuestra asociación, facilitaremos una serie de disposiciones e información para pasar dichas inspecciones con éxito y evitar sanciones.

Y por último, como os dije al principio de esta editorial, tenemos nuestra Asamblea General el próximo 23 de Abril por la tarde. Me gustaría animaros en mi nombre y en el de la Junta Directiva a asistir, ya que para la Junta Directiva es muy importante conocer de primera mano la opinión de nuestros asociados en relación a estos temas citados y otros de importancia.

Queremos representaros de la mejor forma posible y para ello necesitamos conocer de primera mano vuestras inquietudes y preocupaciones. Agradezco de antemano vuestra asistencia y colaboración.

Muchas gracias a todos.

Francisco Abad

ADEPESCA

NOVEDADES QUE DEBES SABER SOBRE FISCALIDAD Y SEGURIDAD SOCIAL

Finalmente, con fecha 30 de diciembre de 2017 se han confirmado los rumores que os veníamos anunciando: se mantienen para 2018 los límites que delimitan el método de estimación objetiva en el IRPF. Será pues, en 2019, cuando entren en vigor los límites reducidos de 150.000€ y 75.000€.

Agencia Tributaria

En esa misma orden, además de una serie de normas de diferente rango y de muy densa lectura, se ha previsto la aprobación del modelo 179 de información sobre la cesión de uso de viviendas con fines turísticos. Advertir a los que alquiléis algún inmueble con tales fines y a través de "aplicaciones web o plataformas colaborativas" que estas han quedado obligadas a presentarlo e incluirá información como la identidad del propietario del inmueble o el importe percibido por el alquiler.

TESORERÍA GENERAL DE LA SEGURIDAD SOCIAL

En materia de Seguridad Social también ha habido muchas novedades a través de la publicación de la Ley de Reformas Urgentes del Trabajo Autónomo (Ley 6/2017, de 24 de octubre. BOE de 25 de octubre). Sólo destacaremos las que más nos afectan, aunque podéis contactar con nosotros para conocerlas todas en profundidad:

- Se amplía el tiempo de duración de la tarifa plana de 50€/mes, de 6 meses a 12 meses.
- Se introduce un nuevo supuesto de tarifa plana destinado a mujeres que vuelvan a darse de alta en autónomos en los dos años siguientes a la fecha en que tuvieron que cesar por maternidad.
- Se posibilita que el trabajador autónomo pueda afiliarse, darse de alta y darse de baja hasta tres veces en el mismo año.
- Se amplía la posibilidad de cambiar la base de cotización hasta 4 veces al año.
- Se posibilita la compatibilización, en determinadas condiciones, de la actividad con el cobro del 100% de la pensión de jubilación. Habrá que acreditar el tener contratado al menos un trabajador por cuenta ajena. Hasta ahora la compatibilidad alcanzaba un 50%, porcentaje que sigue vigente mientras no se cumpla la condición del trabajador.
- Se reduce a un 10% el recargo por ingreso fuera de plazo de la cuota de autónomos durante el primer mes.
- Se bonifica 12 meses al 100% la cuota empresarial por contingencias comunes en la contratación indefinida de familiares.
- Serán deducibles de la actividad los seguros por enfermedad del autónomo así como el de su cónyuge e hijos menores de 25 años con un máximo de 500 euros al año por persona. (1.500 euros en caso de discapacidad).

Algunos indicadores relevantes para 2018:

Se establece para este ejercicio 2018 el tipo de interés legal del dinero el 3% y el de demora en un 3,75%.

En cuanto al IPREM ha quedado establecido en 537,84€ mensuales.

El Salario Mínimo Interprofesional por su parte se ha elevado a 735,90€, si bien en el recientemente firmado Convenio Colectivo del Comercio de Alimentación de la Comunidad de Madrid (2017 – 2020), se ha establecido un sueldo base para 2018 de 775,04€.

TALLERES DE LA ESCUELA DE INNOVACIÓN PARA EL COMERCIO DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID

Próximamente se empezarán a impartir talleres formativos de carácter gratuito de duración de 4 horas cada uno, del sector de la Pescadería de la Escuela de Innovación para el comercio del Ayuntamiento de Madrid, mediante el cual podéis aprender:

	Fechas
• *Elaboración y degustación*	16/04/18
• *Manipulación de alimentos*	18/04/18
• *Presentación y promoción del producto*	23/04/18
• *Trazabilidad y etiquetado*	23/05/18







SI ESTÁS INTERESADO PUEDES INFORMARTE E INSCRIBIRTE, EN EL TELÉFONO: 91-319.70.47

comercio y emprendimiento

Gestora de Adepesca, S.L.

FORMACIÓN CONTINUA BONIFICADA

CURSOS BONIFICADOS PARA TRABAJADORES EN RÉGIMEN GENERAL

Desde ADEPESCA queremos recordar que **es responsabilidad de las empresas** alimentarias **garantizar que el personal dispone de una formación adecuada a su puesto de trabajo** y ACREDITAR QUE LA MISMA SE ACTUALIZA EN BASE A UN PLAN DE FORMACIÓN CONTINUA. Por ello, queremos recordar, debido al cambió de la normativa de etiquetado, que todos aquellos que no os halláis formado en este tema será **obligatorio** que hagáis un curso para estar al día de estos cambios normativos y cumplir con la obligación de los Reglamentos Europeos de Higiene. La inspección sanitaria verificara que los manipuladores conocéis estas novedades.

A continuación te indicamos los **cursos de obligado cumplimiento** por la norma vigente que te permitirán acreditar la Formación Continua, que ya hemos empezado a impartir.

CURSOS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO

FORMACIÓN EN MANIPULADOR DE ALIMENTOS

REQUISITOS DEL ETIQUETADO Y SUS VARIACIONES EN EL TIEMPO Y NOVEDADES

Inscripciones en el teléfono: 91-319.70.47 (Srta. Liliana Lipa o Mª Carmen Martínez), o por mail: liliana@adepesca.com o administracion@adepesca.com

¿Quieres ser Pescader@?

FORMACIÓN EXCLUSIVA Y GRATUITA EN DEPENDIENTE DE PESCADERÍA

PARA ESTE AÑO 2018, QUEREMOS OFRECERTE EN COLABORACIÓN CON LA AGENCIA PARA EL EMPLEO DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID, UN PROGRAMA GRATUITO E INDIVIDUALIZADO QUE ACOMPAÑA AL JOVEN EN UN ITINERARIO FORMATIVO HASTA SU INSERCIÓN EN EL MERCADO DE TRABAJO.

ESTE CURSO TIENE UNA DURACIÓN DE 80 H PRESENCIALES DIVIDIDOS EN 40 H DE PRÁCTICA CON PRODUCTO Y 40 H TEÓRICAS, IMPARTIDO POR GRANDES PROFESIONALES.

ESTÁ DISEÑADO A MEDIDA DEL JOVEN Y DE LAS NECESIDADES DE LAS EMPRESAS:

Ventajas para los jóvenes

- Si eres joven de hasta 30 años y buscas empleo:
- Diseñamos un itinerario a tu medida considerando tus intereses, perfil, grado de cualificación y capacidades que te lleven a la inserción laboral
- Te ofrecemos formación con producto y orientación personal.

Ventajas para las empresas

Si eres una empresa y deseas contratar jóvenes cualificados, podemos ponerte en contacto con posibles candidatos.

INSCRIPCIONES EN EL TELÉFONO: 91-319.70.47 SRTA. LILIANA LIPA O Mª CARMEN MARTÍNEZ

ADEPESCA

AGENCIA PARA EL EMPLEO
Agencia de Colocación autorizada 13-2

XV EDICIÓN DEL TRADICIONAL CAMPEONATO DE MUS DE ADEPESCA

Desde el día 26 de Febrero hasta el pasado 7 de marzo se ha celebrado el tradicional Campeonato de Mus de ADEPESCA habiendo participado en esta ocasión 18 parejas. Como siempre el clima de esta competición fue divertido y amable disfrutando de excelentes momentos entre compañeros.

Los ganadores han sido:



1º Clasificados: Santiago Alonso y Luis Andrés



2º Clasificados: Lorenzo Aparicio y Jesus Enebral



3º Clasificados: Pablo González y Antonino Redondo















La entrega de premios se celebró tras la tradicional cena celebrada el pasado 10 de marzo, en el Restaurante Sazadón, que también patrocinó el campeonato haciendo entrega de un premio para los primeros clasificados.

FRICAVENT

MÁQUINAS DE HIELO DE ALTO RENDIMIENTO





Servicio de atención al cliente, rápido y eficaz.



Cámara Certifica
Empresa certificada
Sistema de gestión
ISO 9001

FRICAVENT

FRICAVENT 2000 S.L. C/ HENARES, 5 · NAVE 48 · 28840 MEJORADA DEL CAMPO · MADRID. TEL.: 916680959 FAX: 916682004

E-mail: comercial@fricavent.com Http://www.fricavent.com

PLANES DE PENSIONES VS PLANES DE JUBILACIÓN ¿QUÉ DIFERENCIA HAY?

El Gobierno ha recomendado el ahorro a través de planes de pensiones privados que sirvan como complemento de la pensión pública, el día que toque jubilarse. Aprovechamos para aclarar las diferencias entre un Plan de Pensiones y un Plan de Jubilación que, aunque persiguen un mismo objetivo, no tienen nada que ver en cuanto a su tributación y forma de rescate.

1.TRIBUTACIÓN

Plan de Jubilación

No tiene beneficio fiscal cuando se hacen las aportaciones.

A la hora de rescatarlo sólo se tributa por las ganancias que haya generado y al tipo impositivo de las rentas del ahorro (19% - 23%).

Plan de Pensiones

Las aportaciones se deducen de la base imponible general con un límite de 8.000€ anuales o del 30% de los rendimientos del trabajo o de la actividad empresarial o profesional.

A la hora de rescatarlo se tributa por el total rescatado y al tipo impositivo general (puede estar entre el 19% – 43,5% en Madrid). Para las aportaciones anteriores al 1 de enero de 2007, si se rescata en forma de capital, se aplica una reducción del 40%, por lo que solo hay que tributar por el 60% restante. Esta exención solo puede aplicarse un año, independientemente del número de planes de pensiones que se tengan.

2.RESCATE

Plan de Jubilación

Se rescata en el momento que el beneficiario decida. (Según condiciones particulares firmadas al contratar el plan).

Plan de Pensiones

Sólo se puede rescatar cuando te jubilas, si bien, a partir del año 2025 y siguientes se podrá rescatar lo aportado hasta 10 años antes sin condiciones (sin necesidad de que se tenga una circunstancia especial como ser parado de larga duración, tener una enfermedad grave o encontrarse en un proceso de desahucio).

CONCLUSIÓN:

Interesa contratar un plan de pensiones cuando el tipo efectivo de tributación de los ejercicios en los que se hagan las aportaciones, sea mayor que el tipo efectivo de los ejercicios en los que se rescate. Es decir, si en la actualidad se tienen ingresos altos (por encima de los 60.000€) y se espera tenerlos muy bajos una vez jubilado, el beneficio fiscal es evidente. En caso contrario no está tan clara su idoneidad, siendo más recomendable el de jubilación.

Además, teniendo en cuenta el momento actual de tipos de interés muy bajos en el que las inversiones financieras están dando muy poco o nada, conviene tener muy claro qué gastos de gestión y comisiones vamos a asumir, ya que en muchos casos, este coste puede comerse la rentabilidad o lo que es peor, parte del capital aportado.

		PLAN DE PENSIONES	PLAN DE JUBILACIÓN
TRIBUTACIÓN	EN EL EJERCICIO DE APORTACIÓN	Se deducen de la B.I.G. (Límite 8.000€ ó 30% de los RT o RAE)	No tienen incentivo fiscal
	EN EL EJERCICIO DE RESCATE	Se tributa por el total rescatado y al tipo general (las aportaciones anteriores al 01/01/2007 reducción del 40%)	Se tributa por las ganancias generadas y al tipo del ahorro
RESCATE		Jubilación (a partir de 2025 y siguientes se podrá rescatar lo aportado hasta 10 años antes sin condiciones)	Sin condiciones (salvo las pactadas con la entidad)

Entrevista

Jose Ramon Martin Corral C.B

Mercado de la Paz ha sido el primer mercado del mundo en establecer una alianza con Amazon, el gigante de la distribución on line.

CONTARNOS, ¿CUÁNTO TIEMPO HACE YA DE ESTA ALIANZA?

La alianza entre el mercado de la paz y Amazon comienza sobre el mes de marzo de 2016 gracias a la gestión de nuestro gerente Guillermo del Campo, una vez el proyecto estuvo definido se firmó un documento de confidencialidad y se presentó a los comerciantes. Algunos invirtieron y se constituyó la sociedad mercantil. El contrato se firma y después de 45 días de entrenamiento empezamos las ventas el 27 de septiembre.

La iniciativa de Amazon ha sido muy inteligente pues da un plus a la oferta que llega del mercado especializado y lo vincula a su servicio Premium con entregas gratuitas cada dos horas e incluso de una hora su se pagan los gastos de envío y la cuota de socio ¿Os habéis involucrado todos los comerciantes del Mercado?

COMO BIEN HE COMENTADO ANTERIORMENTE NO TODOS LOS COMERCIANTES QUISIERON INVERTIR EN EL PROYECTO, NO SOLO EN LO ECONÓMICO ESTE PROYECTO HA NECESITADO HORAS DE TRABAJO, ILUSIÓN Y OPTIMISMO.

¿PUEDES CONTARNOS LA MECÁNICA O ES CONFIDENCIAL?

Cualquiera puede visitar el mercado y verlo, lo que sí es confidencial es el modelo de negocio de Amazon software, condiciones comerciales, bases de datos, etc.

¿CÓMO RECIBÍS LOS PEDIDOS?

A través de un dispositivo móvil realizados por una aplicación llamada PRIME NOW que solo está habilitada para clientes Premium de Amazon. De una forma sencilla el cliente entra en la aplicación y hace la compra, estos son recibidos por los PICKER y por nosotros se prepara y estos se encargan de recogerlos. Un apunte los Picker son de nuestra sociedad no de Amazon. Cuando están recogidos se embalan dependiendo de la necesidad de cada producto: bolsa de plástico, refrigeración, congelación, etc… y se colocan en ventanas destinadas a



este fin, se recogen y se entregan al cliente sin haber pasado dos horas, estas ventanas están disponibles desde las 8:00h hasta las 20:00h ininterrumpidas y los sábados de 12:00h a 14:00h.



¿HABÉIS TENIDO QUE CAMBIAR VUESTROS HORARIOS?

No, solo adaptarlos ya que se vende ininterrumpidamente.

¿LLEGÁIS A CUALQUIER PUNTO DE LA COMUNIDAD DE MADRID?

Lo ignoro porque es competencia de Amazon, pero me consta que a la capital y bastantes municipios de Madrid.

¿HA SIDO FÁCIL ADAPTAR UN MERCADO, CON VUESTRA HISTORIA, INAUGURADO EN 1882 A LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS QUE HAN SIDO NECESARIAS PARA ASUMIR ESTE PROYECTO?

No ha sido fácil, como tampoco nuestro trabajo diario, pero hemos puesto mucho de nuestra parte y contamos con un equipo competente y profesional, además de la implicación de Amazon que es extraordinaria.

AL FINAL ESTE TIPO DE ALIANZAS CON EMPRESAS, SE HACE CON EL OBJETIVO DE AUMENTAR LAS VENTAS, ¿TE HA SERVIDO PARA AUMENTAR LAS VENTAS? ¿QUÉ MEJORAS HAS NOTADO EN TU NEGOCIO? ¿TE COMPENSA LAS VENTAS REALIZADAS CON EL TRABAJO EXTRA EN CASO DE QUE LO TENGA?

SI, HEMOS AUMENTADO LAS VENTAS PERO LA REPERCUSIÓN A NIVEL NACIONAL Y MUNDIAL HA SIDO INCREÍBLE TENIENDO UN CANAL DE VENTA DIFERENTE Y POSICIONARNOS EN UN ESCENARIO MÁS COMPETITIVO Y MODERNO. PUEDO DECIR QUE HAN VENIDO DE ESPAÑA Y DE PAÍSES DE EUROPA A ESTUDIAR NUESTRO PROYECTO PARA DAR FE DE QUE EL PROYECTO FUNCIONA.

¿ANIMARÍAS A OTROS COMPAÑEROS A ABORDAR PROYECTOS SIMILARES?

Yo hablo desde mi experiencia personal y animo a que se hagan proyectos similares.

Nuestro gerente Guillermo del Campo en colaboración con COCAM, FEDEPESCA Y FEDECARNE ya está trabajando en la plataforma MERCADO 47. Nuestro tipo de mercado no puede detenerse, al contrario se tiene que adaptar a las nuevas tecnologías, un ejemplo es que hace años una minoría aceptaba el pago con tarjeta y ahora ya se hace hasta con un móvil.
No estamos seguros del futuro, pero sí de la filosofía comercial que demandan nuestros clientes.

DOBLETE DE FEDEPESCA Y ADEPESCA EN

SABERVIVIR 1





El pasado día 8 de Febrero, nuestra compañera Silvia Gil, Técnico de Calidad y Seguridad Alimentaria estuvo en el programa Saber Vivir del RTVE, donde nos habló de las bondades del pescado azul y cómo podemos distinguirlo.





Igualmente, el día 23 de Febrero, nuestro Pescadero Profesional, Francisco González Villar, estuvo en este mismo programa, donde nos habló del Bacalao, sus diferentes variedades y recetas.

AMBOS COMENTARON LAS VENTAJAS DE COMPRAR EN UNA PESCADERÍA TRADICIONAL, YA QUE NUESTROS PROFESIONALES NOS ASESORAN MUY BIEN.

ENHORABUENA SILVIA Y PACO
POR VUESTRAS INTERVENCIONES!

COMPARATIVA DE VEHÍCULOS COMERCIALES EFICIENTES Y AYUDAS PARA SU ADQUISICIÓN

Próximamente se publicará en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid los requisitos para la concesión ayudas para la adquisición de vehículos comerciales ligeros eficientes, auxiliares y de servicios QUE SE GESTIONAN EN EL PROPIO CONCESIONARIO.

La cuantía de las ayudas se establece en función del etiquetado de la Dirección General de Tráfico (vehículos con distintivo cero emisiones, vehículos con distintivo Eco y vehículos con distintico C) y se concederán para:

A) La adquisición de vehículos cuya masa máxima no supere las 3,5 toneladas (vehículos de categoría N1), diseñados y fabricados para el reparto comercial auxiliar y de servicios, clasificados como Cero emisiones.

B) La adquisición de vehículos cuya masa máxima sea superior a 3,5 e inferior a 12 toneladas (vehículos de categoría N2), diseñados y fabricados para el reparto comercial auxiliar y de servicios clasificados como Cero emisiones, ECO o C.

CERO EMISIONES: vehículos de transporte de mercancías clasificados en el Registro de Vehículos de la DGT como eléctricos de batería, vehículos eléctricos de autonomía extendida, híbridos enchufables o vehículos de pila de combustible.

ECO: vehículos de transporte de mercancías clasificados como híbridos enchufables, híbridos no enchufables y vehículos propulsados por gas natural (Gas Natural Comprimido o Gas Natural Licuado) o por gas licuado del petróleo.

C: Este etiquetado incluye furgonetas ligeras de gasolina matriculadas a partir de enero de 2006 y diésel a partir de 2014, así como a los vehículos de transporte de mercancías, tanto de gasolina como diésel, matriculados a partir de 2014.

CERO EMISIONES

Ventajas:

- Distribución urbana de mercancías en el Área Central de Cero Emisiones: horario extendido de reparto.
- Exención de la tasa del Servicio de Estacionamiento Regulado (SER).
- Condiciones preferentes en la utilización de las plazas reservadas de carga y descarga.
- Bonificaciones fiscales en el impuesto sobre Vehículos de Tracción Mecánica.
- Cantidad a subvencionar de vehículos con categoría N1: 8.000 euros/vehículo.
- Cantidad a subvencionar de vehículos con categoría N2: 10.000 euros/vehículo.

Inconvenientes:

- Se abastece desde la red eléctrica con un enchufe en la mayor parte de los casos, en Madrid, está previsto una instalación de solo 15 puntos de recarga rápida de promoción pública en 2018, con el objetivo final de alcanzar un total de 250 en 2022.
- Aunque ya hay a la venta oficialmente vehículos 100% eléctricos, la oferta aún no ofrece una gama amplia de productos y la red de recarga es limitada.
- Los vehículos eléctricos tienen una autonomía entre 100 y 200 km y para su recarga completa necesitan de 6 a 8 horas en enchufe convencional.

ECO

Ventajas:

- Distribución urbana de mercancías Área Central de Cero Emisiones: horario extendido de reparto
- Descuento del 50% en la tasa SER.
- Condiciones preferentes en la utilización de las plazas reservadas de carga y descarga.

- Bonificaciones fiscales en el impuesto sobre Vehículos de Tracción Mecánica.
- Tienen una red de recarga más amplia que el eléctrico, siendo más fácil su repostaje. Existe una estación en Mercamadrid.
- Gracias a sus dos variantes en GNC -Gas Natural Comprimido y GNL -Gas Natural Licuado, satisface la demanda de los diferentes tipos de transporte.
- Cantidad a subvencionar de vehículos con categoría N1: 3.000 euros/vehículo
- Cantidad a subvencionar de vehículos con categoría N2: 4.000 euros/vehículo.

VEHICULOS C

Motores que funcionan a gasolina:

- Son relativamente más silenciosos que los diésel.
- Suelen requerir menos gasto en mantenimiento.
- Originan menos vibraciones
- Es más limpio, apenas emite partículas sólidas.

Motores que funcionan con diesel:

- Respecto al consumo y emisiones de CO2 son más eficientes que un motor de gasolina (su gasto en combustible supone un ahorro al 20% en algunos casos)
- El combustible es más barato.
- Cantidad a subvencionar de vehículos con categoría N1: NO SUBVENCIONABLES.
- Cantidad a subvencionar de vehículos con categoría N2: 2.000 euros/vehículo.

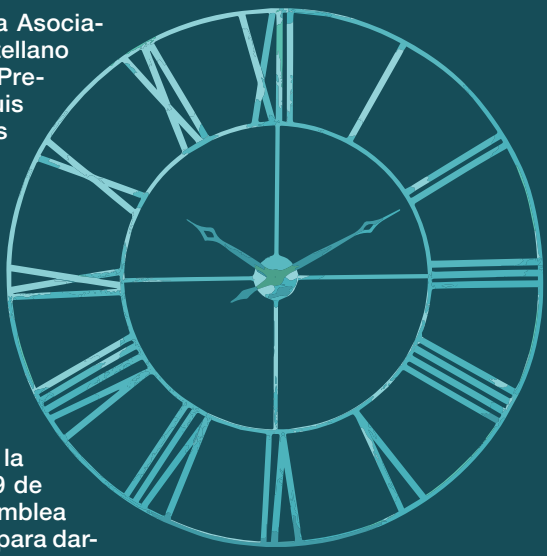
Inconvenientes

- Son los culpables de la mayor parte de la contaminación por partículas en las ciudades, precursoras del smog fotoquímico y responsable de muchas afecciones respiratorias graves.
- Distribución urbana de mercancías Área Central de Cero Emisiones: horario estándar de reparto (8.00 horas a 13.00 horas).



REUNIÓN CON LA ASOCIACIÓN DE MAYORISTAS DE PESCADO

A petición de la Asociación de Mayoristas de Pescado, nos reunimos el pasado 14 de Marzo en nuestras oficinas, para solicitarnos, en un clima de máxima cordialidad, la búsqueda, de forma absolutamente amistosa y consensuada de un horario de apertura de la nave de pescado, ya que, en la práctica no hay horario de entrada.



Al encuentro acudieron el Director General de la Asociación de Mayoristas, Manuel López y Mónica Castellano de su Junta Directiva. Por parte de Adepesca, el Presidente, Francisco Abad y el Director Gerente, Luis Bustos. Tras escuchar sus planteamientos, les explicamos que para nosotros es un tema muy delicado, que cualquier limitación del horario de entrada provocaría una fuerte repulsa, y que por supuesto debería ser un tema a tratar no solo en Junta Directiva, sino también en Asamblea General.

Acordamos continuar hablando del tema, así como de posibles mejoras en el proceso de comercialización.

Este tema también fue ampliamente debatido en la Junta Directiva de la Asociación, celebrada el 19 de Marzo y confiamos en que podáis acudir a la Asamblea General que celebraremos el próximo 23 de Abril para darnos vuestras opiniones y argumentos.

ES IMPORTANTE RECORDAR QUE ES EN LA ASAMBLEA DONDE DEBEMOS MANIFESTAR NUESTRAS OPINIONES Y ESCUCHAR LAS DE LOS COMPAÑEROS, ESPECIALMENTE EN EL CASO DE DECISIONES QUE AFECTAN A NUESTRO DÍA. POR ELLO, OS ANIMAMOS A ACUDIR A LA ASAMBLEA ¡!!!!!!



ADEPESCA FIRMA UN CONEVNIO CON LA EMPRESA DANADRA PARA MAQUINAS DE GESTION DE EFECTIVO

El acuerdo ofrece a los asociados de ADEPESCA una oferta exclusiva sobre los sistemas de gestión de efectivo **CashGuard 4C,** ofertando este sistema con un descuento de 1000€.

El objeto del acuerdo es facilitar a los asociados la implantación de estos sistemas con unas condiciones únicas. Con estos sistemas mejorareis de manera notable la gestión del efectivo de vuestros negocios.

¿POR QUÉ ELEGIR CASHGUARD PARA LA GESTIÓN DEL EFECTIVO EN NUESTRO NEGOCIO?

- Caja siempre cuadrada: Con nuestro sistema de captura de tickets todo lo que se pesa se cobra, desapareciendo de este modo la perdida desconocida en el efectivo. El dinero siempre lo gestiona la máquina evitando errores y hurtos. Se paga con los ahorros que genera

- Mejor gestión del efectivo: CashGuard gestiona el efectivo de la manera más eficiente, de esta manera aumentamos productividad y reducimos casi en un 100% los tiempos de apertura y cierre.

- **Tranquilidad:** Ya no tenemos por qué preocuparnos de los problemas derivados del manejo de efectivo. CashGuard se ocupa del efectivo para ocuparnos de nuestro negocio.

- **Sistema más implantado del mercado:** CashGuard tiene más de 45.000 unidades en el

  Mundo y más de 4.000 sistemas en España. Con una rapidez de cobro de 1,5 segundos por transacción y una fiabilidad basada en más de 30 años de experiencia hace que sea el mejor sistema de gestión de efectivo

- **Es una inversión subvencionable:** posibilidad de que, a posterior, se pueda solicitar una subvención del 50% a la Comunidad de Madrid.

- **La amortización contable y fiscal se produce en 5 años, pero la amortización "efectiva" se produce en mucho menos tiempo.**

ADEPESCA

DANADRA SOLUCIONES

Cash Guard

StrongPoint

EL NUEVO TÍTULO DE TÉCNICO EN COMERCIO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS CADA VEZ MÁS CERCA

María Luisa Álvarez, Directora Gerente de FEDEPESCA y Sofía Gómez del Departamento de Calidad y Formación de FEDEPESCA, se reunieron con la Directora General de Formación Profesional, del Ministerio de Educación, Rosalía Serrano y su Subdirectora General de Orientación FP y FP Dual, Soledad Iglesias. Al encuentro, en el que también estuvieron presentes los responsables del INCUAL, Fernando Sánchez- Pascual y María Isabel García-Chicote, Jefe de Servicio del Área de Diseño de Cualificaciones, nos acompañaron las responsables de Formación en Mercamadrid, Lola Román y Cristina López, entidad con la que tenemos firmado un estrecho convenio de colaboración.

Una de nuestras grandes preocupaciones es conseguir que el comercio de alimentación perecedera en general y el sector detallista de productos pesqueros en particular, cuenten con la formación profesional y continua que merece. Es necesario tener una formación adecuada para prestigiar al sector, como ejemplo, el caso del sector de restauración que tiene una gran variedad de oferta pública y privada de formación profesional lo que ha permitido crecer y avanzar a este sector.

Sin embargo no existe oferta publica oferta pública en formación para el comercio de alimentación, un sector que agrupa más de 500.000 puestos de trabajo en España. Es más, no es posible aplicar el contrato de formación y aprendizaje en este sector porque no existe ningún certificado que se ajuste a su realidad.

Viendo la necesidad y urgencia que tiene nuestro sector, se comprometieron desde la Dirección a intentar llevar el título de Técnico en comercio de alimentación que está muy avanzado, y al que FEDEPESCA presento consideraciones en su momento, al próximo Consejo General de Formación Profesional.

También estamos a punto de ver publicada una cualificación profesional para pescadería más acertada y con unos requisitos para las instalaciones mucho más asequibles.

TRAS AÑOS LUCHANDO POR CONSEGUIR CAMBIAR ESTA FALTA DE FORMACIÓN, CONFIAMOS EN QUE PRONTO SEA UNA REALIDAD!



FEDEPESCA SE UNE A ARVI PARA PEDIR AL GOBIERNO QUE INCLUYA LA EDUCACIÓN NUTRICIONAL COMO ASIGNATURA OBLIGATORIA EN PRIMARIA Y ESO

ARVI (Cooperativa de Armadores de Pesca del Puerto de Vigo), y Fedepesca (Federación Nacional de Empresarios Detallistas de Pescados) han creado un grupo de trabajo cuyo objetivo final es solicitar al Gobierno que incorpore la educación alimentaria como asignatura obligatoria en los planes de estudios de Educación Primaria y Secundaria.

Ambas organizaciones quieren que este nuevo grupo de trabajo sea abierto y esperan que se sumen a él los principales actores del sector primario y la industria alimentaria española.

Tanto Arvi como Fedepesca creen que el objetivo de esta iniciativa es vital para reconducir los malos hábitos alimentarios de buena parte de la población española y para favorecer que las futuras generaciones adopten una dieta saludable que ponga freno a problemáticas como la creciente obesidad infantil, con la reducción que ello supondría para los costes sanitarios.

Como primer paso, ambos organismos consideran fundamental concienciar a los ministerios de Educación, Sanidad, Economía, Agricultura y Pesca, Alimentación y Medioambiente (Mapama), y a las distintas administraciones autonómicas con competencias educativas, de la necesidad de incluir la educación nutricional como asignatura obligatoria en los planes de estudios de Primaria y ESO, a semejanza de países como Japón, que han encontrado en esta fórmula una manera eficiente de corregir problemas como el sobrepeso y la obesidad.

Esta iniciativa de ARVI, a la que se ha sumado Fedepesca, se inscribe en la estrategia de la asociación gallega para 2018, uno de cuyos ejes fundamentales es la educación nutricional y la generación y divulgación de conocimiento sobre los beneficios de la ingesta de pescado en la dieta humana.

Esta noticia ha tenido gran repercusión como prueba de ello fue la entrevista que nos realizaron en los informativos de La Sexta el pasado día 16 de Febrero.

ARVI
fundada en 1964
COOPERATIVA DE ARMADORES DE PESCA DEL PUERTO DE VIGO

FEDEPESCA
Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados

ENTREVISTA A RITA MIGUEZ, PRESIDENTA DE ANMUPESCA

FEDEPESCA forma parte de ANMUPESCA desde la pasada Asamblea General Anual, celebrada en el mes de Diciembre de 2017, en la que fue aprobada nuestra entrada.

Buenos días Rita,
Lo primero agradecerte que nos hayas concedido un poco de tu tiempo para realizar está entrevista.

¿Nos puedes explicar el motivo por el que se fundó ANMUPESCA?

ANMUPESCA nació de la necesidad de dar voz y visibilidad a las mujeres que desde siempre hemos estado y trabajado en el sector de la pesca. La verdad es que se habían dado muchos pasos en muchos sectores como el de las rederas que se habían asociado y ya presentaban un movimiento asociativo muy consolidado. En el ámbito del marisqueo había sucedido algo parecido y estas experiencias se fueron trasladando al resto de los sectores que vimos la necesidad y la oportunidad de unirnos para hacernos más fuertes y reivindicar un papel más activo en el desarrollo del sector pesquero. Somos muchas las mujeres que hemos permanecido en un segundo plano durante años e incluso siglos pero ahora estamos unidas y convencidas de que sólo desde la unidad seremos capaces de mejorar nuestras profesiones y nuestro sector.

¿Crees que se están cumpliendo los fines por los que se creó la Asociación?

Los comienzos siempre son complicados pero creo que aunque sólo han pasado dos años, hemos empezado a sensibilizar al sector, nos hemos dado a conocer y hemos despertado la curiosidad de muchos organismos e instituciones que nos miran con expectación para ver de lo que somos capaces y cómo podemos mejorar el sector. Creo que estamos en una muy buena dirección y el hecho de que en menos de dos años hayamos casi duplicado el número de asociaciones que nos integran es un claro ejemplo de ello. Por lo demás, se van dando pequeños pasos pero muy seguros. Creemos que se pueden hacer muchas y grandes cosas por nuestro sector y para ello estamos aquí.

ANMUPESCA
Asociación Nacional de Mujeres de la Pesca

Desde las Administraciones Públicas se vienen realizando esfuerzos desde hace años en materia de igualdad. ¿Crees que están surtiendo efecto en la sociedad?

Los avances en materia de igualdad en los últimos años han sido impresionantes y de un alcance importantísimo, sin embargo, no sólo pasa en el ámbito de la pesca, sino en todos, creo que la sociedad no ha estado a la altura de esos cambios. Creo que se necesita no sólo voluntad política, que me consta que la hay, sino voluntad social para asumir los nuevos escenarios que se plantean a nivel legal y en ese camino es fundamental el trabajo de las entidades sociales como ANMUPESCA. Las mujeres hemos reivindicado una igualdad que a día de hoy la ley nos reconoce pero queda mucho trayecto por andar para alcanzar la igualdad real a pie de calle.

Sabemos que recientemente has participado en la presentación de la iniciativa 365 días por la igualdad ¿Qué te parece esta iniciativa?

Todas las iniciativas en materia de igualdad son necesarias y oportunas. Creo que todo lo que implique mostrar a la sociedad ejemplos de mujeres que se han abierto camino con esfuerzo y dedicación en sus campos merecen una consideración especial y merecen ser dadas a conocer. 365 días por la igualdad es un llamamiento a que todas y todas hagamos una cosa, un gesto, un pensamiento diario por la igualdad, sí se consigue eso, ya habremos avanzado mucho. Los cambios sociales son muy lentos y exigen mucha concienciación e implicación por ello son tan importantes las iniciativas que se pongan en marcha.

¿Cómo crees que se puede mejorar la situación de la mujer en el sector?

Pues de muchas maneras, empezando por conseguir el coeficiente reductor para algunas de nuestras profesiones que aún no lo tienen; por reconocer profesiones que estamos realizando y que no tienen denominación a nivel formal; por reconocer enfermedades de carácter profesional que estamos sufriendo en determinadas ocupaciones que aún no tienen esa consideración; por mejorar la situación de las mujeres de la pesca, que por ejemplo, tienen reconocimientos médicos anuales pero en los cuales no entran, algo tan elemental para nosotras, como las revisiones ginecológicas; por mejorar nuestros entornos de trabajo en naves sin aislamiento térmico y en unas condiciones de humedad elevada, y así un largo etcétera.

¿Crees que la desigualdad tiene su origen en la educación?

Creo que la educación es una vía para avanzar en igualdad pero que debe ser acompañada por otras medidas que actúen en distintos ámbitos sociales.

¿Cómo valoras la entrada de Fedepesca en la Asociación que presides?

Pues muy positivamente, como no puede ser de otro modo. Es necesario que todas las mujeres del sector pesquero sientan que existe una entidad que puede defender los intereses de todas ellas, sea cual sea su ocupación y profesión, y si ANMUPESCA ha despertado la curiosidad de FEDEPESCA es porque de alguna manera, sus mujeres se han visto reflejadas en los principios y motivaciones que nos mueven. Esperamos estar a la altura y ser un instrumento útil y eficaz para mejorar nuestra situación y avanzar en calidad profesional.

Como mariscadora colaboras en el proyecto de Fedepesca, "Know to protect" en la convocatoria Pleamar. Sabemos que operas dentro de la Red Natura, ¿nos podrías explicar la diferencia entre un producto de la red Natura y otro que no sea de la Red Natura?

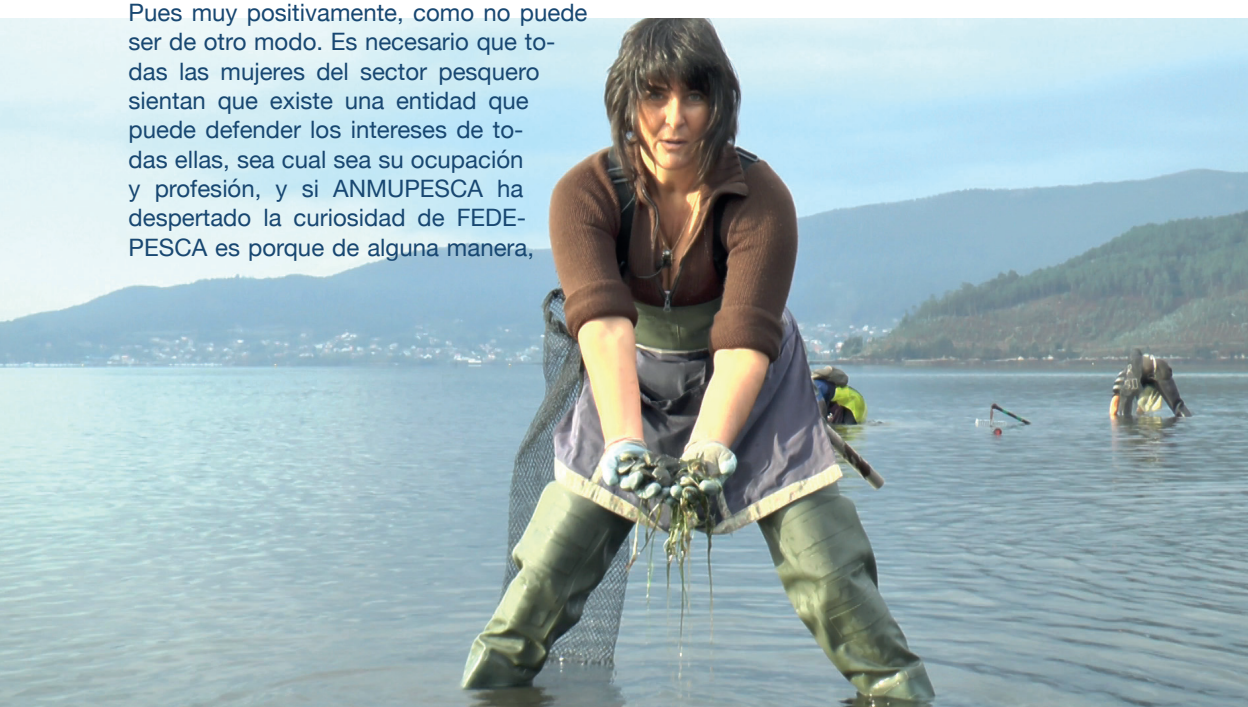
Creo, pienso y estoy convencida que todos los que trabajamos en Red Natura, respetamos el medio ambiente, tenemos un cuidado especial con nuestras especies, por lo tanto ese producto tiene un valor añadido, el nuestro.

¿Cuál es tu producto estrella?

Mi producto estrella es la almeja y la anguila.

Por último, ¿crees que el pescado y el marisco son productos caros?

En mi opinión a que le llamamos caro. Si sumamos el marisco o pescado nuestro esfuerzo, respeto y mimo para nada es caro.





FEDEPESCA CELEBRA LOS PRIMEROS GRUPOS DE TRABAJO DEL PROYECTO "KNOW TO PROTECT"

EL MARTES 30 DE ENERO, SE CELEBRARON EN MADRID LOS GRUPO DE TRABAJO DEL PROYECTO "KNOW TO PROTECT", O EN OTRAS PALABRAS "CONOCER Y PROTEGER", QUE TIENE COMO OBJETIVO PONER EN VALOR LA PESCA Y LA ACUICULTURA EUROPEA, ASÍ COMO SENSIBILIZAR E IMPULSAR EL CONSUMO DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA SOSTENIBLES.

FEDEPESCA, organizó este grupo con la participación de su socio en este proyecto, la Confederación Española de Pesca (CEPESCA), representada por Rocío Bejar y Nadia Moalla, así como miembros del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, de la Secretaría General de Pesca, representada por la SG de Protección de los Recursos Pesqueros por Pilar Vara y con Borja Carmona de la SG de Comercialización y Acuicultura contando con un total de 17 asistentes.

Pudimos tener aportaciones desde diferentes puntos de vista gracias a la amplia representación de organizaciones colaboradoras que desarrollan su actividad en diferentes sectores. Así pudimos contar con la presencia de Gemma Trigueros, Coordinadora de Alimentación de la Organización de Consumidores (OCU), Javier Ojeda de APROMAR organización que representa a la acuicultura española, José Carlos Sánchez responsable de compras de Serunión, Merche Rodríguez de la Fundación CONAMA, y Manuela Pomares de FOREDUNES.

Además contamos con la presencia del sector primario a través de un pescador, Javier Castro, y una mariscadora, Rita Míguez, que además es la Presidenta de la Asociación Nacional de las Mujeres de la Pesca, por lo que el proyecto se vio muy enriquecido gracias a esta diversidad opiniones.

Esta actividad se realizó con colaboración de la Fundación Biodiversidad, del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, a través del programa Pleamar, cofinanciado por el Fondo Europeo Marítimo y de Pesca, y también asistió la técnico de nuestro proyecto, Leticia Ortega.

Este primer grupo de trabajo tenía por objetivo poner en común las ideas para la elaboración de los materiales relacionados con la pesca y la acuicultura sostenible enfocados a la información y sensibilización del consumidor final. Para ello se contó, además de con los socios y colaboradores, con expertos en distintas materias relacionadas con el proyecto que ofrecieron diferentes puntos de vista.

El primer punto importante fue la futura elaboración de una Guía sobre Pesca y Acuicultura sostenible, que será un documento online destinado al sector pesquero y al consumidor final. En este primer grupo de trabajo se desarrollaron los puntos identificativos así como de interés para la elaboración del índice de esta guía.

Otro apartado importante del proyecto es el diseño de folletos informativos para el consumidor sobre la protección y recuperación de la biodiversidad, explicándole en qué consiste y qué herramientas hay para protegerla.

También se realizarán vídeos de máximo cinco minutos con consejos de buenas prácticas ambientales y conservación de la Biodiversidad, para concienciar al sector y a los ciudadanos sobre las buenas prácticas ambientales. Se acordó la realización de tres videos: uno de pesca extractiva, uno de acuicultura y otro que englobe varios eslabones de la cadena, protagonizados por los profesionales.



Los consumidores cada vez están más preocupados por los aspectos relacionados con el medio ambiente de las actividades productivas, por ello uno de los objetivos de este proyecto es la realización de una encuesta para valorar cómo perciben la sostenibilidad y el posible diseño de un sello.

En cuanto al grupo de trabajo para la identificación de especies pesqueras y acuícolas sostenibles, se debatió los criterios para definir una especie como sostenible o más sostenible, y se definió qué especies utilizar para el proyecto piloto de testaje que se desarrollará en varias fases, acordando utilizar especies de valor comercial que normalmente se descartan o con escasa penetración en el mercado.

También se utilizarán estas especies para el recetario de especies sostenibles que se editará al final del proyecto para distribuir en las pescaderías al consumidor final.

Comienza así el trabajo con los socios y colaboradores orientados a producir los materiales para este proyecto que dejan ver el compromiso del sector pesquero y acuícola con la sostenibilidad y el medio ambiente.

"Las opiniones y documentación aportada en esta publicación son de exclusiva responsabilidad del autor o autores de los mismos, y no reflejan necesariamente los puntos de vista que apoyan económicamente el proyecto"

FEDEPESCA Y LAS ORGANIZACIONES ANDALUZAS SE REÚNEN CON LA DIRECTORA GENERAL DE PESCA Y ACUICULTURA DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA



La Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados (FEDEPESCA), encabezada por su Presidente Francisco Abad y su Directora Gerente, Mª Luisa Álvarez junto con el Presidente de la Asociación de Minoristas de Sevilla, Jesús Estela y su Gerente, Antonio Ferrayoli, el Presidente del Puerto de Santa María, Francisco Morato y su Gerente José Gálvez y el representante de la Asociación en constitución de la Asociación de Pescaderos del Estrecho (Algeciras), Javier Martín, han mantenido un encuentro con la Directora General de Pesca y Acuicultura de la Junta de Andalucía, Margarita Pérez y su Jefa de Servicio de Comercialización y transformación pesquera y acuícola, Catalina Ruiz.

En esta reunión, a la que finalmente no pudieron asistir los minoristas de Córdoba y Granada, también involucrados en el proyecto, se han abordado diversos asuntos de especial interés para nuestro sector.

Tras presentar Francisco Abad, Presidente de FEDEPESCA, la organización nacional y explicar el gran interés que tiene en impulsar la representación de los especialistas, detallando la importancia del sector minorista de productos de la pesca y la acuicultura, así como los objetivos y fines que se llevan a cabo desde esta Federación, la Directora General de Pesca explicó la importancia que para su departamento tiene contar con una adecuada interlocución a nivel andaluz para la comercialización, para la que tienen prevista una vocalía en el Consejo Andaluz de Pesca, que está a punto de constituirse.

Los representantes de cada una de las Asociaciones le expusieron los problemas que se encuentran en sus respectivas provincias andaluzas, y la necesidad que tienen de recibir información directa, así como su interés por aliarse en una organización de ámbito regional que les permita sumar fuerzas e impulsar campañas conjuntas de promoción del consumo de productos pesqueros y del sector especializado.

EL PRINCIPAL MOTIVO DE ESTE ENCUENTRO ERA INTENTAR IMPULSAR LA CREACIÓN DE UNA FEDERACIÓN ANDALUZA DE MINORISTAS DE LA PESCA, SIENDO MUY BIENVENIDA ESTA INICIATIVA POR LA DIRECTORA.

Cabe destacar la positividad de esta reunión, y el compromiso de la Directora General de Pesca, Margarita Pérez, a esta iniciativa que fortalecerá la representatividad de los minoristas andaluces y ayudará a impulsar nuestro sector en Andalucía, comprometiéndose a celebrar una Jornada en Septiembre.

PIONERA INICIATIVA: FEDEPESCA, EL MAPAMA Y LA UNED FIRMAN UN CONVENIO PARA IMPULSAR LA FORMACIÓN CONTINUADA DE PROFESIONALES DEL SECTOR PESQUERO

El Secretario General de Pesca del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Alberto López-Asenjo, junto con la directora gerente de la Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados (FEDEPESCA), María Luisa Álvarez Blanco, y el Rector Magnífico de la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), Alejandro Tiana Ferrer, han suscrito hoy un Convenio de colaboración para la realización de actividades que impulsen la mejora de la formación en el sector de la pesca.



Con este Convenio se destaca la importancia que tiene en la actualidad promover la formación y cualificación profesional en el sector de la pesca, y los beneficios que esto supone para los trabajadores del sector.

Uno de los objetivos de este Convenio es poner en marcha el Título de Experto Profesional en Comercialización Pesquera, el primero de estas características en el sector alimentario en España!

ESTE TÍTULO QUE NOS AYUDARÁ A PRESTIGIAR AL SECTOR DE LA COMERCIALIZACIÓN COMO MERECE EN CUALQUIER RINCÓN DE ESPAÑA Y A PREPARARLO PARA AFRONTAR LOS RETOS DEL SIGLO XXI.

ADEPESCA Y FEDEPESCA FIRMAN UN CONVENIO CON PAMICOM DISTRIBUIDOR AUTORIZADO DE VODAFONE QUE OFRECE

UN DESCUENTO EN TELEFONÍA PARA TODOS LOS ASOCIADOS

El pasado 19 de marzo, Francisco Abad, presidente de **ADEPESCA** y **FEDEPESCA** y Beatriz García, ejecutiva de cuentas en **Pamicom Comunicaciones**, primer distribuidor autorizado de Vodafone, firmaron un acuerdo por el cual nuestros asociados podrán disfrutar de un 20% de descuento sobre paquete One durante 6 meses para aquellos asociados que tengan de 0 a 9 líneas y un 10% de descuento en la factura para nuevas contrataciones durante un año para aquellos que tengan más de 9 líneas, desde la fecha de su firma.

Este acuerdo tiene validez para los servicios de comunicación ofertados por Vodafone: Móviles, Internet, Fijo y Televisión.
El descuento será exclusivamente para los asociados o miembros de la asociación que lleven a cabo una actividad empresarial o profesional. Para poder beneficiarse del descuento, los interesados deben ponerse en contacto con Pamicom Comunicaciones y acreditar su pertenencia a la asociación y federación a través de un certificado que enviaremos una vez solicitado.

Para más información, llame al **912 04 44 58**



GRUPO DE TRABAJO TÉCNICO DE COMERCIALIZACIÓN DE LA PTEPA

El pasado 12 de marzo tuvo lugar en Vigo, la reunión del Grupo de Trabajo Técnico de Comercialización de la Plataforma Tecnológica Española de la Pesca y la Acuicultura (PTEPA), de la que FEDEPESCA forma parte, siendo nuestra Directora Gerente, Mª Luisa Álvarez, la coordinadora de este Grupo de Trabajo, además de Vicepresidenta de la Plataforma. El lugar de celebración fue la Sede de la Cooperativa de Armadores del Puerto de Vigo (ARVI).

Durante esta reunión se presentó la Actualización del Plan Estratégico de Innovación para la Pesca y la Acuicultura (PEI) en el área de Comercialización. Además se comentaron las tendencias en Comercialización de los productos pesqueros y acuícolas.

La Secretaria Técnica de la PTEPA, Mª Ángeles Martínez, y el Jefe de Área, División de coordinación, evaluación y seguimiento científico- técnico de la Agencia Estatal de Investigación, Pedro Prado hablaron de las oportunidades de financiación nacionales y europeas para proyectos de comercialización de los productos pesqueros y acuícolas

Algunos de los socios de PTEPA dieron a conocer interesantes proyectos innovadores en Comercialización como son el “Vigo Sea Fest”, “Scanisakis”, “SeaFood tomorrow” y “pescadoartesanal.com”.

Esta reunión también se utilizó para actualizar los retos tecnológicos en comercialización de los productos pesqueros y el Catálogo Tecnológico de la PTEPA, gracias a las aportaciones de los asistentes, quienes fueron muy activos.

PTEPA
PLATAFORMA TECNOLÓGICA ESPAÑOLA DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA

Otra parte importante fue la visita al Puerto de Vigo, el mayor de Europa, por cortesía de la armadora y comercializadora Pilar Estévez. A las once y media de la noche asistimos al desembarque de productos de los barcos, a las 5.30 a la subasta, a las 8.00 nos explicaron la clasificación del mayorista en origen, y a las 10.00 la logística y transporte. Esa misma mañana aprovechamos para visitar a los socios de la PTEPA, ANFACO-CECOPESCA y la empresa tecnológica Marexi, y conocer sus instalaciones.



ASOCIACIONES UNA A UNA

ENTREVISTA AL PRESIDENTE DE LA ASOCIACION DE MINORISTAS DE PESCADO DE PUERTO DE A CORUÑA

CREADA EN EL AÑO 2004 LA ASOCIACIÓN DE MINORISTAS DE PESCADO DE PUERTO DE A CORUÑA SE INTEGRÓ EN FEDEPESCA EN EL AÑO 2005. HABLAMOS CON SU PRESIDENTE DESDE EL AÑO 2012, AMANDO LÓPEZ, NACIDO EN A CORUÑA EN 1958, CON MÁS DE 30 AÑOS DE PROFESIONAL DEL PESCADO TANTO EN PESCADERÍA COMO EN VENTA A DOMICILIO.
YA MÁS DE 6 AÑOS COMO PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN.



Amando López Gil. Presidente de la Asociación de Minoristas de Pescado de Puerto de A Coruña.

Buenos días Amando, ya son más de 6 años al frente de la asociación. ¿Cómo ves la asociación de minoristas de pescado de Puerto de A Coruña y en que estáis trabajando actualmente?

La vemos actualmente bien, pero con preocupación de cara al futuro. Cuesta mucho trabajo hacer entender a la gente que viene dando el relevo generacional que es importante estar unidos.

Ahora mismo estamos trabajando en las campañas de promoción del 2017-2018 de VAYA PEIXE o dos minoristas!!. Esta campaña está avalada por el Fondo Europeo y Marítimo de Pesca y la Xunta de Galicia. Hemos conseguido los fondos a través del grupo Galp (Golfo Artabro Sur). Es una campaña ambiciosa en la que reivindicamos el consumo de pescado de nuestras costas.



PESCADERÍA MARCIAL



ANTONIO COTIZAS



MARÍA REY Puesto 16 Plaza de Lugo



PESCADOS AMPARITO Plaza De San Agustín

La asociación abarca todo el ámbito territorial de Galicia, los asociados no necesariamente han de ser compradores en el Puerto de la Coruña, creo que estáis desarrollando un plan para atraer a detallistas de toda Galicia, cuéntanos:

Hemos firmado el pasado mes de diciembre un convenio de colaboración a tres bandas: Fedepesca- Unión de consumidores de Galicia y nuestra asolación. Esperamos tanto unos como otros beneficiarnos de dicha colaboración.

Los últimos datos de consumos de pescado del MAPAMA, como ya viene siendo habitual, no han sido positivos. ¿Cómo ves el sector de comercio especializado de pescados en Coruña? ¿Sigue el canal especializado ocupando un puesto de liderazgo en las ventas?

Como bien dices parece que el público cada vez consume menos pescado. Hay que tratar de concienciarlo de la importancia que tiene para la salud su consumo. Es también algo que ya estamos resaltando en nuestras campañas. Aquí en Coruña no disponemos de datos al respecto. Pero estamos convencidos de que todavía mantenemos ese liderazgo.



PESCADOS DORI
Plaza De San Agustín



PESCADOS MARINA
Puesto 59 Plaza De Lugo



PESCADOS DAVID
Plaza De San Agustín



PESCADOS PAQUI Puesto 44 Plaza de Lugo



PESCADERÍA LORENA

Los obradores de pescadería con productos preparados, las degustaciones en los puntos de venta o la venta de producto a través de internet son algunas de las tendencias en el comercio, ¿Crees que las pescaderías en Coruña se están sumando a estas nuevas iniciativas? ¿Es necesario impulsar la formación en nuevas tendencias para renovar la imagen de la pescadería?

Tengo que decir que yo todavía no conozco nadie que haya montado algo así en su negocio. Digamos que en las zonas costeras, sobre todo la gente todavía lo que demanda es el buen pescado que tenemos en nuestras costas. La formación siempre es positiva. Hay que tratar de dar un impulso a los negocios y de esta manera conseguir ser competitivos.

A Coruña pertenece a FEDEPESCA desde hace más de 10 años, ¿cómo ves la labor de FEDEPESCA como representante nacional del sector?

Es una labor importante. Hay mucho trabajo que hacer, y siempre los tenemos a nuestra disposición para ayudarnos.

VISITAMOS ALGECIRAS CON EL FIN DE PODER CREAR UNA ASOCIACIÓN DE MINORISTAS







El día 20 de Febrero, la Directora Gerente de Fedepesca, Mª Luisa Alvarez, acompañada por Silvia Gil, Técnico en Calidad y Seguridad Alimentaria de Fedepesca, y por Javier Martin, pescadero de Algeciras, visitaron numerosas pescaderías, así como las dos Galerías Comerciales que hay en el municipio, una de ellas integrada exclusivamente por pescaderías, con el objetivo de impulsar la creación de una Asociación de Minoristas en Algeciras.

EN LA MISMA SEMANA DE NUESTRA VISITA LOS PESCADEROS INTERESADOS EN CREAR Y FORMAR PARTE DE ESTA ASOCIACIÓN, A LA QUE VAN A LLAMAR **"PESCADEROS DEL ESTRECHO"** SE REUNIERON Y FIRMARON EL ACTA DE CONSTITUCIÓN Y SUS ESTATUTOS.

ENHORABUENA!
BIENVENIDOS A FEDEPESCA!

kiele®
Spanish Premium Seafood

Anchodina
Anchoa
Boquerones
Salpicón
Sardina en vinagre
Bacalao Marinado
Salmón marinado
Mojama

Sardina ahumada



¡Explosión de sabor!

Descubre toda nuestra familia de productos en:

www.kiele.es
info@kiele.es

Lo mejor del mar, en tierra firme.

e-FishNet



EL PROYECTO E-FISHNET PRESENTA SU PRIMER PRODUCTO INTELECTUAL, CELEBRA SU ACTIVIDAD FORMATIVA EN MADRID Y SE PREPARA PARA AFRONTAR SU RECTA FINAL

ESTE MES DE MARZO HA SIDO UN MES INTENSO PARA EL PROYECTO E-FISHNET, ENMARCADO EN EL PROGRAMA ERASMUS + Y COFINANCIADO POR LA UNIÓN EUROPEA.

El Proyecto e-FishNet comenzó el mes presentando la versión definitiva de su primer Producto Intelectual "Estado del Arte y Estudio del Curriculum Marco de los Pescaderos". Este Producto Intelectual ha sido el resultado de un exhaustivo estudio en todo lo relacionado con la formación disponible para pescaderos en los diferentes países que forman parte del consorcio.

Podemos encontrar en este documento información sobre la formación con la que actualmente cuentan los pescaderos en Islandia, Portugal, Turquía, Inglaterra, Bélgica y España, además de un profundo análisis de la formación disponible en estos países y la comparativa entre las diferentes situaciones. Además los consumidores han jugado un papel importante y se han recogido en este documento su opinión y demandas para poder adaptar la formación para pescaderos a estas necesidades.

Este producto intelectual está disponible en la página web del Proyecto (www.e-fishnet.org) y en él se puede encontrar el modelo formativo ideal definido por el consorcio del proyecto en base a toda la información obtenida en el estudio y las entrevistas y encuestas y las conclusiones del mismo. Se espera que el segundo producto intelectual que será una plataforma e-learning con contenidos específicos para pescaderos se encuentre disponible en los próximos meses, también en la página web.

Del 5 al 9 de Marzo de 2018 se celebró además la Actividad formativa en Madrid. Durante 5 días diferentes organizaciones que forman parte del consorcio trabajaron en la adaptación y elaboración de materiales formativos, que estarán disponibles en la Plataforma e-learning del Proyecto y que serán de gran utilidad tanto para formadores como para los propios pescaderos.



Así el Lunes Matís (Islandia) presentó su adaptación y elaboró materiales sobre los artes de pesca y buenas prácticas de manejo del producto, el segundo día Billingsgate Seafood School hizo lo propio con la identificación de especies. El tercer día le tocó el turno a ANCIPA (Portugal) en este caso con la temática de la Seguridad Alimentaria. El cuarto día la Universidad de Ankara nos presentó su propuesta de adaptación para contenidos relacionados con la sostenibilidad y elaboró sus contenidos.



Para finalizar, el último día, FEDEPESCA, entidad Coordinadora de este Proyecto presentó la propuesta de adaptación al formato e-learning del curso orientado a pescaderos sobre redes sociales además de editar contenidos dirigidos a este curso.

ARIEMA, organización socia del Proyecto colaboró durante estos días en la grabación de contenidos y además realizó una presentación sobre la plataforma e-learning, en la cual están trabajando conjuntamente con Matís para mostrar sus funcionalidades y ajustarlas a las posibles necesidades de todos los miembros del consorcio.

Durante estos días pudimos contar además con la participación de Mercamadrid y la Agencia para el Empleo, entidades que forman parte del consorcio del proyecto y que tendrán una alta implicación en el evento final de e-FishNet que se celebrará el 25 de Marzo y para el cual se espera público tanto nacional como de otros países Europeos.



En conclusión este 2018 será un año intenso para el Proyecto e-Fishnet el cual afronta su recta final. Tras la presentación del Primer Producto Intelectual y la celebración de la Actividad Formativa se vivirán unos meses muy intensos con la presentación del segundo producto intelectual y el broche final del proyecto que será una jornada final que tendrá lugar el 25 de Junio en Mercamadrid y que está generando una fuerte expectación a nivel Internacional.

LA INSCRIPCIÓN A ESTA JORNADA SE HABILITARÁ DURANTE LAS PRÓXIMAS SEMANAS Y SE PODRÁ REALIZAR TANTO DE FORMA ONLINE COMO CONTACTANDO CON FEDEPESCA EN EL TELÉFONO 91 319 70 47. LA ASISTENCIA ES LIBRE HASTA COMPLETAR AFORO Y GRATUITA.

e-fishNet
Cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea
Erasmus+

Esta comunicación refleja únicamente la opinión del autor y en ningún caso la Comisión Europea es responsable de ningún uso que pudiera hacerse de la información que contiene.

La Pescadería EN VERDE

ARRANCA EL PROYECTO “LA PESCADERÍA EN VERDE”



El pasado 25 de enero, el Presidente de FEDEPESCA, D. Francisco Abad asistió al evento celebrado con motivo del Programa Empleaverde, haciendo efectivo nuestro compromiso con los aspectos relacionados con la Sostenibilidad y el Medio Ambiente a través del Proyecto “La Pescadería en Verde” incluido en el Programa Empleaverde que es una iniciativa puesta en marcha por la Fundación Biodiversidad del MAPAMA y cofinanciado por el Fondo Social Europeo en el marco del Programa Operativo Empleo, Formación y Educación durante el periodo 2014-2020.

El 19 de febrero se celebró en Algeciras el primer curso en el marco de este proyecto formativo “La Pescadería en Verde”, replicándose también el día 12 de marzo en Asturias y Barcelona.

ESTE PROYECTO ES UNA INICIATIVA DE LA FEDERACIÓN NACIONAL DE ASOCIACIONES PROVINCIALES DE EMPRESARIOS DETALLISTAS DE PESCADOS Y PRODUCTOS CONGELADOS (FEDEPESCA), QUE TIENE COMO OBJETIVO OFRECER FORMACIÓN ADAPTADA AL SECTOR A MÁS DE 400 PERSONAS, EN 22 SESIONES REPARTIDAS POR VARIAS REGIONES DE ESPAÑA.

Esta formación se imparte en modalidad mixta, combinando formación a distancia y presencial y va dirigida a trabajadores en activo, teniendo prioridad: mayores de 45 años, mujeres, jóvenes de hasta 35 años, inmigrantes, discapacitados y residentes en áreas protegidas y/o zonas rurales.

Se incluyen áreas novedosas que ayuden a conectar con el nuevo consumidor; se forma en materias de trazabilidad e información al consumidor final, sostenibilidad, política pesquera común, reglamentos de control pesquero, uso responsable de los



recursos, impacto ambiental, gestión eficiente del agua, transporte y movilidad sostenible, envases, desperdicio alimentario, competencias digitales e igualdad de oportunidades; Red Natura 2000, Economía Circular y Economía Azul.





ESTOS PRIMEROS CURSOS, QUE HAN SIDO TODO UN ÉXITO, FUERON IMPARTIDOS POR LAS TÉCNICOS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, SILVIA GIL CHUMILLAS, Y SOFÍA GÓMEZ CUENCA, FORMANDO ENTRE LAS DOS A MÁS DE 60 ALUMNOS.

Tras la entrega de todos los materiales, durante tres horas se explicaron los objetivos del curso así como los temas más relevantes del manual que se ha elaborado y entregado a cada alumno.

Ahora los alumnos tendrán que completar su formación vía on-line y con tutorías por correo electrónico y teléfono.

También se les enviará a su teléfono móvil un vídeo por cada tema a modo resumen de cara a la realización del examen tipo test que tendrán que realizar por cada unidad.

Los alumnos realizaron un test con los objetivos generales de este curso y quedaron muy satisfechos con la formación recibida.

Os animamos a participar en este interesante programa formativo que nos ayudará a pensar en verde y contribuir a mejorar nuestro entorno, ahorrar costes y dar un mejor servicio.



EN EL CASO DE QUE ESTÉS INTERESADO/A PUEDES INSCRIBIRTE EN EL

TELÉFONO: 913197047

O POR MAIL:

info@fedepesca.org

Mas información:
www.pescaverde.org/empleaverde

GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE · Fundación Biodiversidad · 20 AÑOS · PROGRAMA emplea verde · UNIÓN EUROPEA FONDO SOCIAL EUROPEO El FSE invierte en tu futuro · FEDEPESCA Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados

Acción gratuita cofinanciada por el FSE - Conseguir formación y un empleo de calidad



La Pescadería EN VERDE

FFEDEPESCA ha puesto en marcha un programa formativo innovador de pescadería, enfocado en la sostenibilidad ambiental, social y económica gracias al programa empleaverde, iniciativa puesta en marcha por la Fundación Biodiversidad del MAPAMA y cofinanciado por el Fondo Social Europeo.

Esta formación se imparte en modalidad mixta, combinando formación a distancia y presencial con microvideos y va dirigida a trabajadores en activo, teniendo prioridad: mayores de 45 años, mujeres, jóvenes de hasta 35 años, inmigrantes, discapacitados y residentes en áreas protegidas y/o zonas rurales.

Áreas novedosas que ayuden a conectar con el nuevo consumidor; trazabilidad e información al consumidor final, sostenibilidad, política pesquera común, reglamentos de control pesquero, uso responsable de los recursos, impacto ambiental, gestión eficiente del agua, transporte y movilidad sostenible, envases, desperdicio alimentario, competencias digitales e igualdad de oportunidades; Red Natura 2000, Economía circular y Economía Azul.

Más información e inscripciones en: www.pescaverde.org/empleaverde
info@fedepesca.org • Teléfono 913197047

GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE · Fundación Biodiversidad · 20 AÑOS · PROGRAMA emplea verde · UNIÓN EUROPEA · FONDO SOCIAL EUROPEO · *El FSE invierte en tu futuro* · FEDEPESCA Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados

Formación ofrecida por FEDEPESCA dentro del Programa Empleaverde, iniciativa puesta en marcha por la Fundación Biodiversidad del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y cofinanciado por el Fondo Social Europeo en el marco del Programa Operativo Empleo, Formación y Educación durante el periodo 2014-2020.

Acción gratuita cofinanciada por el FSE - Conseguir formación y un empleo de calidad

DANADRA
SOLUCIONES

distribuidor oficial
StrongPoint

Ofrece a los socios de
ADEPESCA un descuento de

1.000€

por la compra de un
Cashguard modelo 4C

Contacta con nosotros y descubre las ventajas de este revolucionario **dispositivo de cobro automático**

WWW.DANADRA.COM
comercial@danadra.com
Tel. 91 071 02 05
Mov. 655 873 993





BALFEGÓ, EL ATÚN ROJO CON NOMBRE PROPIO.

"Su color es intenso, su textura tierna y compacta, una joya gastronómica con un sabor realmente exclusivo".

"El atún rojo Balfegó, es un producto de alta gama que sigue un riguroso control de calidad y que se ofrece en fresco durante todo el año. Conoce el origen del atún sostenible, trazado con un sistema electrónico único".

EXCELLENCE ■ SUSTAINABILITY ■ TRACEABILITY ■

Balfegó

www.balfego.com



CHEF EMBAJADOR
GASTRONÓMICO INTERNACIONAL
DEL ATÚN ROJO BALFEGÓ

Martín Berasategui

