

INFORME CIENTÍFICO - TÉCNICO

1ª Anualidad



FEDEPESCA INNOVA



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



UNION EUROPEA

Fondo Europeo
de Pesca (FEP)



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

Entidad: FEDERACIÓN NACIONAL DE
ASOCIACIONES PROVINCIALES DE EMPRESARIOS
DETALLISTAS DE PESCADOS Y PRODUCTOS
CONGELADOS (FEDEPESCA)
Proyecto: FEDEPESCAINNOVA

ÍNDICE:

1- Objetivos del proyecto.....	4
1.1.- Objetivo general del proyecto	
1.2.- Objetivos parciales alcanzados en la anualidad:	
1.2.1 <i>en la experiencia piloto en el ámbito de la trazabilidad</i>	
1.2.2 <i>en el programa formativo experimental</i>	
1.2.3 <i>en el estudio e investigación sobre las condiciones de salud y salud en el trabajo entre el colectivo de mujeres trabajadoras</i>	
1.2.4 <i>en la actualización y revisión de la “Guía práctica para la aplicación del Sistemas de Trazabilidad”</i>	
1.2.5 <i>en la elaboración y difusión de la “guía de buenas prácticas medioambientales”</i>	
2- Desarrollo del proyecto	9
2.1.- Cronograma actual, tareas realizadas	
2.2.- Descripción de las tareas realizadas	
2.2.1. <i>Piloto de trazabilidad en el comercio minorista</i>	
<i>a) metodología</i>	
<i>b) medios técnicos y humanos</i>	
<i>c) resultados obtenidos</i>	
2.2.2. <i>Guías de Buenas Prácticas Medioambientales Sistema de Trazabilidad</i>	
<i>a) metodología</i>	
<i>b) medios técnicos y humanos</i>	
<i>c) resultados obtenidos</i>	

2.2.3. Estudio condiciones de trabajo y salud entre el colectivo de mujeres

- a) metodología*
- b) medios técnicos y humanos*
- c) resultados obtenidos*

2.2.4. Sesiones formativas experimentales en autocontrol

- a) metodología*
- b) medios técnicos y humanos*
- c) resultados obtenidos*

2.3.- Incidencias, en su caso

2.3.1. Desajustes del plan de trabajo respecto al cronograma previsto

2.3.2. Modificaciones en el plan de trabajo

3- Resultados del proyecto..... 33

3.1.- Discusión de los principales resultados obtenidos

3.2.- Resumen de las conclusiones provisionales

3.3.- Líneas de investigación previstas para llevar a cabo el proyecto

4- Anexos del Informe Científico – Técnico 37

- Capturas de pantalla
- Galería de fotos

5- Dossier del proyecto: documentación adicional generada en el proyecto

- **Anexo I:** Actas de las actividades realizadas
- **Anexo II:** Fotografías de las actividades realizadas
- **Anexo III:** Noticias publicadas en medios electrónicos y Newsletter FEDEPESCA
- **Anexo IV:** Revistas ADEPESCA (Abril y Julio 2012)

- **Anexo V:** Documentación generada en la Presentación de las Guías Trazabilidad y Medioambiente
- **Anexo VI:** Guías de Trazabilidad y Medioambiente
- **Anexo VII:** Manual Curso APPCC
- **Anexo VIII:** Documentación generada en el estudio sobre las condiciones de trabajo y salud en colectivo de mujeres trabajadoras del comercio minorista de pescados y afines y la captación para la Red de Mujeres.
- **Anexo IX:** Aplicativo informático de trazabilidad.

1. Objetivo del proyecto

1.1 - Objetivo General

El proyecto FEDEPESCAINNOVA trata de cubrir la demanda de actualización tecnológica y de conocimientos de las nuevas normativas vigentes en las áreas de *trazabilidad, seguridad en el trabajo y gestión medioambiental* del sector de comercio detallista de pescados y productos afines. Conocer y facilitar la adaptación de nuestro sector a las exigencias de la nueva Política Pesquera Común es sin duda otro de los objetivos generales del proyecto.

Para ello proponemos un proyecto que se fundamenta en las siguientes partes:

- Experiencia piloto en el ámbito de la trazabilidad en el comercio minorista. Para ello se trata de dotar a las empresas participantes de un aplicativo informático y el equipamiento informático que cubran las necesidades de gestión integral del negocio basándose en los siguientes puntos: control de trazabilidad desde origen, tanto trazabilidad ascendente como descendente en el caso de que sirvan a otras empresas, como sucede en la mayoría de los casos (un 20% de la facturación minorista suele ser a empresas de hostelería), Sistema de Análisis de Puntos Críticos en el Comercio (APPCC), control de prácticas correctas de higiene y medio ambiente, gestión comercial, encaminamiento digital de pedidos a proveedores (B2B) y comunicación con programa modelo de contabilidad (B2B).
- Programa formativo experimental con sesiones presenciales en cuatro ciudades, para la Implantación Individualizada de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene, a través del programa informático GPCH que FEDEPESCA desarrolló en colaboración con el FROM y el Fondo Europea de Pesca (FEP).
- Estudio e investigación sobre las condiciones de salud y salud en el trabajo entre el colectivo de mujeres trabajadoras del sector del comercio minorista de pescado y productos afines.
- Actualizar, revisar y completar la “Guía práctica para la aplicación del Sistemas de Trazabilidad en establecimientos detallistas de productos de la pesca y de la acuicultura” Adaptar y editar la Guía de Trazabilidad en los establecimientos detallistas de productos de la pesca y de la acuicultura a estas exigencias de los Reglamentos europeos e incluir elaboraciones en el punto de venta.
- Elaborar y difundir la “guía de buenas prácticas medioambientales” en la actividad del pequeño comercio especializado de venta de productos de la

pesca y de la acuicultura fresco y congelado, contando así con un documento que será la base para que el sector pueda conocer sus obligaciones medioambientales.

1.2- Objetivos parciales alcanzados en la anualidad

1.2.1 Objetivos parciales alcanzados en la experiencia piloto en el ámbito de la trazabilidad

- a) Diseñado un aplicativo de gestión (ERP) instalable en cada una de las pescaderías que participan en el proyecto que cubre las necesidades de gestión integral del negocio basándose en los siguientes puntos:
 - control de trazabilidad desde origen.
 - Sistema APPCC
 - gestión económico-financiera.
 - control de prácticas correctas de higiene y medio ambiente.
 - encaminamiento digital de pedidos a proveedores (B2B).
 - comunicación con programa modelo de contabilidad (B2B).
- b) Instalado un conjunto TPV (Terminal Punto de Venta) compuesto por terminal táctil informático, impresora térmica tickets, lector de códigos de barra, báscula de pesado informatizada, lector de código de barras
- c) Realizada la conexión lógica del aplicativo de gestión de cada pescadería con el sistema informático de gestión de pedidos a posibles productores que puedan proveer directamente a las pescaderías
- d) Realizada la conexión lógica del aplicativo de gestión con el sistema informático de contabilidad (A3 eco) para la realización de procesos de gestión de soporte administrativo y fiscal.

El objetivo de la Política Pesquera Común, fijado por el Reglamento (CE) nº 2371/2002 del Consejo, de 20 de diciembre de 2002, sobre la conservación y la explotación sostenible de los recursos pesqueros en virtud de la política pesquera común, es garantizar una explotación de los recursos acuáticos vivos que facilite unas condiciones económicas, medioambientales y sociales sostenibles.

Debido a su planteamiento global e integrado, que aborda todos los aspectos de la PPC, la reforma de la política de control no sólo debe mejorar la capacidad de control y de gestión de los recursos pesqueros y establecer un marco jurídico homogéneo en toda la UE, sino tener un efecto estructural positivo en el sector pesquero y en el mercado, y de esta forma, contribuir a combatir las consecuencias ambientales, económicas y sociales asociadas con el Incumplimiento de las normas.

Se hace necesario el uso intensivo de tecnologías modernas y sistemas eficaces de validación de datos para la realización de controles cruzados sistemáticos y exhaustivos de todos los datos pertinentes; actividades de inspección estandarizadas y coordinadas y procedimientos en cada uno de los eslabones de la cadena (en el mar, en el puerto, durante el transporte y en la comercialización).

Para que el régimen de control que se establezca sea integral, debe aplicarse a toda la cadena de producción y comercialización. Debe incluir un sistema coherente de trazabilidad que complete lo dispuesto por el Reglamento (CE) nº 178/2002, donde se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, y un mejor control de las organizaciones de productores.

Además, debe proteger los intereses de los consumidores ofreciendo información sobre la denominación comercial, el método de producción y la zona de pesca en cada fase de la cadena de comercialización, conforme al Reglamento (CE) nº 2065/2001.

El ART 58 de Reglamento 1224/2009 que es el que afecta a la comercialización en lo referente a Trazabilidad, menciona lo siguiente:

“Sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (CE)no 178/2002, todos los lotes de productos de la pesca y la acuicultura deberán ser trazables en todas las fases de las cadenas de producción, transformación y distribución, desde la captura o la cosecha hasta la fase de la venta al por menor. Los productos de la pesca y la acuicultura que se comercialicen o sean susceptibles de ser comercializados en el mercado comunitario estarán adecuadamente etiquetados de forma que se garantice la trazabilidad de cada lote.”

Por tanto, podemos destacar que el proyecto que presentamos contribuye notablemente a los objetivos de la política pesquera común en la búsqueda de un sistema de trazabilidad en toda la cadena, llegando hasta el comercio minorista y de ahí a proveer información al consumidor, incluyendo el sistema de etiquetado e identificación por código de barras. Este es uno de los objetivos principales del proyecto, donde incluimos tanto una experiencia piloto de trazabilidad integral en el comercio minorista, como una formación experimental en autodiagnóstico e implantación individualizada de APPCC, que la política pesquera común marca como otro objetivo: la seguridad alimentaria.

Por todo ello el piloto de trazabilidad trata de cubrir la demanda de actualización tecnológica y de conocimientos de las nuevas normativas vigentes en las áreas de trazabilidad. La Experiencia piloto en el ámbito de la trazabilidad en el comercio minorista es una de las tres patas para conseguir este objetivo general. Para ello se trata de dotar a las empresas participantes de un aplicativo informático y el

equipamiento informático que cubran las necesidades de gestión integral del negocio basándose en los siguientes puntos: control de trazabilidad desde origen, tanto trazabilidad ascendente como descendente en el caso de que sirvan a otras empresas, como sucede en la mayoría de los casos (un 20% de la facturación minorista suele ser a empresas de hostelería). Sistema de Análisis de Puntos Críticos en el Comercio (APPCC). Control de prácticas correctas de higiene y medio ambiente. Gestión comercial. Encaminamiento digital de pedidos a proveedores (B2B). Comunicación con programa modelo de contabilidad (B2B).

1.2.2 Objetivos parciales alcanzados en el programa formativo experimental, para la Implantación Individualizada de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene

- a) Desarrollar conocimientos, actitudes y habilidades específicos para que las empresas de productos de la pesca y de la acuicultura, se les facilite el diseño y la implantación de Sistemas de Seguridad e Higiene Alimentaria conforme con la legislación vigente.
- b) Preparar a los establecimientos detallistas de productos pesqueros en la aplicación de sistemas de trazabilidad.
- c) Realización de sesiones de formación necesaria en materia del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, explicando la correcta metodología de trabajo para la aplicación práctica de los principios del sistema A.P.P.C.C., en las provincias de A Coruña y Granada.

1.2.3 Objetivos parciales alcanzados en el estudio e investigación sobre las condiciones de salud y salud en el trabajo entre el colectivo de mujeres trabajadoras del sector del comercio minorista de pescado y productos afines

- a) Conocer el estado del arte en la investigación sobre las Condiciones de Salud y Trabajo en el sector del comercio minorista de pescados y afines.
- b) Realizar una aproximación cuantitativa y cualitativa a las condiciones de salud y trabajo entre el colectivo de mujeres trabajadoras del sector.
- c) Realizar una aproximación perceptiva sobre los riesgos más frecuentes entre el colectivo de mujeres trabajadoras.
- d) Realizar una aproximación cualitativa y cuantitativa a los accidentes y enfermedades profesionales entre el colectivo de mujeres.
- e) Realizar una aproximación a la actividad preventiva en el sector.

1.2.4 Objetivos parciales alcanzados en la actualización y revisión de la “Guía práctica para la aplicación del Sistemas de Trazabilidad en establecimientos detallistas de productos de la pesca y de la acuicultura”

- a) Actualizada, revisada y ampliada la “Guía práctica para la aplicación del Sistemas de Trazabilidad en establecimientos detallistas de productos de la pesca y de la acuicultura”
- b) Realizada acción de difusión y distribución de la guía a nuestros asociados, para que el sector detallista de pescado esté preparado para afrontar el reto de desarrollar sistemas de trazabilidad.

Los objetivos de esta acción han sido completados en la primera anualidad.

1.2.5 Objetivos parciales alcanzados en la elaboración y difusión de la “guía de buenas prácticas medioambientales” en la actividad del pequeño comercio especializado de venta de productos de la pesca y de la acuicultura fresco y congelado

- a) Elaborada la “guía de de buenas prácticas medioambientales” en la actividad del pequeño comercio especializado de venta de productos de la pesca y de la acuicultura fresco y congelado”.
- b) Realizada acción de difusión y distribución de la guía a nuestros asociados para poder concienciar al sector de la importancia de las buenas prácticas medioambientales.

Los objetivos de esta acción han sido completados en la primera anualidad.

2. Desarrollo del proyecto

2.1. Cronograma actual, indicando las tareas realizadas

Se marca en el cronograma de esta primera anualidad los trabajos realizados:

Año 2011

Actividades	Sept.	Oct.	Nov.	Diciem.
- Preparación y coordinación				
- Estudio condiciones de trabajo y salud				
- Experiencia piloto trazabilidad				
- Revisión materiales guía trazabilidad				

Año 2012

Actividades	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Agos
- Coordinación y seguimiento								
- Estudio condiciones de trabajo y salud								
- Experiencia piloto trazabilidad								
- Edición guía buenas prácticas medioambientales								
- Edición guía trazabilidad								
- Distribución de ambas guías								
- Acción difusión de ambas guías								
- Jornadas para captación de la Red de Mujeres								
- Jornadas formativas Autocontrol y GPCH								

2.2. Descripción de las tareas realizadas

2.2.1 Piloto de trazabilidad en el comercio minorista

a) Metodología

- Análisis de situación actual de las relaciones mayoristas-detallistas
- Definición de recursos necesarios para la correcta gestión de los puntos requeridos en el proyecto
- Desarrollo de la mejora de la herramienta informática para la adaptación a las necesidades del sector
- Diseño de diferentes sistemas hardware adaptados a las necesidades y ubicación de la zona de trabajo de cada detallista
- Implantación de la herramienta software y hardware desarrollada para la adaptación y parametrización de cada detallista
- Configuración de la conexión lógica de cada detallista para su aprovechamiento en pedidos a proveedores.
- Configuración de la conexión lógica del aplicativo de cada detallista para su conexión con su sistema informático.
- Formación del personal de la PYME
- Seguimiento del uso de la herramienta y modificación según las necesidades de diferente uso detectadas.

b) Medios técnicos y humanos

- Utilización de los recursos implantados en la empresa para la realización de las visitas a las diferentes ubicaciones, formado el grupo por un consultor senior y un consultor junior.
- Desarrollo mediante el grupo técnico del modelo software-hardware necesario para el proyecto.
- Instalación por parte del departamento de sistemas de los modelos desarrollados.
- Seguimiento por parte del departamento técnico de la formación, ayuda y corrección de errores.
- Trabajo de campo y trabajo en despacho de todo el personal de FEDEPESCA asociado al proyecto.

c) Resultados obtenidos en cada tarea

	Visita Merca/Lonja	Visita Presentación Piloto	Instalación y formación piloto	Llamada de seguimiento
A Coruña	12/03/2012	12/03/2012	06/06/2012	04/07/2012
Madrid	24/07/2012	27/07/2012	07/08/2012	20/08/2012
Granada	06/03/2012	06/03/2012	13/06/2012	04/07/2012

1.- Análisis de situación actual:

Realizadas visitas a los comercios participantes y a las lonjas/mercados de sus respectivas localidades para análisis, con los siguientes resultados:

a) Granada:

Mercado/lonja: **Mercagranada**

- *Funcionamiento del Sistema de Gestión de la Trazabilidad en Mercagranada:*

El sistema de gestión de la trazabilidad en Mercagranada (MG) se encuentra informatizado. Toda la información es recogida en una centralita que gestiona los datos.

El funcionamiento es sencillo, los mayoristas introducen diariamente en unos terminales todos los productos que ofrecen junto con la información de trazabilidad relacionada. Asocian a cada partida un nº de lote que no está vinculado de ninguna forma al nº de lote inicial del producto.

Cuando el minorista hace una compra, pasa su tarjeta personal por un terminal y selecciona la cantidad que ha adquirido de cada producto. Automáticamente esta información pasa a la centralita que gestiona el cobro y la trazabilidad.

Una vez que el minorista realiza todas sus compras es necesario pasar por la oficina central para realizar el pago de la mercancía bien en metálico, bien por banco. En esa misma centralita le proporcionan la denominada Guía de Trazabilidad o documento de acompañamiento, con toda la información de trazabilidad de los productos adquiridos en el día.

En otro terminal específico, el minorista al introducir su tarjeta puede ver todas sus compras y seleccionar el número de etiquetas que necesita de cada producto con la información al consumidor obligatoria y otros campos opcionales como fecha de salida de MG, Nombre y RS del proveedor y lonja de entrada.

El precio de cada etiqueta es de 3 céntimos y los portaprecios valen 1,20€. Las etiquetas son pegatinas que se adhieren al portaprecios de forma que se pueden pegar unas encima de otras diariamente y despegar cuando sea necesario. El portaprecios está hecho de un plástico apto para uso alimentario.

Este sistema es una forma práctica y sencilla para asegurar la trazabilidad de MG hacia delante pero con la entrada en vigor del Reglamento (CE) Nº 1224/2009 de control, se queda obsoleto por los nuevos cambios sustanciales en materia de trazabilidad.

Gracias a las visitas realizadas la empresa encargada de la gestión de cobros ha adaptado el proceso a la nueva normativa y aclarado las distintas dudas que tenías y mejorado el control de trazabilidad.

CONTROL DE TRAZABILIDAD DESPUÉS DE LA COMPRA. El Presidente de los minoristas apunta a que uno de los problemas que tienen es que como las etiquetas no van unidas al producto durante el transporte se rompe la trazabilidad, pues no pueden ligar el producto con el etiquetado y el conduce de trazabilidad, siendo sancionados en los controles de carretera por parte de la Junta de Andalucía.

Ello llevó a realizar una reunión conjunta con todas las administraciones implicadas en Mercagranada y la empresa encargada de la gestión de cobro al objeto de poder encontrar una solución. Se llegó a la conclusión de que la legislación dice que en el envase al menos ha de ir fijado el número de lote, pero el resto de la información de trazabilidad puede ir separada en un documento de trazabilidad.

También se insistió en que la trazabilidad es una herramienta de ayuda para la seguridad alimentaria y el control de la sostenibilidad de los recursos pesqueros, no una garantía de seguridad alimentaria, así como que **NO HAY QUE CONFUNDIR TRAZABILIDAD CON ETIQUETADO.**

Gracias a la reuniones con los representantes de FEDEPESCA y de los minoristas de Granada ya se ha propuesto una solución para incorporar las novedades en trazabilidad del PCCP, diseñando una parte de la etiqueta para poder fijarla en el envase con el mismo número de lote, de forma que aunque la etiqueta y el documento de trazabilidad (conduce) destinada a fijar en el cartel de precios no vaya unida a la caja sí va el número de lote.

- *Dificultades del sistema:*

- El sistema no vincula el nuevo número de lote que se le da a cada partida de producto que entra en MG con el número de lote inicial del producto, de forma que en este punto se pierda la trazabilidad hacia atrás al no existir ningún tipo de documento que relacione los dos lotes.

Este problema se podría solucionar:

- Vinculando los dos números de lote directamente en el sistema.
 - Si el mayorista mantuviera la trazabilidad relacionando los dos números con documentación propia.
 - No dando un lote nuevo a cada partida que entra en MG sino conservando el inicial.
 - Implantando códigos de barras.
- Algunas de las cajas de pescado llevan la etiqueta original del producto en la que consta el número de lote original en lugar del otorgado por el mayorista. En este caso la identificación es incorrecta si no existe otro documento que relacione los dos lotes.

Muchas de las cajas no llevan etiqueta y se dividen las cajas sin llevar ningún tipo de control.

Este problema se solucionaría imprimiendo el número de etiquetas necesario para tener todas las cajas identificadas con el número de lote actual creado por el mayorista para poder pegarlas en los envases.

- Como pudimos comprobar posteriormente en la visita a varias pescaderías, en algunas ocasiones la información introducida por los mayoristas en los terminales es errónea y se traslada a las etiquetas de esta forma inadecuada.
- El programa no da la opción de indicar si un producto es descongelado.

Análisis de la pescadería piloto:

Comercio: Pescadería Ángel Álvarez

Mercado Municipal de San Agustín puesto nº 10. Granada

- *Pedidos a proveedores:*

No se dispone de sistema de comunicación mayorista-detallista de forma electrónica.

- *Gestión comercial:*

Se dispone de una báscula con PLU para el cobro y gestión de los pedidos, apoyado con un ordenador portátil para la realización de facturas a clientes profesionales.

- *Gestión económico-financiera:*

Realizado mediante empresa externa que recibe la información de gestión de mercaderías mediante hoja Excel

- *Control de trazabilidad desde origen:*

Se almacena las etiquetas emitidas en Mercagranada, además, diariamente el minorista escanea las Guías de trazabilidad que le facilitan en el Merca aunque aún no se incluye dicha información en las facturas emitidas.

En Granada, tener que introducir en el programa todos los datos de trazabilidad diariamente de todos los productos adquiridos no sería necesario ya que la empresa que gestiona estos datos en MG se compromete a proporcionárselos al pescadero voluntario y así no será necesario introducirlos manualmente.

La empresa gestora de Mercagranada espera disponer en el mes de noviembre de 2012 un nuevo modelo de etiquetas que facilite toda la información reglamentaria de trazabilidad así como una sección adhesiva para marcar el envasado del lote correspondiente y así tenerlo localizado. Permanecemos atentos a este proyecto para incluir cualquier mejora en el software de trazabilidad que pueda brindar esta iniciativa.

- *Sistema APPCC:*

Se lleva el control de APPCC mediante varias hojas Excel indicando las tareas de mantenimiento realizadas, los registros de limpieza, toma de temperaturas, recogida de incidencias y demás registros derivados de los pre-requisitos.

- *Control de prácticas correctas de higiene y medio ambiente:*

Se realizó una auditoria de PCH mediante una empresa externa para el control interno, de la que también derivó el control APPCC que se realiza por el portátil con hojas de Excel.

- *Encaminamiento digital de pedidos a proveedores (B2B):*

No se disponen de proveedores que admitan encaminamiento digital de pedidos

- *Comunicación con programa modelo de contabilidad (B2B):*

No se dispone de comunicación digital del programa de contabilidad

b) A Coruña:

Mercado/lonja: **Lonja de A Coruña.**

- *Control de trazabilidad desde origen:*

Disponen de etiquetas en todos los productos entregados al detallista, la etiqueta de nuevo diseño e implantación contiene toda la información de trazabilidad adaptada a los Reglamentos de Control.

En relación con el desdoble y la mezcla de lotes, nos indican que en la lonja de A Coruña sólo se venden cajas enteras y por tanto nunca se mezclan ni dividen lotes. Los pescaderos se organizan entre ellos para dividir las cajas posteriormente, cuando no necesitan comprar la caja entera, de forma que la responsabilidad de dividir y mezclar lotes pasa a los minoristas.

En caso de que se produzca una segunda venta del pescado adquirido en la lonja de A Coruña a otras empresas (es el caso de mayoristas *o minoristas que suministran a hostelería o colectividades*) será necesario que se reetiquete el producto puesto que no podrá llevar la etiqueta con el marcado de la lonja de A Coruña.

De forma pionera la Lonja de A Coruña se encontraba en colaboración con AECOC (Asociación Española para la Codificación) para el desarrollo de etiquetas con inclusión de códigos de barras y la transferencia de información mediante formato electrónico, gracias a un proyecto del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente impulsado desde la Subdirección General de Economía Pesquera.

Desde FEDEPESCA nos ponemos en contacto con el Gerente de la Lonja para comunicarle los beneficios de incluir códigos de barras en todas las etiquetas de forma que en la pescadería en la que se instala el programa piloto se podrá leer el código de barras de las etiquetas y no será necesario introducir manualmente toda la información de Trazabilidad.

Meses después nos indican que la Lonja de A Coruña no ha aceptado el proyecto del MAGRAMA Y AECOC por lo que finalmente no se podrá realizar. Lamentablemente esto hace que los minoristas que compran en la Lonja de la Coruña en general y el minorista que participa en el piloto en particular no podrán utilizar el código de barras para el control de la trazabilidad, con las ventajas que ello hubiera supuesto.

Análisis de la pescadería piloto:

Comercio: Pescadería Vilaboa. Avda. Vilaboa, 80

Rutis – 15174. (A Coruña)

- *Pedidos a proveedores:*

No se dispone de sistema de comunicación mayorista-detallista de forma electrónica.

Se conoce la existencia de lonjas de menor tamaño que si disponen de gestión de pedidos mediante página Web y/o correo electrónico, aunque no se detallan cuales.

- *Gestión comercial:*

La pescadería no dispone de ningún equipo informático ni conexión a internet. Se dispone de una báscula con PLU y una caja registradora para el cobro de los pedidos pero no están conectadas.

El voluntario gestiona un total de cuatro pescaderías desde un almacén central ubicado en la Lonja. Allí dispone de un sistema informático para la gestión de cobros y tramitación de facturas.

- *Gestión económico-financiera:*

Realizada con apoyo de una empresa externa y centralizado a través de la oficina del detallista

- *Control de trazabilidad desde origen:*

Se almacena la información recibida de los mayoristas en las oficinas, sin contar con un sistema electrónico de gestión de los mismos. Al tener cuatro puntos de venta es especialmente interesante poder llevar el control de la trazabilidad en la división de cajas para sus distintos establecimientos. **Sistema APPCC.**

Se utiliza una hoja Excel para llevar control de los registros desde la oficina, ya que se realiza el control de varios establecimientos a la vez.

- *Control de prácticas correctas de higiene y medio ambiente:*

Se realizó una auditoría externa de control para revisión de las instalaciones y métodos de trabajo, del que se extrajo la información correspondiente para las hojas excell

- *Encaminamiento digital de pedidos a proveedores (B2B):*

No se disponen de proveedores que admitan encaminamiento digital de pedidos

- *Comunicación con programa modelo de contabilidad (B2B):*

No se dispone de comunicación digital del programa de contabilidad

c) Madrid:

Mercado/lonja: **Mercamadrid**

- *Control de trazabilidad desde origen:*

Los asentadores del Merca en ocasiones proporcionan información de trazabilidad insuficiente o errónea que no se adapta a las nuevas exigencias de trazabilidad exigidas por los Reglamentos de Control Pesquero. En muchos casos las etiquetas están deterioradas o son ilegibles. A menudo no se proporcionan ningún tipo de información cuando se dividen de lotes para diferentes compradores o cuando el producto se venda en varias piezas ya que solo existe una etiqueta que no se duplica. La información suministrada por los mayoristas es claramente insuficiente, lo que conlleva que al menos a partir de este punto de la cadena la trazabilidad hacia delante no sea completa (el consumidor final o los clientes que sean empresas no reciben toda la información que exige la normativa vigente)

A los minoristas tampoco se les proporciona un albarán o factura en los que conste la compra del producto de forma que no existe ningún documento que soporte la trazabilidad hacia atrás. Esto genera un grave problema para el control de la trazabilidad e incluso para que el minorista pueda demostrar la titularidad del producto en caso de un control por carretera cuando se dirigen desde Mercamadrid a sus respectivos establecimientos. Por ello son muchos los minoristas que entregan un vale hecho en papel autocopiativo al mayorista con lo que compra y se quedan con copia, para tener algún documento y que así quede un registro de cantidades compradas de cada producto y a qué precio. Se trata de un mercado que ha evolucionado muy poco y en el que los procesos entre operadores son manuales.

El único documento con el que cuentan es la factura del Banco de Santander, entidad financiera a la que la Asociación de Mayoristas ha dado la gestión de cobro centralizada. Esta factura se remite al minorista como pronto a los 3 días después de la compra, llegando en algunos casos a 7 días.

Análisis de la pescadería piloto:

Comercio: C/ Guzmán el Bueno, 70. Puestos 3, 4, 5.
28015 Madrid

- *Pedidos a proveedores:*

No se dispone de sistema de comunicación mayorista-detallista de forma electrónica.

A raíz de este proyecto mantenemos un encuentro con la empresa de informática SOFTCONTROL, que tiene desarrollado un programa para mayoristas con implantación en varias empresas de Mercabarna y de Mercamadrid. En el caso de Madrid se están planteando desarrollar un sistema de comunicación mayorista- detallista. Softcontrol pondrá a 40 mayoristas de Mercamadrid un módulo de software para que todos los minoristas que tengan PDA con Windows 7, puedan recibir de forma automática todos los datos de la compra del día en estos dispositivos. El cliente compra y lleva módulo de pedidos para tenerlo metido o podrá recibirlo vía Internet, todos los puestos mayoristas con esta aplicación le vuelca directamente a las PDA. Para ello se necesita que el mayorista tenga Internet y así, máximo sobre las 10.00h de la mañana, cuando el mayorista haya realizado los apuntes del día el minorista recibirá esta información. Esta conexión podría permitir en un futuro solicitar el pedido al proveedor online.

Se acuerda desarrollar un piloto con 5 minoristas para poder testar como funcionaría, pero tras intentar buscar a asociados colaboradores se comprueba que la mayoría no disponen de móviles que utilicen Windows 7 por lo que se descarta esta iniciativa, quedando la empresa Softcontrol en proponernos alguna otra alternativa que ayudara a la automatización de procesos en la relación entre mayoristas y minoristas

- *Gestión comercial:*

Se dispone de cuatro básculas con PLU controladas informáticamente y una caja registradora para el cobro de los pedidos, además se dispone de un sistema informático en las oficinas para la gestión de cobros, tramitación de facturas y configuración de las PLU de las básculas.

- *Gestión económico-financiera:*

Realizada con apoyo de una empresa externa y centralizado a través de la oficina del detallista.

- *Control de trazabilidad desde origen:*

Se almacena la poca información suministrada en Mercamadrid pero no dispone de registros fiables de los mismos.

- *Sistema APPCC:*

Su sistema informático de gestión actual incluye los registros correspondientes y realiza el seguimiento del cumplimiento de los mismos de forma diaria, registrando a su vez las posibles incidencias.

- *Control de prácticas correctas de higiene y medio ambiente:*

Dispone de guía completa obtenida a través de la asociación ADEPESCA, la Asociación de empresarios minoristas de productos pesqueros de la Comunidad de Madrid, perteneciente a Fedepesca y que utiliza su Guía de Prácticas Correctas de Higiene

- *Encaminamiento digital de pedidos a proveedores (B2B):*

No se disponen de proveedores que admitan encaminamiento digital de pedidos

- *Comunicación con programa modelo de contabilidad (B2B):*

Se envía mediante correo electrónico una hoja Excel con su gestor para transmisión de la información de los pedidos y ventas, el fichero de pedidos se introduce de forma manual y el de ventas se extra del programa de gestión actual.

2.- Desarrollo de la mejora de la herramienta informática para la adaptación a las necesidades del sector

Tras la fase de análisis inicial se han llevado a cabo las siguientes mejoras para la inclusión de los requisitos detectados en el proyecto:

Control APPCC y PCH:

Se han creado un apartado independiente donde cada detallista puede introducir los datos que tiene de su auditoría de APPCC y PCH en el sistema para llevar a cabo los registros, mediante procedimiento informático. El sistema no realiza la auditoría y ha de ser el detallista quien determine la información que ha de almacenar en el sistema, una vez introducido los datos, esta herramienta gestiona:

1. Plan de mantenimiento, registro de la instalación y/o equipo, responsable de la acción, frecuencia con alertas en el programa, operaciones a realizar, además esta sección contiene la información de los partes de limpieza (Figura 9) y mantenimiento derivados del plan de mantenimiento, donde las alertas del aplicativo determinan cada día que instalaciones requieren de limpieza o control, la persona que realiza dichas operaciones y la marca de realizado.
2. Control de partes de mantenimiento, necesarios para las incidencias, con registro de la instalación y/o equipo, actuaciones realizadas, persona o empresa responsable, fecha de realización y con la opción de impresión para realizar el registro en papel.
3. Listado de productos de limpieza, con registro del producto, proveedor, nº registro del proveedor y uso dado al producto.(Figura 6)
4. Control de equipos y registro de temperaturas, con registro de equipo, fecha de tomas, temperaturas y estado. (Figura 3)

Control de trazabilidad:

Se han modificado los flujos de compra-venta dentro del sistema para adaptarse a la normativa de trazabilidad mediante los siguientes cambios:

En entrada de productos de Proveedor:

- Captura/lectura manual de nº lote de proveedor.
- Captura de todos los campos de la etiqueta suministrada: Científica, autonómica, método de extracción, zona de captura, arte de pesca y presentación (Figura 1)
- Impresión de Etiqueta con todos los campos de la trazabilidad. Posibilidad de reimpresión, e impresión con código de barras.

Pantalla de ventas:

- En el momento de seleccionar el producto a vender se muestra ventana de selección de lote.
- En caso de exceder el peso del lote menos merma se pregunta para la finalización del lote

Impresión de documentación

- En el impresión del ticket, impresión del numero de lote.
- En el impresión de albaranes y facturas impresión de todos los campos de la trazabilidad, entendiendo que podrán variar que campos son impresos según se actualiza la normativa (incluido en el seguimiento y mantenimiento del aplicativo).
- Además a la hora de realizar el pedido se permite la impresión de una etiqueta identificativa por cada producto para adjuntarla en el lote de venta a otras empresas, esta etiqueta configurable consta, como campos mínimos, del nombre del producto, peso del producto y número de lote para su correcta trazabilidad. De esta forma para aquellos casos que sean venta de productos a empresas se puede realizar el control de trazabilidad sin problemas

Gestión de lotes:

- Finalización por selección de lotes.
- Configuración de % de merma de cada producto.
- Configuración de tiempo de caducidad de frescos y congelados.
- Pantalla que permite seleccionar lotes caducados y finalizarlos.

Pantalla de consultas de lotes, Posibilidad de consultar por:

- nº lote proveedor.
- Nº lote venta.
- Nº albarán
- Nº factura
- Nº ticket
- Consulta en pantalla e impresión del historial del lote.

Encaminamiento digital de pedidos a proveedores (B2B).

- Formulario de contacto mediante mail de los proveedores para la realización de pedidos.
- Modelo de formato estándar de realización de pedidos mediante correo electrónico.

Comunicación con programa modelo de contabilidad (B2B).

- Listado de la facturación y etiquetado según modelo suministrado por Gestora de Adepesca, conformado mediante formato CSV con los siguientes campos:
 - o Facturación recibida: Nombre de proveedor, CIF de proveedor, fecha de factura, importe total de factura, porcentaje de IVA, porcentaje de retención y porcentaje de recargo de equivalencia
 - o Facturación emitida: Nombre de cliente, CIF de proveedor, fecha de factura, importe total de factura, porcentaje de IVA, porcentaje de retención y porcentaje de recargo de equivalencia
 - o Tickets emitidos:, fecha de ticket, importe total de ticket, porcentaje de IVA, porcentaje de retención y porcentaje de recargo de equivalencia
- Formulario de configuración para el envío de los modelos mediante correo electrónico al sistema automatizado de Gestora de ADEPESCA

3. Desarrollo modelo software-hardware.

Modelo de hardware específico conformado por:

- Equipo informático para la gestión del programa, donde se han optado por dos variantes, cada participante en el piloto ha elegido entre estas dos variantes, siendo la conformada por el equipo portátil la elegida por todos por la falta de espacio y la movilidad permitida para el trabajo fuera de las instalaciones.
 - o equipo portátil: Marca Asus Modelo X54HR
 - o terminal táctil TPV clónico Intel con pantalla táctil
- Impresora de etiquetas térmica Marca Godex, modelo DT-4
- Impresora de tickets térmica Marca Orient, modelo BTP-R880NP

- Impresora laser monocromo para la impresión de facturas y listados, Marca Brother, modelo HL2130
- Lector de códigos de barra. Marca CCD80mm USB
- Bascula digital para control adicional de pesado tanto para productos de venta como para productos comprados (control de peso) Marca Epelsa, Modelo Marte 10 MF

4. Instalación del software/hardware en las PYMES

- Instalación de sistema operativo y configuración de todos los periféricos sobre el equipo TPV.
- Despliegue del ejecutable del aplicativo ERP para pescaderías.
- Parametrización y configuración del entorno de ejecución (servidor de aplicaciones, Framework, etc.)
- Instalación en la ubicación de la PYME del conjunto Software/Hardware.

5. Parametrización del ERP

Parametrización o configuración de los parámetros básicos del ERP y adecuación a las especificidades de cada PYME, como:

- Adaptación del sistema de etiquetado de producto del detallista a la normativa vigente.
- Adaptación del sistema de trazabilidad al mercado del minorista-mayorista
- Adaptación del sistema de calidad APPCC y correctas prácticas de Higiene del detallista.
- Adaptación de los registros de Medio Ambiente del detallista.
- Adaptación de Proveedores y mayoristas del detallista con correlación con puesto de mercado y/o identificación de código en distribuidor.

6. Migración y precarga de los datos del detallista

Precarga del master - data del ERP con las listas y tablas de datos existentes en la pescadería en formato papel, como:

- Precarga de datos de proveedores genéricos de diferentes mercas y lonjas.
- Datos de trazabilidad comunes, denominaciones específicas, métodos de captura, métodos de presentación, etc.
- Importación desde los sistemas de los detallistas de los siguientes datos:

	Madrid	Granada	A Coruña
Proveedores	Desde filemaker 11	No disponible	Desde CSV
Clientes	Desde filemaker 11	Desde Excel	Desde CSV
PLUs Productos	Desde filemaker 11	No disponible	No utiliza
APPCC Mantenimiento	Desde Excel Adepesca	Desde Excel	Desde Excel
APPCC Limpieza	Desde Excel Adepesca	Desde Excel	Desde Excel
APPCC Maquinaria	Desde Excel Adepesca	Desde Excel	Desde Excel

7. Configuración del módulo de interconexión b2b con distribuidor

Configuración de la interconexión de red y configuración del módulo de interconexión con el software de pedidos del proveedor

Se determina un formato mediante tablas a la hora de realizar pedidos que el sistema puede enviar de forma automática por correo electrónico, este formato queda pendiente de aceptación por parte de los diferentes proveedores, a su vez se adjunta en formato XML el pedido de forma que facilite la importación directa de los datos desde cualquier sistema.

8. Configuración del módulo de interconexión b2b con contabilidad

Configuración del módulo de interconexión con el software de gestión contable (A3 eco), a fin de establecer un vínculo permanente y automático entre el detallista y su gestoría fiscal y económica de los participantes.

Generación de fichero suenlace.dat según especificaciones de A3 eco a 12 de marzo de 2012, el fichero consta de un registro contable de subcuentas, importes y movimiento (Definido a caja) importable desde A3 Eco.

En caso de ser necesario y si algún detallista futuro lo requiriese este sistema se puede adaptar a otros proveedores de servicios contables tales como ContaPuls o EliteConta, siempre y cuando el proveedor de dicho software disponga de opciones de importación y documentación para la obtención de los datos del mismo.

La transmisión del fichero de movimientos se realiza mediante envío de correo electrónico, pudiéndose facilitar también el archivo para su traslado mediante pendrive.

9. Formación del personal de la PYME in situ

Formación in situ y práctica de los pescaderos de cada PYME en el uso del aplicativo. Dicha formación se ha realizado con 2 sesiones formativas presenciales y 1 reunión concertada con cada pescadero mediante conferencia telefónica para la formación en el sistema.

Las dos sesiones presenciales se impartieron durante la presentación del proyecto inicial, y durante la instalación del sistema, resolviendo las dudas iniciales e introduciendo a los diferentes usuarios en el manejo del sistema.

La reunión concertada se realizó 10 días después de la implantación del sistema, para la resolución de dudas y consultas.

Además durante la duración del piloto todos los pescaderos disponen de un número telefónico de asistencia con soporte remoto para la resolución de dudas e incidencias.

2.2.2 Guía de Buenas Prácticas Medioambientales. Guía para la aplicación del Sistema de Trazabilidad en establecimientos detallistas de la pesca.

1.- Guía de Buenas Prácticas Medioambientales en el sector de la comercialización minorista especializado en la venta de productos de la pesca y de la acuicultura frescos y congelados.

a) Metodología

En este apartado FEDEPESCA ha actualizado el borrador que realizó en su momento con la cofinanciación del FEP y del FROM para elaborar una guía de buenas prácticas medioambientales en la actividad del pequeño comercio especializado de venta de productos de la pesca y de la acuicultura fresco y congelado, contando así con un documento que será la base para que el sector pueda conocer sus obligaciones medioambientales. Esta guía y las acciones de difusión que se han llevado a cabo para nuestros asociados se considera imprescindible para poder concienciar al sector de la importancia de las buenas prácticas medioambientales, y que además puedan obtener beneficios medibles tales como la reducción de costes directos de producción: materias primas, energía, agua. Permitirá, también, reducir costes indirectos derivados de la actividad: primas de seguros, tasas de recogida de residuos, impuestos, etc.

Para la creación de esta guía se cumplió con el siguiente plan de actuación:

Actividad	Trabajo realizado por:
<ul style="list-style-type: none"> - Recopilación y análisis de la información: <ul style="list-style-type: none"> a. Directiva marco de residuos europea b. Actualización del régimen jurídico c. Calendario de eliminación bolsas un solo uso d. Ley de envases e. Subproductos de origen animal no apto para el consumo humano f. Nuevo reglamento de control pesquero g. Reducción de consumo energético en el punto de venta 	FEDEPESCA
<ul style="list-style-type: none"> - Preparación y elaboración de la guía 	FEDEPESCA, SUMAF (subcontratada)
<ul style="list-style-type: none"> - Preimpresión y maquetación 	SUMAF (subcontratada)
<ul style="list-style-type: none"> - Impresión del manual 	SUMAF (subcontratada)
<ul style="list-style-type: none"> - Acciones de difusión de la guía 	FEDEPESCA
<ul style="list-style-type: none"> - Distribución de la guía 	FEDEPESCA

b) Medios técnicos y humanos empleados

Instalaciones y equipamientos informáticos de FEDEPESCA

M^a Luisa Álvarez Blanco. Adjunta al Director Gerente de Fedepesca. Coordinación del proyecto

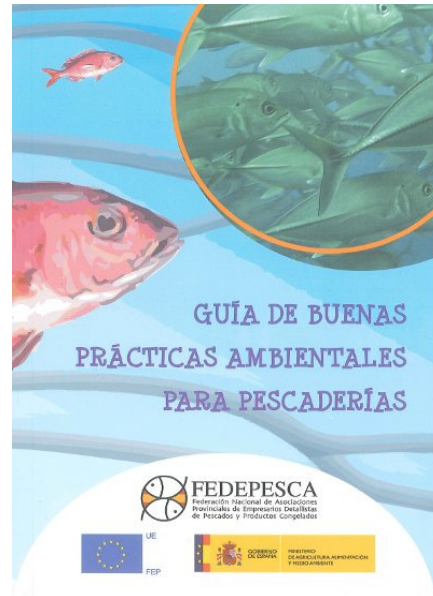
Tatiana Calviño. Técnica de proyecto.

Pedro López Salcedo. Director Dpto. de Medio Ambiente de Fedepesca

Empresa subcontratada SUMAF. Trabajos de preparación y elaboración de la guía. Preimpresión y maquetación. Impresión del manual

c) Resultados obtenidos

- Elaborar y difundir la “guía de buenas prácticas medioambientales” en la actividad del pequeño comercio especializado de venta de productos de la pesca y de la acuicultura fresco y congelado”
- Impresión de 5.000 guías
- Distribución de la Guía de buenas prácticas medioambientales



2.- Guía para la aplicación del Sistema de Trazabilidad en establecimientos detallistas de la pesca

a) Metodología

Para que el sector detallista de pescado esté preparado para afrontar el reto de desarrollar sistemas de trazabilidad, elaboramos la Guía para la aplicación del Sistema de Trazabilidad en establecimientos detallistas de la pesca en el año 2005, la primera para un sector pesquero en España, en colaboración con el entonces Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

La guía desarrollada tiene carácter específico para nuestro sector y refuerza a su vez a la GPCH (Guía de prácticas correctas de higiene en establecimientos detallistas de productos de la pesca y de la acuicultura) en su capítulo de etiquetado y trazabilidad, ya que la trazabilidad es considerada una herramienta implícita en el Sistema APPCC.

Teniendo en cuenta el objeto de la guía de trazabilidad de la AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria) detectamos que en este ámbito nuestro sector y en general el sector minorista tiene dificultades referentes a instrumentos de gestión tales como bases de datos en las pescaderías, etc. para satisfacer las exigencias en materia de **trazabilidad**.

Por ello se hacía necesaria la ampliación de la *Guía para la aplicación del Sistema de Trazabilidad en establecimientos detallistas de la pesca* para contemplar una práctica realizada por muchos establecimientos detallistas, como es la venta no directa a

consumidor final, sino a colectividades u empresas, ya que no está contemplado en la anterior Guía. Se hacía necesario para ello ofrecer a las pescaderías un sistema de trazabilidad eficiente, sencillo y económico.

Igualmente era imprescindible adaptar la Guía de Trazabilidad en pescaderías a la nueva normativa comunitaria derivada de la Política Pesquera Común, y que entraba en vigor el 1 de Enero de 2013. Por ello en esta Guía se recogen las nuevas obligaciones de trazabilidad determinadas por el reglamento nº 1224/2009 que establece un régimen de control comunitario para garantizar el cumplimiento de las reglas de la política pesquera común y Reglamento (CE) 404/2011 por el que se establecen disposiciones de aplicación del anterior.

HEMOS SIDO LA PRIMERA ORGANIZACIÓN EN ACTUALIZAR SUS DOCUMENTOS TÉCNICOS A ESTAS NUEVAS OBLIGACIONES DE LA PPC

Para realizar nuestro trabajo con el mayor conocimiento técnico posible y poder conocer las interpretaciones que de la normativa se iban realizando fue por lo que además tuvimos que participar activamente en el grupo e trabajo del CTN 195 de Pesca Extractiva que está desarrollando la Guía de Trazabilidad del Sector pesquero desde el inicio de la cadena hasta el final, Guía que se está cerrando en estos momentos y que verá la luz posiblemente en Enero de 2013.

Para la ampliación y actualización de esta guía se cumplió con el siguiente plan de actuación:

Actividad	Trabajo realizado por:
- Recopilación y actualización de la guía: a. Revisión de aplicación de Sistemas de Trazabilidad b. Revisar la aplicación práctica de los principios del sistema A.P.P.C.C, así como modelos de registros e instrucciones para su cumplimentación c. Definición de los nuevos Registros de Trazabilidad	FEDEPESCA
- Preparación y elaboración de la guía	FEDEPESCA, SUMAF (subcontratada)
- Preimpresión y maquetación	SUMAF (subcontratada)
- Impresión del manual	SUMAF (subcontratada)
- Acciones de difusión de la guía	FEDEPESCA
- Distribución de la guía	FEDEPESCA

b) Medios técnicos y humanos empleados

- Instalaciones y equipamientos informáticos de FEDEPESCA
- M^a Luisa Álvarez Blanco. Adjunta al Director Gerente de Fedepesca. Coordinación del proyecto
- Cristina San Martín. Directora del Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria de Fedepesca
- Tatiana Calviño. Técnica de proyecto. Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria de Fedepesca
- Asistencia técnica del proyecto del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA):
 1. Aurora de Blas Carbonero. Subdirectora Gral. de Economía Pesquera
 2. Carola González Kessler. Jefa de área de la Subdirección Gral. de Economía Pesquera
- Empresa subcontratada SUMAF. Trabajos de preparación y elaboración de la guía. Preimpresión y maquetación. Impresión del manual

c) Resultados obtenidos

- Actualizada, revisada y ampliada la “Guía práctica para la aplicación del Sistemas de Trazabilidad en establecimientos detallistas de productos de la pesca y de la acuicultura”
- Impresión de 5.000 guías
- Distribución de la Guía práctica de Sistemas de Trazabilidad entre los asociados de Fedepesca



2.2.3. Estudio sobre condiciones de trabajo y salud entre el colectivo de mujeres trabajadoras del comercio minorista de pescados y productos afines. Creación de una red de mujeres del comercio minorista

a) Metodología

El Estudio sobre Condiciones de Trabajo y Salud entre el Colectivo de Mujeres Trabajadoras del Comercio Minorista de Pescados y afines ha realizado tres grupos de actividades con la metodología siguiente:

- Análisis de fuentes documentales secundarias, nacionales, europeas e internacionales, que tengan como objeto la investigación científico-tecnológica de las condiciones de trabajos, seguridad y salud del comercio al por menor de pescados y mariscos, y de manera especial la situación de la mujer en el mismo.
- Investigación cualitativa, basada en la observación y registro de la actividad en el puesto de trabajo, completando la observación con una entrevista personal a una muestra de 50 trabajadoras, que representen todas las variables de estudio (Ubicación geográfica; Tipología de establecimiento; Situación laboral; Edad; Antigüedad en la profesión,..).
- Convocatoria de captación de mujeres trabajadoras, para la explicación de la metodología del estudio y la futura creación de la Red de Mujeres.

b) Medios técnicos y humanos

Los medios técnicos y humanos para la realización de estas actividades han sido los siguientes:

- Coordinadora del proyecto: M^a Luisa Álvarez Blanco
- Técnica de Fedepesca: Tatiana Calviño
- Empresa CIFESAL subcontratada para la realización del estudio. Equipo:
 - Director técnico del Estudio (Lic. en Psicopedagogía y Técnico Superior de PRL)
 - Técnico de investigación (Lic. en Sociología y Técnico Superior de PRL).
 - Técnico de investigación Junior (Lic. en Sociología)
 - Consultor de PRL (Ing. Forestal y Técnico Superior de PRL)
 - Médico y experto en PRL (Lic. en Medicina Laboral y Responsable de Servicio de PRL)

c) Resultados

Los resultados obtenidos han sido los siguientes:

- Conocer el estado del arte en la investigación sobre las Condiciones de Salud y Trabajo en el sector del comercio minorista de pescados y afines.
- Realizar una aproximación cuantitativa y cualitativa a las condiciones de salud y trabajo entre el colectivo de mujeres trabajadoras del sector.
- Realizar una aproximación perceptiva sobre los riesgos más frecuentes entre el colectivo de mujeres trabajadoras.
- Realizar una aproximación cualitativa y cuantitativa a los accidentes y enfermedades profesionales entre el colectivo de mujeres.
- Realizar una aproximación a la actividad preventiva en el sector.

2.2.4. Sesiones formativas experimentales en autocontrol e implantación individualizada de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene

a) Metodología

Los principios Generales de Higiene de los Alimentos establecen una base para asegurar la higiene de los alimentos y sientan los cimientos para el desarrollo eficaz del sistema A.P.P.C.C.

Las empresas alimentarias deben desarrollar programas específicos para determinar los puntos críticos de control que será preciso identificar, vigilar y mantener dentro del sistema A.P.P.C.C.

Hasta el momento se han realizado dos sesiones, la primera de ellas fue una jornada de información y explicación del proyecto, y en la segunda se realizó la sesión formativa para trabajadores del sector. El objetivo de esta formación es desarrollar conocimientos, actitudes y habilidades específicas dirigidas a que las empresas de productos de la pesca y de la acuicultura, se les facilite el diseño y la implantación de Sistemas de Seguridad e Higiene Alimentaria conforme con la legislación vigente, especialmente con el cumplimiento de implantar sistemas de autocontrol específicos.

El material del curso incluye la formación necesaria en materia del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, explicando la correcta metodología de trabajo para la aplicación práctica de los principios del sistema A.P.P.C.C., así como los modelos de registros e instrucciones para su cumplimentación dentro de la actividad propia que desarrolla cada empresa.

Para ello se está utilizando conjuntamente en el curso el programa informático GPCH que FEDEPESCA ha desarrollado en colaboración con el FROM y el Fondo Europea de Pesca (FEP).

Con este programa se permite personalizar la Guía de Prácticas Correctas de Higiene para las actividades que realice cada empresa y editar los registros personalizados y poder así ser capaces de implantar un sistema de autocontrol acorde a sus instalaciones específicas y la actividad que desarrollen.

Esta formación ha sido subcontratada, y hasta el momento se ha realizado en dos provincias (A Coruña y Granada) con un número reducido de alumnos curso, debido a la individualización de la formación tanto con la aplicación informática como por las características propias de cada empresa.

En esta fase del proyecto se ha impartido en Granada y A Coruña, quedando en la segunda anualidad formación en las provincias de Valladolid y Asturias. En estas dos últimas provincias han sido realizadas sesiones previas informativas.

Las dos primeras experiencias formativas se impartieron entre los meses de abril y mayo de 2012.

b) Medios técnicos y humanos empleados

- Equipamiento y aplicativo informático GPCH que FEDEPESCA ha desarrollado en colaboración con el FROM y el Fondo Europea de Pesca (FEP).
- Aulas formativas en A Coruña y Granada y sesiones informativas en las 4 ciudades.
- Preparación, coordinación y seguimiento de las sesiones por parte del personal de Fedepesca: M^ª Luisa Alvarez, Tatiana Calviño
- Subcontratación a empresa CIFESAL para la organización, realización e impartición de las sesiones experimentales en autocontrol.

c) Resultados obtenidos

- Formación de 10 pescaderos en Los principios Generales de Higiene de los Alimentos a través de la aplicación práctica de los sistemas de A.P.P.C.C
- Personalización de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene para las actividades que realiza cada empresa
- Aprendizaje del programa GPCH
- Adquisición de los conocimientos exigibles en la legislación vigente en materia de buenas prácticas de higiene

Aquí presentamos el planing del curso, con las materias impartidas:

Contenido	Formato (P= práctica, T=teórica)
- Legislación	T
- Sistema APPCC	T
- Manejo programa GPCH	P
- Plan de buenas prácticas de higiene	P
- Plan de control de la trazabilidad y etiquetado.	P

2.3 Incidencias en su caso.

2.3.1 Desajuste del plan de trabajo respecto al cronograma previsto y la causa

Como se comenta en la memoria económica justificativa, existe una desviación en el cronograma previsto, adelantándose a esta primera anualidad las sesiones experimentales en autocontrol y APPCC de A Coruña y Granada, que estaban previstas se impartieran en la segunda anualidad.

Dichas sesiones se realizaron en las provincias de A Coruña y Granada al ser requeridos por parte de las organizaciones provinciales, las cuales nos solicitaron adelantarlo para que los participantes en estas sesiones pudiesen tener más tiempo en la personalización de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene en sus empresas.

En Valladolid y Asturias se finalizará al comienzo de la segunda anualidad.

Igualmente, durante el proceso de captación de mujeres del sector de comercio minorista de pescado y productos afines para la realización del estudio de condiciones de trabajo y salud laboral, nos encontramos con una gran dificultad para llegar a este colectivo tan disperso por todo el país. Por ello tuvimos que ampliar las fechas previstas tanto en la difusión del proyecto como en la captación de este colectivo. Finalmente, y con algún retraso en el cronograma previsto, hemos logrado cumplir con el objetivo marcado para esta primera anualidad, como se menciona en el apartado correspondiente del estudio.

2.3.2 Modificaciones en el plan de trabajo, en la metodología o en la causa

No se han producido modificaciones significativas

3. Resultado del proyecto

3.1 y 3.2 Discusión de los principales resultados obtenidos y Resumen de las conclusiones provisionales

a) Experiencia piloto en el ámbito de la trazabilidad en el comercio minorista

El proyecto se encuentra avanzado en cuanto a la implantación del hardware y del software pero precisamente ahora no encontramos en proceso de seguimiento, por lo que por ahora solo se puede suministrar información parcial de los resultados principales:

1. Casi todos los detallistas participantes utilizan sistemas informáticos y conocen la necesidad de implantar sistemas de trazabilidad en sus negocios, además disponen de sistemas automatizados para la gestión de APPCC, PCH, gestión de facturas, etc.
2. La dificultad para el sistema de trazabilidad empieza con la obtención de la información por parte de los mayoristas.
3. Todos los detallistas participantes realizan seguimiento de sus registros APPCC así como del cumplimiento de las normas PCH utilizando diversos sistemas no unificados y apoyados en empresas externas para el análisis y cumplimiento de los mismos dada la dificultad en realizar el proceso de auditoría por sus propios medios.
4. La adaptación al sistema de trazabilidad es lenta por la cantidad de información (en caso de disponerla) que se tiene que introducir en el sistema, siendo además suministrada en forma de papel sin apoyo de soporte electrónico o códigos de barra que faciliten su inclusión. Los propios detallistas son conscientes del esfuerzo que esto les conlleva aunque entienden la necesidad de adaptarse de la forma más fácil posible a la normativa legal vigente.

5 Cada detallista dispone de un método de trabajo propio y es necesario un ajuste personalizado tanto para la metodología de cada detallista como para las características de los mercados donde obtienen sus productos.

b) Estudio sobre condiciones de trabajo y salud entre el colectivo de mujeres trabajadoras del comercio minorista de pescados y productos afines

Resultados del estudio

Discusión de los principales resultados del estudio

Los principales resultados alcanzados hasta la fecha en el Estudio sobre condiciones de trabajo, han sido los siguientes:

- Las condiciones de trabajo de la mujer en el sector son especialmente duras en cuanto a la extensión de la jornada de trabajo, que puede alcanzar en algunos casos las 12 horas diarias, cinco días a la semana.
- Las actividades percibidas como más peligrosas para la salud son: el mantener malas posturas de trabajo y la manipulación de utensilios cortantes y los que tienen una mayor frecuencia de riesgo para la salud son: el mantener la postura de pie, los movimientos repetitivos y los cambios de temperatura.
- La principal autopercepción que tienen sobre el trabajo es considerarlo a menudo agotador.
- La utilización de los equipos de protección individual alcanza a dos de cada tres mujeres, en el mejor de los casos y este uso solamente lo hacen en algunas ocasiones.
- La vigilancia de la salud a través de las revisiones médicas periódicas solamente las realizan dos de cada tres mujeres.
- Los accidentes laborales más frecuentes, con baja y sin baja laboral, están relacionados con el cansancio, la exposición al frío y los movimientos repetitivos o forzados.
- Las enfermedades o trastornos más frecuentes, con baja laboral, están relacionados con las enfermedades de origen reumático y con los trastornos del sueño, estrés o depresión.
- Los síntomas y molestias que padecen de forma frecuente son los dolores de cuello y/o nuca y los dolores en los miembros superiores: brazos, manos y dedos y de forma ocasional el cansancio y el bajo estado de ánimo.
- Los hábitos personales son moderadamente saludables, ya que el 40% practica paseos o deporte a diario.
- El principal medicamento que se toma habitualmente está indicado contra el dolor o la inflamación. Lo hace el 56,4% de las mujeres. El 12,5% toma estimulantes o antidepresivos y el 10% toma medicamentos contra las molestias de estómago. Es de destacar que el 25% no toma ningún medicamento de forma habitual.
- La coordinación y la gestión de la actividad preventiva la realiza la persona propietaria del negocio en un 37% de los casos y el servicio de prevención ajeno en un 33% de los casos.
- La evaluación de riesgos laborales se ha realizado en el 80% de los negocios, por un servicio de prevención ajeno en la mayoría de los casos.
- La actividad preventiva se realiza en la mitad de los negocios y consiste principalmente en la lectura de información (documentos, folletos,..) y en la formación específica en materia de salud y seguridad.

Resumen de las conclusiones provisionales

Las principales conclusiones provisionales, alcanzadas hasta la fecha, han sido las siguientes:

- Las escasas referencias documentales encontradas no muestran un análisis global de las condiciones de salud y trabajo en la actividad del comercio minorista de pescados y afines, por ello resulta difícil establecer comparaciones entre mujeres y hombres. E incluso entre otras mujeres con actividad similar en el comercio alimentario (Carnicería, Aves y huevos,..)
- Las escasas referencias documentales encontradas, relacionados con la salud y las condiciones de trabajo en el sector, han sido: Guías de salud laboral y Estudios aproximativos a algunas dolencias y enfermedades en el sector.
- La escasa implantación y extensión de las actividades preventivas aconsejan realizar campañas informativas y formativas sobre los aspectos más destacados de las condiciones de salud y trabajo, como por ejemplo:
 - ✓ La mejora de hábitos saludables: descansos breves durante la jornada; estiramientos y flexiones en los lugares de trabajo; actividad física diaria; horarios compatibles con el descanso y el sueño; actividades y ejercicios para el control de estrés.
 - ✓ La importancia de la vigilancia de la salud y de las revisiones médicas periódicas.
 - ✓ La importancia de utilizar equipos de protección individual.

3.3 Líneas de investigación previstas para llevar a cabo el proyecto

a) Experiencia piloto en el ámbito de la trazabilidad en el comercio minorista

Continuar el análisis y seguimiento de los modelos implantados así como realizar procesos automatizados para agilizar el trabajo diario buscando el ahorro de tiempo en los detallistas.

Estamos a la espera del desarrollo de AECOC del modelo de etiquetado con código de barras para integrarlo en el sistema. AECOC está desarrollando un piloto con el MAGRAMA del que confiamos conocer los resultados para tratar de aprovechar sinergias.

Igualmente tenemos abierta una línea de colaboración con la empresa de informática SOFTCONTROL, que estaba buscando una solución para integrar en su software las nuevas obligaciones de trazabilidad de sus clientes mayoristas buscando que estos también pudieran dar la información adecuada a sus clientes minoristas y soluciones al etiquetado.

Actualmente el Banco de Santander, entidad financiera que lleva la gestión de cobro de todos los mayoristas de Mercamadrid está iniciando el proceso de desarrollo de un nuevo software para esta gestión y han contactado con Fedepesca para tratar de aprovechar esta nueva herramienta para que los mayoristas, además de la gestión financiera puedan cumplir sus nuevas obligaciones en trazabilidad y etiquetado por lo que en conjunto en la nueva anualidad, proponiéndoles que si es posible implantaran un sistema parecido al de MercaGranada.

b) *Estudio sobre condiciones de trabajo y salud entre el colectivo de mujeres trabajadoras del comercio minorista de pescados y productos afines*

Líneas de investigación previstas para llevar a cabo el proyecto

Las líneas de investigación más aconsejables para poder profundizar en los resultados más destacables del proyecto, serían las siguientes:

- Investigación aproximativa y/o descriptiva sobre los aspectos psicosociales de la actividad del comercio minorista de pescados y en especial los relacionados con la fatiga, el estrés, el cansancio ó las alteraciones del sueño.
- Investigación en profundidad sobre el impacto de las enfermedades reumáticas en el colectivo de hombres y mujeres del comercio minorista de pescados.

4. Anexos

- **Anexo I: Capturas de pantalla:**

Figura 1: Entrada de datos de trazabilidad desde proveedores.

TPV ATAGO Mostrador - [Albaranes de Proveedores]

Pantalla de Ventas Archivos Compras Listados Estadísticas Parametrización Utilidades ? Salir

Serie 1 000011 Nº 000 Introducción del Código de Lote

Fecha 01-10-2012 Forma Pac

CODIGO	DESCRIPCIÓN
0005	BESUGO

Nº Lote Peso Neto (kg)

Precio de coste Precio V. sin I.V.A. P.V.P.

Presentación Cajas

Subastador Barco

Reg. sanitario Tipo

Deno. comercial BESUGO

Deno. científica

Deno. autonómica Código FAO

Met. producción

Zona de captura

Arte de pesca Fecha Fescura 02-10-2012

Ingredientes

Existencias Artículo 33

Aceptar Cancelar

Buscar F2 Nuevo F5 Cerrar F9 Modificar F12 Borrar F4 Calcular F7 Observaciones F3 Anular F6 Ingresos F10 Salir F11 F8 Esc

Figura 2: Configuración de Artes de pesca

Configurar Artes de Pesca

Arte de Pesca 1: Volantas

Código 1

Descripción Volantas

F5 F4 F9 F10 F11 F12 F2 ESC

Figura 3: Registro de equipos APPCC

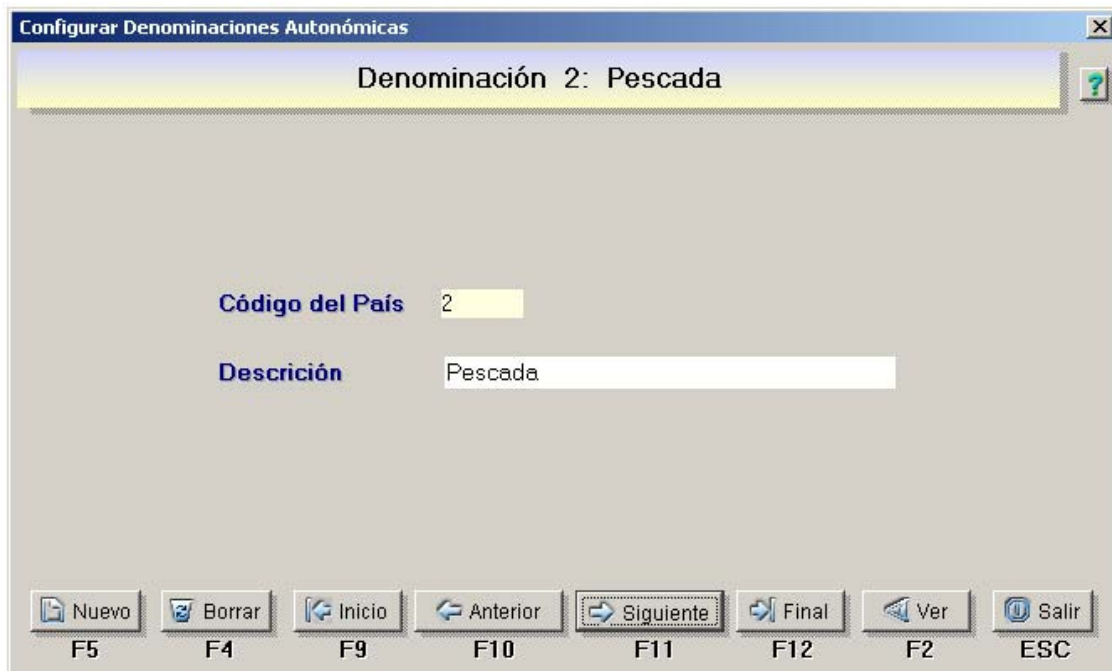
Control de Equipos

PESCADERIAS ATAGO

EQUIPO	FECHA	TEMP(C)	TEMP(I)	TEMP(NP)	HIG Y ORD(C)	HIG Y ORD(I)	ESTADO(C)	ESTADO(I)
EQUIPO 1	20-10-2011							

ESC

Figura 4: Configuración de denominaciones autonómicas.



The screenshot shows a software window titled "Configurar Denominaciones Autonómicas". At the top, a yellow header bar contains the text "Denominación 2: Pescada" and a help icon. Below this, there are two input fields: "Código del País" with the value "2" and "Descripción" with the value "Pescada". At the bottom of the window, there is a toolbar with eight buttons: "Nuevo" (F5), "Borrar" (F4), "Inicio" (F9), "Anterior" (F10), "Siguiente" (F11), "Final" (F12), "Ver" (F2), and "Salir" (ESC). The "Siguiente" button is highlighted with a dashed border.

Figura 5: Configuración de nombre científico.



The screenshot shows a software window titled "Configurar Denominaciones Científicas". At the top, a yellow header bar contains the text "Denominación 1: Merluccius Merluccius" and a help icon. Below this, there are three input fields: "Código del País" with the value "1", "Nombre Científico" with the value "Merluccius Merluccius", and "Nombre Común" with the value "Merluza". At the bottom of the window, there is a toolbar with eight buttons: "Nuevo" (F5), "Borrar" (F4), "Inicio" (F9), "Anterior" (F10), "Siguiente" (F11), "Final" (F12), "Ver" (F2), and "Salir" (ESC). The "Anterior" button is highlighted with a dashed border.

Figura 6: Registro de productos de limpieza.

Listado Productos de Limpieza

PESCADERIAS ATAGO

PRODUCTO	PROVEEDOR	REGISTRO	USO
PRODUCTO 1	PROVEEDOR 1		NORMAL

Salir
ESC

Figura 7: Configuración de métodos de producción

Configurar Métodos de Producción

Metodo 1: Pesca extractiva o pescado

Código del País

Descripción

F5
 F4
 F9
 F10
 F11
 F12
 F2
 ESC

Figura 8: Parte de control de recepción APPCC

Parte de Control de Recepcion

PESCADERIAS ATAGO

FECHA	PRODUCTO	PROVEEDOR	Tª	TRANS. (C)	TRANS. (I)	PROD. (C)	PROD. (I)	ETIQ(C)	ETIQ(I)
20-10-2011	PRODUCTO 1	PROVEEDOR 1							

Salir
ESC

Figura 9: Registro de Limpieza APPCC

Parte de Limpieza

PESCADERIAS ATAGO

Semana del 02-10-2012 al 02-10-2012

ZONA	L	M	X	J	V	S	L-Responsable	M-Responsable	X-Responsable	J-Responsable
ZONA 1	N	O	N	O	N	O	SI NO	ANTONIO VAZQUEZ		

Salir
ESC

SCF

Figura 10: Parte de mantenimiento:

Parte de Mantenimiento

Parte del día 08-02-2012

Codigo 1

Equipo y/o Instalación Fecha 02-10-2012

EQUIPO 1

Actualizaciones llevadas a cabo

ACTUALIZACION RUTINARIA

Persona y/o Responsable

ANTONIO VAZQUEZ

F5
 F4
 F9
 F10
 F11
 F12
 F8
 ESC

Figura 11: Plan de mantenimiento

Plan de Mantenimiento

PESCADERIAS ATAGO

EQUIPO	RESPONSABLE	FRECUENCIA	OPERACIONES
EQUIPO 1	RESPONSABLE 1	SEMANAL	RUTINARIAS

ESC

Figura 12: Configuración de métodos de presentación

Configurar Denominaciones Científicas

Presentación 1: EVS

Código del País 1

Presentación EVS

Descripción

Nuevo F5 Borrar F4 Inicio F9 Anterior F10 Siguiete F11 Final F12 Ver F2 Salir ESC

Figura 13: Configuración de zonas de captura

Configurar Zonas de Captura

Zona 2: ZonaFAO n°27

Código de la Zona 2

Zona Atlántico Noreste

Descripción ZonaFAO n°27

Nuevo F5 Borrar F4 Inicio F9 Anterior F10 Siguiete F11 Final F12 Ver F2 Salir ESC

- **Anexo II: Galería de fotos**

Visita pescadería en A Coruña:





Curso APPCC A Coruña:



Curso APPCC Granada:





Jornada de captación Red de Mujeres:



Presentación guías Gijón:





Visita MercaGranada:





Pescadería de Granada proyecto APPCC:



FECHA	NO COBUIJO, NI COMIDA, NI BEBIDA PARA PLAGAS	LIMPIEZA ADECUADA	ALMACENAJE ADECUADO	NO EXISTENCIA DE HUECOS EN PAREDES NI PUERTAS	NO PRESENCIA DE HECES, PISADAS, TELARAÑAS, ROEDURAS	VIGILANCIA	ACCION CORRECTORA	FIRMA DEL RESPONSABLE
1ª semana	X	X		X	X	X		
2ª semana	X	X		X	X	X		
3ª semana	X	X		X	X	X		
4ª semana	X	X		X	X	X		
5ª semana	X	X		X	X	X		

Pescaderías de Granada:





FEDEPESCA INNOVA

INVERTIMOS EN LA PESCA SOSTENIBLE



FEDEPESCA

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



UNION EUROPEA

Fondo Europeo
de Pesca (FEP)



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

ANEXO I

INFORME CIENTÍFICO-TÉCNICO

2ª Anualidad (Final)

Proyecto:

FEDEPESCA INNOVA

Expediente:

ARM/1790/014

Entidad:

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

(FEDEPESCA)

FEDEPESCA
INNOVA

ÍNDICE:

1- Objetivos del proyecto	3
1.1.- Objetivo general del proyecto	3
1.2.- Objetivos parciales alcanzados en la 2ª anualidad:	4
1.2.1 <i>en la experiencia piloto en el ámbito de la trazabilidad</i>	4
1.2.2 <i>en el programa formativo experimental</i>	5
1.2.3 <i>en el estudio e investigación sobre las condiciones de salud en el trabajo entre el colectivo de mujeres trabajadoras</i>	5
1.2.4 <i>en el fomento del trabajo en red e intercambiar experiencias y mejores prácticas entre organizaciones dedicadas a promover la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres</i>	6
2- Desarrollo del proyecto	7
2.1.- Cronograma, tareas realizadas 2ª anualidad	7
2.2.- Descripción de las tareas realizadas	8
2.2.1. Piloto de trazabilidad en el comercio minorista	8
a) metodología	
b) medios técnicos y humanos	
c) resultados obtenidos	
2.2.2. Sesiones formativas experimentales en autocontrol	17
a) metodología	
b) medios técnicos y humanos	
c) resultados obtenidos	
2.2.3. Estudio condiciones de trabajo y salud entre el colectivo de mujeres	20
a) metodología	
b) medios técnicos y humanos	
c) resultados obtenidos	
2.2.4. Creación de la red social de mujeres trabajadoras del sector	22
a) metodología	
b) medios técnicos y humanos	
c) resultados obtenidos	
2.3 Incidencias, en su caso	24
2.3.1. Desajustes del plan de trabajo respecto al cronograma previsto	
2.3.2. Modificaciones en el plan de trabajo	
3- Resultados del proyecto	25
3.1.- Discusión de los principales resultados obtenidos	25
3.2.- Resumen de las conclusiones finales	25
3.3.- Líneas de investigación previstas para llevar a cabo el proyecto	31
4- Anexos	32
- Capturas de pantalla	
- Galería de fotos	

1. Objetivo del proyecto

1.1 - Objetivo General

El proyecto FEDEPESCAINNOVA trata de cubrir la demanda de actualización tecnológica y de conocimientos de las nuevas normativas vigentes en las áreas de *trazabilidad, seguridad en el trabajo y gestión medioambiental* del sector de comercio detallista de pescados y productos afines. Conocer y facilitar la adaptación de nuestro sector a las exigencias de la nueva Política Pesquera Común es sin duda otro de los objetivos generales del proyecto.

Para ello propusimos un proyecto que se fundamenta en las siguientes partes:

- Experiencia piloto en el ámbito de la trazabilidad en el comercio minorista. Para ello se ha dotado a las empresas participantes de un aplicativo informático y el equipamiento informático que cubran las necesidades de gestión integral del negocio basándose en los siguientes puntos: control de trazabilidad desde origen, tanto trazabilidad ascendente como descendente en el caso de que sirvan a otras empresas, como sucede en la mayoría de los casos (un 20% de la facturación minorista suele ser a empresas de hostelería), Sistema de Análisis de Puntos Críticos en el Comercio (APPCC), control de prácticas correctas de higiene y medio ambiente, gestión comercial, encaminamiento digital de pedidos a proveedores (B2B) y comunicación con programa modelo de contabilidad (B2B).
- Programa formativo experimental con sesiones presenciales en cuatro ciudades, para la Implantación Individualizada de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene, a través del programa informático GPCH que FEDEPESCA desarrolló en colaboración con el FROM y el Fondo Europea de Pesca (FEP), incluyendo las novedades de las exigencias de Trazabilidad derivadas de los Reglamento de Control Pesquero Europeos.
- Estudio e investigación sobre las condiciones de salud y salud en el trabajo entre el colectivo de mujeres trabajadoras del sector del comercio minorista de pescado y productos afines.
- Actualizar, revisar, completar y editar la “Guía práctica para la aplicación del Sistemas de Trazabilidad en establecimientos detallistas de productos de la pesca y de la acuicultura” e incluir las nuevas exigencias de los Reglamentos de Control referidas a las exigencias de Trazabilidad (Reglamento 1224/2009 y Reglamento de Ejecución (UE) 404/2011
- Adaptar la Guía de Prácticas Correctas de Higiene en los establecimientos detallistas de productos de la pesca y de la acuicultura a estas exigencias de los Reglamentos europeos e incluir elaboraciones en el punto de venta. Adaptar el aplicativo informático para su utilización en las sesiones formativas experimentales e incluir las novedades de las exigencias de Trazabilidad
- Elaborar y difundir la “guía de buenas prácticas medioambientales” en la actividad del pequeño comercio especializado de venta de productos de la pesca y de la acuicultura fresco y congelado, contando así con un documento que será la base para que el sector pueda conocer sus obligaciones medioambientales. Facilitar un sistema de autocontrol de obligaciones medioambientales, incluyendo novedades legislativas y

fomentando el ahorro energético, la sostenibilidad de los recursos y las buenas prácticas

- Creación de plataforma web de Red de Mujeres del comercio minorista persigue establecer un canal de comunicación con un amplio abanico de destinatarios: las mujeres trabajadoras del sector del comercio minorista de la pesca y productos afines, instituciones públicas regionales, municipales y estatales relacionados con la cobertura temática de la red, los agentes sociales, las instituciones de investigación en el ámbito de la mujer y estudios de géneros.

1.2 - Objetivos parciales alcanzados en la 2ª anualidad

1.2.1 Objetivos parciales alcanzados en la experiencia piloto en el ámbito de la trazabilidad

- a) Instalado y en funcionamiento del aplicativo de gestión (ERP) en cada una de las pescaderías que participan en el proyecto que cubre las necesidades de gestión integral del negocio basándose en los siguientes puntos:
 - control de trazabilidad desde origen.
 - Sistema APPCC
 - gestión económico-financiera.
 - control de prácticas correctas de higiene y medio ambiente.
 - encaminamiento digital de pedidos a proveedores (B2B).
 - comunicación con programa modelo de contabilidad (B2B).
- b) Control, seguimiento y soporte continuado al aplicativo de gestión (ERP) desarrollado en la primera anualidad.
- c) Mejoras en el uso, funcionalidades y procesos de seguimiento de la trazabilidad en el programa

El piloto de trazabilidad trata de cubrir la demanda de actualización tecnológica y de conocimientos de las nuevas normativas vigentes en las áreas de trazabilidad. La Experiencia piloto en el ámbito de la trazabilidad en el comercio minorista es una de las tres patas para conseguir este objetivo general. Para ello se dotó a las empresas participantes de un aplicativo informático y el equipamiento informático que cubran las necesidades de gestión integral del negocio basándose en los siguientes puntos: control de trazabilidad desde origen, tanto trazabilidad ascendente como descendente en el caso de que sirvan a otras empresas, como sucede en la mayoría de los casos (un 20% de la facturación minorista suele ser a empresas de hostelería). Sistema de Análisis de Puntos Críticos en el Comercio (APPCC). Control de prácticas correctas de higiene y medio ambiente. Gestión comercial. Encaminamiento digital de pedidos a proveedores (B2B). Comunicación con programa modelo de contabilidad (B2B).

1.2.2 Objetivos parciales alcanzados en el programa formativo experimental, para la Implantación Individualizada de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene

- a) Desarrollar conocimientos, actitudes y habilidades específicos para que las empresas de productos de la pesca y de la acuicultura, se les facilite el diseño y la implantación de Sistemas de Seguridad e Higiene Alimentaria conforme con la legislación vigente.
- b) Preparar a los establecimientos detallistas de productos pesqueros en la aplicación de sistemas de trazabilidad.
- c) Realización de sesiones de formación necesaria en materia del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, explicando la correcta metodología de trabajo para la aplicación práctica de los principios del sistema A.P.P.C.C., en las provincias de Valladolid y Asturias. Recordar que las sesiones formativas de A Coruña y Granada se adelantaron por petición de los participantes a la primera anualidad, aunque se justifiquen su totalidad en la segunda.

Los objetivos de esta acción han sido completados en la segunda anualidad

1.2.3 Objetivos parciales alcanzados en el estudio e investigación sobre las condiciones de salud y salud en el trabajo entre el colectivo de mujeres trabajadoras del sector del comercio minorista de pescado y productos afines

- a) Realización de un grupo de discusión, para recopilar informaciones y perspectivas variadas sobre la prevención de riesgos en las mujeres trabajadoras del sector.
- b) Realización de entrevistas pormenorizadas de 34 preguntas a mujeres del sector para obtener un perfil socio-profesional y obtener el análisis de riesgos, accidentes y enfermedades laborales sobre este colectivo.
- c) Realización del análisis de la información obtenida a través de todas las variables de estudio (ubicación geográfica; tipología de establecimiento; situación laboral; edad; antigüedad en la profesión,..).
- e) Finalización del estudio y presentación de resultados con las conclusiones y recomendaciones del estudio.

Los objetivos de esta acción han sido completados en la segunda anualidad

1.2.4 Objetivos parciales alcanzados en la creación de la red nacional de mujeres trabajadoras del sector de comercialización de productos de la pesca y acuicultura

- a) Realizar el Análisis y diseño de la plataforma web que soportará la Red de Mujeres
- b) Desarrollo y programación de la plataforma web. Puesta en marcha, configuración y carga de datos iniciales
- c) Difundir y publicitar la Red Social a las personas asociadas a Fedepesca a través de los diversos canales con los que cuenta la asociación (base de datos, correos electrónicos, revista, jornadas, visitas oficiales...)
- d) Presentar y promover la Red de Mujeres en la Jornada Final de Fedepesca realizada en Sevilla en el mes de Abril, así como en Jornadas internas de la federación

Los objetivos de esta acción han sido completados en la segunda anualidad.

2. Desarrollo del proyecto

2.1. Cronograma actual, indicando las tareas realizadas

Se marca en el cronograma de esta primera anualidad los trabajos realizados:

Año 2012

Actividades	Sept	Oct	Nov	Dic
- Coordinación y seguimiento				
- Estudio condiciones de trabajo y salud				
- Experiencia piloto trazabilidad				
- Jornadas formativas Autocontrol y GPCH				
- Soporte y seguimiento del programa ERP				

Año 2013

Actividades	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre
- Coordinación y seguimiento									
- Estudio condiciones de trabajo y salud									
- Finalización estudio y jornada final de difusión del proyecto e informe de resultados									
- Jornadas formativas Autocontrol y GPCH									
- Creación plataforma Red de Mujeres									
- Soporte y seguimiento del programa ERP									
- Acción de difusión de resultados									
- Trabajos de recopilación, información y justificación									

2.2. Descripción de las tareas realizadas en la 2ª anualidad

2.2.1 Piloto de trazabilidad en el comercio minorista

a) Metodología

- Soporte continuado mediante servicio de atención telefónica y asistencia remota en horario 5x8 (5 días a la semana, 8 horas al día) de las instalaciones en funcionamiento realizadas en las tres pescaderías del piloto
- Control del uso del programa e información a los tres pilotos de la problemática surgida en el resto de pescaderías participantes para la búsqueda de soluciones en común a dichos problemas.

b) Medios técnicos y humanos

- Utilización de los recursos implantados en la empresa para la realización de las visitas a las diferentes ubicaciones, formado el grupo por un consultor senior y un consultor junior.
- Desarrollo mediante el grupo técnico del modelo software-hardware necesario para el proyecto.
- Instalación por parte del departamento de sistemas de los modelos desarrollados.
- Seguimiento por parte del departamento técnico de la formación, ayuda y corrección de errores.
- Trabajo de campo y trabajo en despacho de todo el personal de FEDEPESCA asociado al proyecto.
- Seguimiento por parte del departamento técnico de la formación, ayuda y corrección de errores.
- Discusión y planteamiento de soluciones a los problemas presentados por los pilotos bajo la dirección de un Consultor Senior y con la participación adicional de todo el personal de FEDEPESCA asociado al proyecto, para la búsqueda de soluciones y métodos adicionales de trabajo.

c) Resultados obtenidos en cada tarea

1.- Análisis de uso realizado:

- Análisis de la pescadería piloto:
Comercio: Pescadería Ángel Álvarez
Mercado Municipal de San Agustín puesto nº 10. Granada

- *Pedidos a proveedores:*

Sigue sin disponerse de un sistema de pedidos automatizados a lonja, de forma que la gestión de los pedidos se sigue realizando de forma manual para los pedidos específicos del cliente y la adquisición de mercancías para la venta diaria.

- *Gestión comercial:*

Se sigue gestionando la venta a público mediante báscula con PLUs y usando el TPV del proyecto para la gestión de clientes profesionales y control de compras.

- *Gestión económico-financiera:*

Se ha realizado un informe específico para este piloto que muestra en un formato exportable csv los datos de facturación para su transmisión a su agente gestor, dicho informe mantiene el formato que utilizaban anteriormente manteniendo el método de trabajo utilizado.

- *Control de trazabilidad desde origen:*

Mercagranada ha adaptado su sistema de cobro centralizado para incluir las exigencias de Trazabilidad y de etiquetado al consumidor final- Se genera un documento de Trazabilidad que incluye toda la información obligatoria de las nuevas exigencias europeas y se editan de forma automática las etiquetas de productos para la inclusión de toda la información necesaria al consumidor final. Esta etiqueta adhesiva con la información al consumidor final del producto dispone de una parte removible destinada a su colocación en los pinchos identificativos del producto sobre el mostrador de la tienda, con aquellos campos destinados al público y que complementa la información del pincho con los datos de trazabilidad. Lleva una parte diferenciada con el número de lote que se pega a la caja del pescado para que el producto vaya debidamente identificado, también durante el transporte. Esta novedad se incorporó gracias a los trabajos conjuntos realizado en el marco de este proyecto piloto que permitieron a la empresa que centraliza el cobro de los recibos de los mayoristas y presta el servicio de centralizar la información del producto, mejorar su sistema para incorporar las exigencias de los Reglamento Europeos de Control.

La gestión de la trazabilidad en la pescadería se realiza por dos métodos, el tradicional que se encontraba usando la pescadería (escaneo de las etiquetas de los productos y su almacenaje en archivadores) y mediante el uso de software piloto.

Los principales problemas detectados en el uso del piloto han sido:

- Sobrecarga de trabajo al necesitar completar la ficha completa de trazabilidad antes de la venta de los productos en el puesto destinado a consumidores finales.
 - Dificultad para encontrar las especies dado que no se dispone de una tabla unificada o catálogo de especies usada tanto por proveedores como por detallistas
 - Adaptación al uso del equipo informático con el programa específico, usando un método de trabajo fuera del manejo de Word para la creación de facturas y el escáner para el almacenaje en carpetas de las etiquetas de trazabilidad.
- *Encaminamiento digital de pedidos a proveedores (B2B):*

No se disponen de proveedores que admitan encaminamiento digital de pedidos.

- *Comunicación con programa modelo de contabilidad (B2B):*

No se dispone de comunicación digital del programa de contabilidad, pero se han adaptado los informes generados por el software para su adaptación al formato que se envía a la gestora del detallista de forma que no necesita realizar ningún trabajo adicional para la presentación de la información contable.

a) A Coruña: Mercado/Ionja: Lonja de A Coruña.

- *Control de trazabilidad desde origen:*
- Análisis de la pescadería piloto:
Comercio: Pescadería Vilaboa. Avda. Vilaboa, 80
Rutis – 15174. (A Coruña)
- *Pedidos a proveedores:*

No se dispone de sistema de comunicación mayorista-detallista de forma electrónica.

- *Gestión comercial:*

Como el sistema se encuentra ubicado en los almacenes del detallista no se realiza ninguna gestión de venta al público, siendo esta realizada mediante los equipos ubicados en cada una de las pescaderías.

- *Gestión económico-financiera:*

Realizada con apoyo de una empresa externa y centralizado a través de la oficina del detallista.

- *Control de trazabilidad desde origen:*

El sistema de gestión implantado en los almacenes centrales del detallista ha sido usado para:

- La gestión de las ventas hacia clientes profesionales. Desde los almacenes centrales ubicados dentro de la lonja se generan los lotes destinados a clientes, adjuntando las nuevas etiquetas de trazabilidad obtenidas desde el software, así como la información de trazabilidad incluida en los albaranes.
- Generación de las etiquetas de los diferentes lotes que se envían a las pescaderías propiedad del detallista. Realizando la tarea de división de lotes que no está disponible en la lonja, de esta forma cada pescadería del cliente tiene toda la información detallada de la trazabilidad de sus productos.

El principal problema detectado por el cliente es el tiempo necesario para incluir toda la información de trazabilidad en el sistema, se comunicó con la lonja para estudiar la viabilidad de incluir la codificación de trazabilidad en un formato con código de barras o códigos QR que permitiría una introducción directa de toda la información de trazabilidad (y del producto) de forma rápida. AECOC desarrollará el sistema de codificación de la lonja a través de un proyecto en colaboración con el MAGRAMA, considera esta opción posible, pero la lonja ha descartado su desarrollo por el momento.

- *Control de prácticas correctas de higiene y medio ambiente:*

Se utilizó la información de la que disponía el detallista de PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE para incluir los registros necesarios actualizados dentro de la opción de PCH-APPCC del Software.

Este método sustituye el control mediante hojas de Excel y unifica en un mismo sistema toda la información necesaria y la generación de los informes y partes necesarios para la continuidad de los registros necesarios.

- *Encaminamiento digital de pedidos a proveedores (B2B):*

No se disponen de proveedores que admitan encaminamiento digital de pedidos.

- *Comunicación con programa modelo de contabilidad (B2B):*

No se dispone de comunicación digital del programa de contabilidad.

b) Madrid:

- Análisis de la pescadería piloto:

Comercio: C/ Guzmán el Bueno, 70 Puestos 3, 4, 5.
28015 Madrid

- *Pedidos a proveedores:*

No se dispone de sistema de comunicación mayorista-detallista de forma electrónica.

- *Gestión comercial:*

Han trabajado en paralelo con su software de gestión comercial (basado en una aplicación en Filemaker que gestiona las ventas/compras) y el proyecto piloto, usando sus sistemas antiguos para la gestión de los precios en las PLUs de sus básculas y duplicando la información de ventas a profesionales tanto en su software antiguo como en el software piloto.

- *Gestión económico-financiera:*

Siguen utilizando por comodidad su sistema antiguo para la gestión económico financiera y la comunicación con su empresa de gestión, aunque conocen la posibilidad de generación de los mismos informes y formatos con el software piloto, dado que están acostumbrados al uso de su programa anterior.

- *Control de trazabilidad desde origen:*

Se realiza el control de trazabilidad diariamente al recibir las compras de los productos en el software piloto a primera hora, introduciendo toda la información disponible en las etiquetas que se reciben, siendo esta en muchos casos incompleta, además no se dispone de ningún soporte adicional de trazabilidad

Los principales problemas detectados han sido:

- Falta de información detallada de todos los datos de trazabilidad, no se dispone de un sistema único de trazabilidad y etiquetado en el mercado, sino que cada proveedor que en su mayoría son intermediarios entre la lonja de origen y el detallista, dispone de su propio sistema de etiquetado y en muchos casos éste es deficiente.
- Gran cantidad de información necesaria para su introducción, ya que cada producto se compra a un proveedor diferente, en lugar de estar unificado en unos pocos proveedores, esto es necesario por la búsqueda del mejor precio de compra posible de cada producto. Los mayoristas de Mercamadrid tienen centralizado el sistema de gestión de cobro en un banco pero no el de la información obligatoria que debe de acompañar al producto. Se utilizan en ocasiones los recibos de la entidad financiera como soporte de trazabilidad, lo cual es incompleto e incorrecto. Algunos mayoristas tienen implantado su

propio sistema de trazabilidad pero no siempre trasladan adecuadamente la información al detallista en el momento de la compra.

- Se utiliza la etiqueta de las lonjas del pescado como soporte documental. No siempre están completas y cuando se dividen en piezas grandes o desdoblan cajas no se entregan las etiquetas.
- *Sistema APPCC:*

Su sistema informático de gestión actual incluye los registros correspondientes y realiza el seguimiento del cumplimiento de los mismos de forma diaria, registrando a su vez las posibles incidencias.

- *Control de prácticas correctas de higiene y medio ambiente:*

Dispone de guía completa obtenida a través de la asociación ADEPESCA, la Asociación de Empresarios Minoristas de Productos Pesqueros de la Comunidad de Madrid, perteneciente a Fedepesca y que utiliza su Guía de Prácticas Correctas de Higiene.

- *Encaminamiento digital de pedidos a proveedores (B2B):*

No se disponen de proveedores que admitan encaminamiento digital de pedidos.

- *Comunicación con programa modelo de contabilidad (B2B):*

Se envía mediante correo electrónico una hoja Excel con su gestor para transmisión de la información de los pedidos y ventas, el fichero de pedidos se introduce de forma manual y el de ventas se extra del programa de gestión actual.

2.- mejoras realizadas en la herramienta informática para la adaptación a las necesidades del sector

Durante el piloto se han detectado ciertos problemas y mejoras en el uso del software piloto y se han desarrollado las siguientes opciones para optimizar el programa.

- Se permite la creación de registros de trazabilidad con datos incompletos: dado que en Madrid no siempre disponen de toda la información de trazabilidad, hasta que en un futuro esta esté disponible. Estos registros obligan a contener al menos los datos de número de lote, proveedor, especie, fecha de captura y peso.
- Se permite la creación de números de trazabilidad nuevos, de esta forma y llegado el caso que haya que realizar una venta a un cliente no profesional el sistema registra el número de lote nuevo y permite completar el resto de información a lo largo del día, evitando la obligatoriedad de introducir toda la información de las compras antes de comenzar la venta diaria. Esta opción no es viable para los clientes profesionales ya que es obligatorio la inclusión de los datos de trazabilidad en los documentos

- comerciales que se adjuntan a los pedidos, pero facilita la gestión permitiendo mantener la traza de los productos y completar su identificación a lo largo del día.
- Precarga de tabla de especies ampliada, en el caso de solicitarlo se dispone de una tabla de especies ampliada según los registros de especies actuales, para disponer de ella en caso de no tener registros anteriores, o de querer usarlos asignándoles números de identificación propios para el detallista. Esta tabla se ha desarrollado en colaboración con los participantes en el piloto para facilitar la introducción de datos, pero sería conveniente desarrollar una base de datos común
 - Precarga de listado de mayoristas con puestos en Mercamadrid, como principal lugar de compra de los productos en venta se ha añadido un listado con los mayoristas y números de puesto al programa permitiendo de forma automática disponer de la información de dichos proveedores (ver anexo con listado completo)
 - Mantenimiento de datos por defecto de trazabilidad a la siguiente, al introducir una nueva entrada de trazabilidad el sistema mantiene los datos de la anterior etiqueta y carga en la medida de lo posible la información introducida en la entrada anterior facilitando y reduciendo en la medida de lo posible el tiempo de búsqueda e introducción de la información nueva.

Cambio en el diagrama de trabajo realizado en el software:

Dado que los proveedores, ajustándose a la Normativa Europea de los Reglamentos de Control, utilizan las etiquetas de los lotes de productos para incluir toda la información de trazabilidad, y que dicha etiqueta está disponible a la recepción de los productos en los detallistas se plantean dos cambios para facilitar la introducción de los datos de trazabilidad en el sistema informático.

Cambio 1: Incluir en los expositores de productos la etiqueta obtenida del mayorista en lugar de imprimir una nueva para los casos que no se disponga de tiempo, esta etiqueta cuenta con más información de la necesaria para la exposición del producto con lo que se puede utilizar sin problemas.

Cambio 2: Permitir la creación de entradas de trazabilidad con solo el número de lote en el sistema, permitiendo completar dichas entradas a lo largo del día, evitando una sobrecarga de trabajo antes de comenzar la venta al público.

Situación inicial del software desarrollado:

Paso 1:

Introducción de la información de trazabilidad de los productos adquiridos en el mayorista, con toda la información necesaria, esto se realiza diariamente antes de empezar la venta al público

Paso 2:

Impresión de etiquetas destinadas a la exposición de productos para la venta al público

Paso 3:

A la hora de realizar una venta se selecciona el lote al que pertenece el producto a vender y se reduce el peso + merma del producto del total disponible de ese lote.

Paso 4:

(Solo aplicable para venta a profesionales) Impresión de una etiqueta adhesiva con la información de trazabilidad, Impresión de los albaranes correspondientes con la información de trazabilidad necesaria.

Modificación realizada en el piloto:

Paso 1:

Opción A) Introducción de la información de trazabilidad de los productos adquiridos en el mayorista, con toda la información necesaria.

Opción B) En caso de no disponer de tiempo necesario, se introducen solamente los números de lote recibidos.

Opción C) En caso de no disponer de la información de trazabilidad completa se crea un número de lote con la información disponible (número de lote, proveedor, fecha de compra, especie y peso como campos mínimos)

Paso 2:

Opción A) Si se ha introducido toda la información en el punto anterior (Paso 1 opción A) se puede realizar la impresión de etiquetas de trazabilidad destinadas a la exposición de productos para la venta al público.

Opción B) Si no se dispone de esa información en el sistema se utiliza la etiqueta recibida con la compra del producto, esta etiqueta muestra más información de la necesaria para la exposición al público, con lo que es válida para dicho sistema. (Paso 1 opciones B, C)

Paso 3:

Opción A) Venta a consumidor final: A la hora de realizar una venta se selecciona el lote al que pertenece el producto a vender y se reduce el peso + merma del producto del total disponible de ese lote.

Opción B) venta a profesionales: Antes de realizar una venta a profesionales el sistema verifica que se dispone de toda la información de trazabilidad del producto vendido, pidiendo todos los datos que no estén introducidos para poder completar la venta.

Paso 4:

(Solo aplicable para venta a profesionales) Impresión de una etiqueta adhesiva con la información de trazabilidad, Impresión de los albaranes correspondientes con la información de trazabilidad necesaria. Este paso verifica que los lotes vendidos dispongan de toda la información de trazabilidad, ya que si no dispone de dicha información la impresión no se lleva a cabo.

Con este sistema mantenemos la cadena de trazabilidad en todo momento liberando a los detallistas de la carga de trabajo extra que han de hacer al necesitar cargar toda la información de trazabilidad de forma manual cada día para cada lote recibido, y sin perder la cadena, ya que aunque no se introduzca toda la información de trazabilidad de cada producto antes de poner este a la venta, siempre queda relación del número de lote y permite al detallista completar la información según disponga de tiempo a lo largo del día, o al finalizar la jornada llegado el caso.

Además el consumidor final también dispone de toda la información del producto que está comprando, ya sea mediante la etiqueta generada (adecuada al formato tamaño y composición de los expositores de productos) o bien mediante la etiqueta recibida del proveedor, que contiene toda la información necesaria e incluso más datos no obligatorios.

2.2.2 Sesiones formativas experimentales en autocontrol e implantación individualizada de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene

a) Metodología

Los principios Generales de Higiene de los Alimentos establecen una base para asegurar la higiene de los alimentos y sientan los cimientos para el desarrollo eficaz del sistema A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).

Las empresas alimentarias deben desarrollar programas específicos para determinar los puntos críticos de control que será preciso identificar, vigilar y mantener dentro del sistema A.P.P.C.C.

Se han finalizado las sesiones previstas en el proyecto. El objetivo de esta formación es desarrollar conocimientos, actitudes y habilidades específicas dirigidas a que las empresas de productos de la pesca y de la acuicultura, se les facilite el diseño y la implantación de Sistemas de Seguridad e Higiene Alimentaria conforme con la legislación vigente, especialmente con el cumplimiento de implantar sistemas de autocontrol específicos.

El material del curso incluye la formación necesaria en materia del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, explicando la correcta metodología de trabajo para la aplicación práctica de los principios del sistema A.P.P.C.C., así como los modelos de registros e instrucciones para su cumplimentación dentro de la actividad propia que desarrolla cada empresa.

Para ello se utilizó conjuntamente en el curso el programa informático GPCH que FEDEPESCA desarrolló en su momento en colaboración con el extinto FROM (MAGRAMA) y el Fondo Europea de Pesca (FEP).

Con este programa se permite personalizar la Guía de Prácticas Correctas de Higiene para las actividades que realice cada empresa y editar los registros personalizados y poder así ser capaces de implantar un sistema de autocontrol acorde a sus instalaciones específicas y la actividad que desarrollen.

Esta formación ha sido subcontratada, y se realizó en dos provincias (Valladolid y Asturias) con un número reducido de alumnos curso, debido a la individualización de la formación tanto con la aplicación informática como por las características propias de cada empresa.

Las dos últimas experiencias formativas se impartieron entre los meses de septiembre y octubre de 2012, y anteriormente en la primera anualidad se realizaron otras dos en Granada y A Coruña.

b) Medios técnicos y humanos empleados

- Equipamiento y aplicativo informático GPCH que FEDEPESCA desarrolló en colaboración con el MAGRAMA y el Fondo Europea de Pesca (FEP). Que se ha adaptado con las nuevas exigencias de los Reglamentos de Control.
- Aulas formativas en Valladolid y Asturias y sesiones informativas en las ciudades.
- Preparación, coordinación y seguimiento de las sesiones por parte del personal de Fedepesca: M^a Luisa Álvarez, Tatiana Calviño.
- Subcontratación a empresa CIFESAL para la organización, realización e impartición de las sesiones experimentales en autocontrol.

c) Resultados obtenidos

- Formación de 10 pescaderos en Los principios Generales de Higiene de los Alimentos a través de la aplicación práctica de los sistemas de A.P.P.C.C
- Personalización de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) para las actividades que realiza cada empresa.
- Aprendizaje del programa GPCH.
- Adquisición de los conocimientos exigibles en la legislación vigente en materia de buenas prácticas de higiene.

Aquí presentamos el planning del curso, con las materias impartidas:

Contenido	Formato (P= práctica, T=teórica)
- Legislación	T
- Sistema APPCC	T
- Manejo programa GPCH	P
- Plan de buenas prácticas de higiene	P
- Plan de control de la trazabilidad y etiquetado.	P

d) Valoración

Con esta experiencia se demuestra la necesidad del sector en este tipo de sesiones mas practicas, para poder cumplir con una normativa que es obligatoria.

Las pescaderías de las distintas comunidades no están preparadas para aplicar una normativa que no entienden y no le ven la utilidad. Por ello, son necesarias sesiones dinámicas, practicas, con aplicación real.

La comunidad más rígida y exigente en este sentido sigue siendo la Comunidad de Madrid. Donde la inspección hace mucho hincapié en la aplicación de guías de buenas prácticas. En el resto de comunidades la falta en la aplicación de estas guías es más evidente, en muchos casos no conocen ni la existencia de la normativa aplicable.

2.2.3 Estudio condiciones de trabajo y salud entre el colectivo de mujeres trabajadoras del sector

a) Metodología

En la finalización y presentación del Estudio sobre Condiciones de Trabajo y Salud entre el Colectivo de Mujeres Trabajadoras del Comercio Minorista de Pescados y afines se ha realizado las actividades con la metodología siguiente:

- Análisis de la problemática en el colectivo estudiado a través de la creación de un grupo de discusión con representación del colectivo, así como de médicos y empresa de prevención de riesgos laborales, a través del cual se compartieron las experiencias y los diversos puntos de vista de las afectadas en relación con las condiciones de su puesto de trabajo.
- Realización de entrevistas pormenorizadas de 34 preguntas a una muestra de 50 mujeres del sector para obtener un perfil socio-profesional y obtener el análisis de riesgos, accidentes y enfermedades laborales sobre este colectivo.
- Realización del análisis de la información obtenida a través de todas las variables de estudio (ubicación geográfica; tipología de establecimiento; situación laboral; edad; antigüedad en la profesión,...). Completando en análisis con los datos obtenidos del grupo de discusión mencionado anteriormente.
- Presentación del informe “Estudio sobre las condiciones de trabajo y salud en el colectivo de mujeres trabajadoras del comercio minorista de pescado y afines” en formato digital en la Jornada final de FEDEPESCA.
- Difusión a través de la plataforma digital y convocatoria a medios.
- Difusión a todas las organizaciones de Fedepesca. Comunicación a la base de datos institucional.

b) Medios técnicos y humanos

Los medios técnicos y humanos para la realización de estas actividades han sido los siguientes:

- Coordinadora del proyecto: M^a Luisa Álvarez Blanco
- Técnica de Fedepesca: Tatiana Calviño y Mercedes Mancebo.
- Empresa CIFESAL subcontratada para la realización del estudio. Equipo:
 - Director técnico del Estudio (Lic. en Psicopedagogía y Técnico Superior de PRL)
 - Técnico de investigación (Lic. en Sociología y Técnico Superior de PRL).
 - Técnico de investigación Junior (Lic. en Sociología)
 - Consultor de PRL (Ing. Forestal y Técnico Superior de PRL)
 - Médico y experto en PRL (Lic. en Medicina Laboral y Responsable de Servicio de PRL)

c) Resultados

Los resultados obtenidos han sido los siguientes:

- Conocer la situación actual y tendencias de las condiciones de trabajo, enfermedades y dolencias del colectivo.
- Identificar los principales factores de riesgo en el puesto de trabajo, su origen y la descripción del mismo.
- Caracterizar y resaltar la importancia del trabajo de la mujer en el comercio de pescado y productos afines.
- Realizar una aproximación cualitativa y cuantitativa a los accidentes y enfermedades profesionales entre el colectivo de mujeres.
- Realizar una aproximación a la actividad preventiva en el sector.
- Concienciar de la importancia de la Prevención de Riesgos Laborales entre el colectivo de mujeres trabajadoras del sector comercializador minorista.

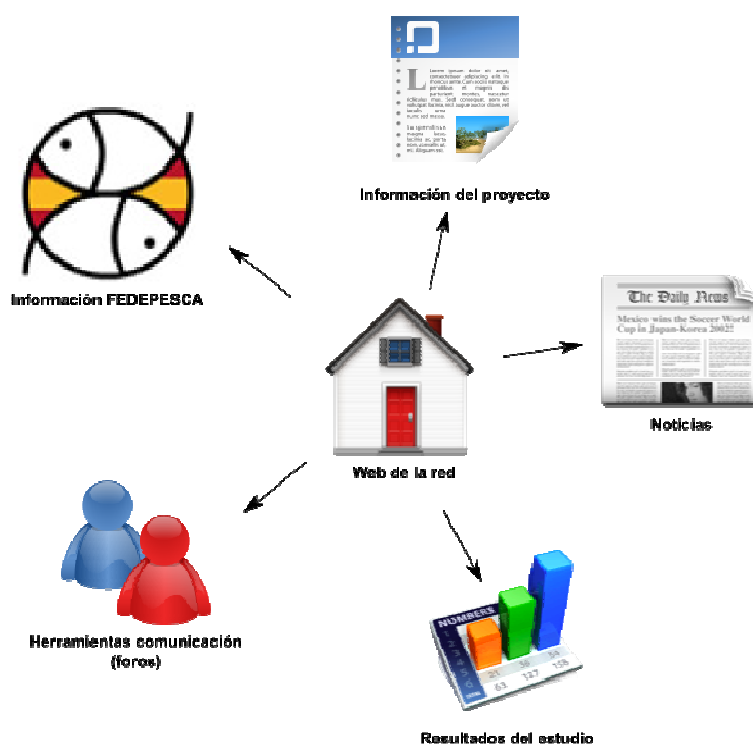
* Se acompaña el estudio en los documentos adjuntos.

2.2.4 Creación de la red social de mujeres trabajadoras del sector

a) Metodología

Una vez finalizado el estudio, se completó con la creación de una red de mujeres del comercio minorista de productos de la pesca y afines. Dicha red está comunicada de manera virtual a través de un portal web que se creó al efecto (www.fedepescainnova.org), incorporando una serie de herramientas para poder acceder al estudio y a la interactividad de las mujeres que quieran pertenecer a ella de manera gratuita. Se pretendía un mínimo de 50 mujeres empresarias o trabajadoras del sector, alcanzando hasta el momento 102 mujeres.

De forma esquemática en la siguiente imagen se puede ver qué incorpora dicho portal web:



Público objetivo

El público al que está destinada la plataforma web trasciende a todas las trabajadoras del sector, integradas en las Asociaciones que componen la Federación FEDEPESCA, ya que la creación de de esta plataforma digital persigue establecer un canal de comunicación con un amplio abanico de destinatarios: las mujeres trabajadoras del sector del comercio minorista de la pesca y productos afines, instituciones públicas regionales, municipales y estatales relacionados con la cobertura temática de la red, los agentes sociales, las instituciones de investigación en el ámbito de la mujer y estudios de géneros.

b) Medios técnicos y humanos empleados

La creación de dicha plataforma web ha sido subcontratada íntegramente a la empresa CIFESAL, la cual se ha encargado, bajo la supervisión de FEDEPESCA, del diseño, prototipado, programación, puesta en marcha, carga inicial de datos y creación del perfil en Facebook y Twitter de la plataforma.

c) Resultados obtenidos

- Puesta en marcha de la web fedepescainnova.org
- 131 usuarias registradas en la plataforma.
- Incorporación del estudio sobre condiciones de trabajo y salud laboral entre el colectivo de mujeres del sector.
- Servicio de noticias sectoriales actualizado diariamente.
- Creación del perfil FedespecalInnova en Facebook y Twitter.
- Presentación y difusión de la plataforma en jornada final de Fedepesca organizada en Sevilla ante más de 50 representantes del comercio minorista de productos pesqueros y autoridades del MAGRAMA, la Junta de Andalucía, Merca Sevilla, Mercasa, medios de comunicación, de organizaciones empresariales y empresari@s del sector minorista
- Incorporación de los materiales resultantes del Proyecto fedepesca Innova a la web.

2.3. Incidencias en su caso:

2.3.1 Desajuste del plan de trabajo respecto al cronograma previsto y la causa

Como se informó y comunicó en su momento, existió una modificación temporal en las sesiones formativas previstas, adelantándose a la primera anualidad dos sesiones experimentales en autocontrol y APPCC de A Coruña y Granada, que estaban previstas se impartieran en la segunda anualidad, facturándose todas ellas en las 2º anualidad como estaba previsto en el proyecto.

Dichas sesiones se realizaron en las provincias de A Coruña y Granada al ser requeridos por parte de las organizaciones provinciales, las cuales nos solicitaron adelantarlo para que los participantes en estas sesiones pudiesen tener más tiempo en la personalización de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene en sus empresas.

En Valladolid y Asturias se han finalizado al comienzo de la segunda anualidad.

Las actividades previstas para esta segunda y última anualidad han sido finalizados a fecha 31 de agosto, quedando el mes de septiembre para la recopilación final de datos, informes y seguimientos necesarios para la realización de la justificación técnica y económica final del proyecto (auditorías, seguimiento contable...)

2.3.2 Modificaciones en el plan de trabajo, en la metodología o en la causa

No se han producido modificaciones significativas

3. Resultado del proyecto

3.1 y 3.2 Discusión de los principales resultados obtenidos y Resumen de las conclusiones finales

a) Experiencia piloto en el ámbito de la trazabilidad en el comercio minorista

1. El uso del software piloto como herramienta unificada para la gestión de la información de trazabilidad, gestión comercial y control de higiene facilita la obtención de la información y la presentación de los informes necesarios tanto para la gestión interna de los negocios como para la comunicación con terceros.
2. Obtención de la información por parte de los mayoristas. La situación actual en los mercados y lonjas está adecuándose rápidamente a las necesidades de trazabilidad EN ALGUNOS PUNTOS DE ESPAÑA, aunque sigue siendo deficiente en muchos aspectos en Mercamadrid, y sería muy recomendable la implantación de un sistema de codificación de especies y de transmisión de información en códigos de barras o QR que agilizase en la medida de lo posible el tratamiento de la información a los detallistas
3. Aunque cada detallista dispone de un método de trabajo propio y ha sido necesario un ajuste personalizado tanto para la metodología de cada detallista como para las características de los mercados donde obtienen sus productos, se han adaptado al uso del programa con facilidad, llegando a solicitar los participantes el obtener la herramienta para su uso continuado una vez acabado el piloto del mismo.

Objetivos alcanzados

§ **Aplicativo de Gestión (ERP) funcional**

Aplicativo de Gestión (ERP) funcional, disponible en el mercado para cualquier detallista necesitado de cubrir sus necesidades en los siguientes puntos:

- Gestión comercial (compras, ventas, información y analítica de caja)
- Control de trazabilidad de los productos comprados y vendidos manteniendo la cadena de trazabilidad continuada desde los proveedores
- Control de prácticas correctas de higiene y medio ambiente
- Gestión digital de pedidos a proveedores (B2B)
- Enlace digital con programa modelo de contabilidad (B2B)

El resultado es el diseño de un producto adaptado al sector que cubre sus necesidades generales de gestión de una PYME y las específicas para el sector en los campos de trazabilidad y PCH-APPC.

§ **Pruebas de campo**

Análisis de funcionalidad y pruebas de campo mediante un conjunto TPV (terminal punto de Venta) en detallistas del sector dentro del ámbito nacional. Este conjunto está formado por Terminal Informático, impresora de tickets, lector de códigos de barra, báscula de pesada e impresora de etiquetas plásticas.

Estas pruebas realizadas en tres ciudades diferentes y con la colaboración de detallistas del sector con más de 20 años de experiencia en el mismo, han ayudado a la mejora del producto informático final y del modelo de explotación y uso del mismo con los siguientes puntos:

- Velocidad de la herramienta: Mejora en el tiempo necesario para la introducción de la información necesaria de trazabilidad.
- Facilidad y ergonomía del manejo.
- Acceso a la información y listados más utilizados.
- Adaptación a las características propias de cada lonja/mercado
- Nivel tecnológico y manejo del TPV por personal no especializado a nivel informático
- Adecuación a la normativa de trazabilidad
- Sobrecarga de trabajo y datos: El tiempo de introducción de toda la información con todos los datos de trazabilidad para una pescadería de los pilotos implantados, oscila en una media de 90 minutos diarios (1,5 horas) de trabajo adicional, siendo el tamaño de las pescaderías del piloto de reducido tamaño.

§ **Enlace con sistema contable**

Las pruebas realizadas han permitido el traspaso de la información de forma sencilla de la información referente a la actividad comercial de cada empresario, centrando dicho traspaso en los movimientos de compras/ventas.

De esta forma y sin necesidad de duplicar el trabajo, los empresarios han facilitado a sus asesorías sus movimientos mensuales para la inclusión en el sistema contable (A3 Eco) de los asientos pertinentes a su actividad comercial.

Este sistema estando caracterizado por la generación de archivos en dos formatos específicos (UML y CSV) permiten bajo petición del detallista, la creación de archivos adecuados para el traspaso y comunicación entre sistemas comerciales, facilitando la gestión del minorista y reduciendo costes, tanto en tiempo para la preparación de dicho material, como en las tarifas de gestión de terceros al recibir la información de forma adecuada para una importación directa en sus sistemas sin necesidad de la intervención de un operador de consola.

§ **Gestión electrónica de Pedidos**

Utilizando las opciones para la realización de pedidos dentro del propio sistema de gestión se genera tanto el listado de productos pendientes como la conexión mediante la comunicación por correo electrónico a los sistemas de los proveedores del fichero de pedidos diario.

Este fichero de pedidos puede ser generado en dos formatos específicos (UML y CSV) y pueden ser personalizables a las necesidades de formato y proceso de los sistemas de los proveedores buscando la máxima compatibilidad entre sistemas comerciales actuales y permitiendo su adaptación según las necesidades de cada minorista.

Además el uso de las diferentes opciones de pedidos simplifica la gestión e introducción de datos al disponer de un listado de la mercancía esperada de forma diaria, necesitando menor tiempo de proceso para la gestión de las compras diarias.

§ Conclusiones

El software desarrollado cubre las necesidades del sector para la gestión integral de una pescadería tipo, según los tres pilotos de pruebas, siendo capaz de gestionar los puntos más destacados y objetivos del proyecto:

- Gestión comercial
- Trazabilidad de productos
- Pedidos a proveedores
- Gestión económico-financiera
- Enlace digital con proveedores y gestión financiera

Si bien siguen siendo necesarias pequeñas adaptaciones para la adecuación del mismo a la metodología de trabajo dentro de cada empresa. Estas pequeñas adaptaciones se realizan a la hora de la instalación final del producto y se incluyen con los costes de la instalación final del mismo, siendo tales como la precarga de datos, tarifas adicionales de gestión en lonja/mercado, personalización de informes y resultados para exportación, etc. Estos cambios de índole particular se englobarían dentro de los mismos cambios necesarios a una instalación de software cualquiera tales como la inclusión del logotipo de la empresa, o las columnas de datos que un empresario necesite en sus informes.

Para la correcta trazabilidad de los productos es vital que la cadena de trazabilidad desde el origen sea correcta y lleguen sin daños y perfectamente legibles todos los datos de trazabilidad en los proveedores de los detallistas, en este apartado, si bien en A Coruña y Granada el esfuerzo de la lonja y merca son encomiables y están perfectamente adaptados a la nueva normativa, en Madrid no ocurre lo mismo, y desde Mercamadrid la información suministrada por una gran cantidad de proveedores es deficiente o inexistente, siendo necesario que el suministro y calidad de la información de trazabilidad sea obligatorio y esté controlado por las autoridades pertinentes.

Si bien el modelo actual de transmisión de información mediante etiquetas es correcto y ajustado a la normativa actual, si se recomendarían las siguientes actuaciones destinadas a facilitar el control de trazabilidad a los minoristas:

- Unificación de los catálogos de especies
- Suministro de la información de trazabilidad en las etiquetas tanto en formato escrito como actualmente está, como mediante sistema de reconocimiento de información electrónico (códigos de barra o códigos QR)

Estos cambios no solo reportan ventajas de tiempo y corrección de errores para los detallistas, sino que además es el primer paso necesario para el establecimiento de un sistema electrónico único de control de trazabilidad

b) Estudio sobre condiciones de trabajo y salud entre el colectivo de mujeres trabajadoras del comercio minorista de pescados y productos afines

Resultados del estudio

Resumen de las conclusiones finales

Los resultados del estudio, tras la recogida y análisis de los datos obtenidos a través de las observaciones y testimonios recogidos entre profesionales y trabajadores del sector, ponen de manifiesto algunas informaciones y datos, que nos permiten estimar la importancia de las condiciones de trabajo, seguridad y salud laboral del colectivo de mujeres trabajadoras del comercio al por menor de pescados y productos afines, y su posible relación con los factores de riesgo y dolencias o enfermedades que se puedan dar.

- Nos encontramos ante plantillas de trabajo relativamente cortas, con no más de cuatro trabajadoras en la mayoría de los casos, atendiendo a no menos de cincuenta clientes por trabajadora al día, lo que supone un elevado ritmo de trabajo, conduciendo ineludiblemente a un aumento de los factores de riesgo relacionados con la carga de trabajo, como pueden ser los despistes, posturas o movimientos repetitivos, etc..
- Los horarios y largas jornadas de trabajo se presentan como uno de los factores de riesgo más importantes del sector. Más del 50% de las trabajadoras dedican más de 30 horas a la semana y 12 horas al día a la actividad laboral, dejando poco espacio al descanso y el tiempo de ocio, pudiendo influir, en gran medida, en enfermedades de carácter psicosocial, como puede ser la ansiedad, el estrés o la depresión. De hecho, en este sentido, una gran parte de las mujeres consultadas, consideran la actividad laboral estresante y agotadora.
- De manera concreta, recordamos que los cortes, la carga y descarga de productos, son las situaciones o actividades que suponen un mayor riesgo, mientras que la postura de pie, el ambiente húmedo, las herramientas de corte y la manipulación de cargas se consideraron los riesgos laborales más frecuentes. Así, se podría decir, que no existe un tipo de riesgo concreto en el sector para la mujer trabajadora, repartiéndose, a priori, entre dos grandes grupos, que hacen referencia a los riesgos de carácter ergonómico y de seguridad laboral.
- La disponibilidad y utilización de los equipos de protección individuales es mayoritaria en las mujeres trabajadoras del sector, a excepción de la protección lumbar, lo que

puede corresponder con la manipulación de cargas como uno de los principales factores de riesgo destacados. En una situación similar se encuentra el escaso uso de los guantes de malla, como un elemento considerado fundamental para evitar accidentes laborales, principalmente, cortes.

- Los accidentes, trastornos o enfermedades, relacionados con el ámbito laboral, han influido de manera escasa en el absentismo laboral derivado de posibles bajas médicas. Aún así, destacar como el cansancio, los sobreesfuerzos físicos y a exposición al frío son los factores que más inciden y las enfermedades circulatorias, así como los trastornos del sueño, estrés o depresión los trastornos más repetidos.
- Según las estadísticas, las trabajadoras del sector que sufren molestias o enfermedades de manera frecuente, visitan al médico en más del 70% de los casos y consumen principalmente medicamentos para el dolor y la inflamación, lo que refleja, en cierto modo, el cuidado y/o prevención de las mismas hacia su propia salud, independientemente de la incidencia o efectos de estos medicamentos para ellas.

En segundo lugar, es necesario otorgar un apartado a las dolencias o daños derivados de los riesgos psicosociales. Tanto en relación a la introducción y mantenimiento de hábitos saludables dentro y fuera del trabajo, por parte de las mujeres trabajadoras, como en la difusión e información de estos hábitos por parte de instituciones y organismos competentes con el fin de concienciar en la medida de lo posible de la importancia de estos factores para el colectivo femenino del sector.

Otro de los aspectos fundamentales a tener en cuenta, dirigido principalmente a instituciones y organismos, hace referencia a una mayor concienciación de las trabajadoras del sector respecto a la eficacia de los equipos de protección individual (EPI's). A pesar de que gran parte de las trabajadoras del sector hacen uso de muchos de ellos, es cierto igualmente, que no utilizan otros elementos fundamentales, aduciendo en estos casos, la inutilidad o incomodidad de los mismos.

En el estudio se recomienda también fomentar por parte de los agentes y organismos que forman parte del conglomerado de la prevención de riesgos laborales del sector, la importancia de una mayor frecuencia de consultas y/o visitas médicas por parte de las trabajadoras del sector, como punto fundamental para reducir o evitar las dolencias y enfermedades de carácter laboral.

Finalmente, la última de las recomendaciones propuestas, es de un carácter más genérico, dirigida a todo tipo de entidades e instituciones que lleven a cabo campañas con el fin ejercer influencia en la concienciación sobre la igualdad efectiva laboral en cuestión de género.

c) Sesiones formativas en Autocontrol y GPCH

A través de las sesiones formativas experimentales de autocontrol y APPCC impartidas a los pescaderos, se ha visto la importancia que dichos trabajadores dan a los principios Generales de Higiene de los Alimentos, los cuales nos comunican que es una necesidad básica de todo el sector, pues son conocimientos exigibles en la legislación vigente en materia de higiene. Así mismo, los pescaderos consideran un acierto la personalización de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene para las actividades que realiza cada empresa, que hemos realizado en

este proyecto, lo que les facilita una metodología clara y sencilla para poder cumplir con la normativa en materia de buenas prácticas de higiene.

d) Creación plataforma Red de Mujeres

Con la creación de la plataforma Fedepescainnova se ha pretendido acabar con la inexistencia hasta ahora de una Red de Mujeres del sector del comercio de la pesca y productos afines. A partir de esta red que ya está en funcionamiento y con más de 100 usuarias registradas, se pretende que sea un canal de dinamización y comunicación del sector, con noticias, foros, ayudas, subvenciones y documentación de todo tipo que faciliten a las usuarias de la Red toda aquella información que pueda ser de utilidad en su vida profesional.

Cuenta además con un perfil en Facebook y Twitter, en el que poco a poco más usuarias se están registrando, y donde pueden participar activamente.

Esta estudiándose la integración con la RED ESPAÑOLA DE MUJERES DEL SECTOR PESQUERO, promovido por la Secretaria General de Pesca (MAGRAMA).

3.3 Líneas de investigación previstas para llevar a cabo el proyecto

a) *Experiencia piloto en el ámbito de la trazabilidad en el comercio minorista*

No hay previstas nuevas líneas de investigación ya que el proyecto queda finalizado tras esta anualidad

Desde Fedepesca pensamos en base a la experiencia adquirida con este piloto, que podría recomendarse un proyecto de normalización de los productos de la pesca y de la acuicultura para facilitar la implantación de la trazabilidad.

Por otro lado sería de interés poder realizar una base de datos global. El objetivo es que todos los datos del producto, desde su captura hasta un tiempo después de su venta, se encuentren presentes en una base de datos global situada de forma online.

El propio programa que almacene los datos de los productos facilitaría añadir datos mediante las diferentes posibilidades del producto: especie, método de pesca, origen, etc.

Otras líneas que creemos interesantes como **Líneas prioritarias de actuación** podría ser la de realizar un aplicativo que contase con las siguientes funcionalidades:

- ∇ Sistema integral de trazabilidad basado en TICS, implantado en toda la cadena desde la captura hasta la venta del producto.
- ∇ Etiquetado en un soporte duradero con garantía de trazabilidad.
- ∇ Información disponible de forma online.
- ∇ Adecuación del etiquetado para mejorar la información a los eslabones y al consumidor.
- ∇ Sistema de lectura de código, de incorporación de información y de impresión de etiquetado inmediato.
- ∇ Identificación individual por unidad de producto o pieza.
- ∇ Lectura electrónica de registros.

Los resultados de esta actuación para realizar el aplicativo irán enfocados a ser fácilmente transferibles al sector y poder ser implantados a corto plazo. El proyecto pretende contribuir a la transparencia de los mercados de los productos de la pesca.

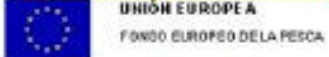



Por último, Fedepesca consciente de la necesidad de cumplir con las obligaciones legales actuales y futuras, cree que sería necesario:

Estudiar la forma en que el sector detallista va a cumplir la obligación de que la información de trazabilidad se transmita a otros operadores, cumpliendo las obligaciones que entran en vigor a partir del 1 de enero de 2015, en los demás productos de la pesca y la acuicultura.

Los operadores colocarán la información sobre los productos de la pesca y la acuicultura indicada en el artículo 58, apartado 5, del Reglamento de control a través de un medio de identificación como un código, un código de barras, un circuito integrado o un dispositivo o sistema de marcado similares: (Art 66 del Reglamento de Ejecución (UE) N o 404/2011 de la Comisión de 8 de abril de 2011 que establece las normas de desarrollo del Reglamento (CE) n o 1224/2009

4. Anexos

- Capturas de pantalla:



Invertimos en la Pesca Sostenible

OBTEN EL MANUAL DE AUTOCONTROL PARA TU PESCADERÍA GRATUITAMENTE

FEDEPESCA (Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados), con la colaboración de la Asociación de Detallistas de Pescados del Principado de Asturias y la colaboración financiera del FEP y del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente desarrollará una sesión formativa experimental en autocontrol e Implantación Individualizada de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene del sector como parte del proyecto FEDEPESCAINNOVA.

La Implantación del sistema APPCC es obligatoria para todas las empresas alimentarias, por ello hemos diseñado este curso, en el que cada alumno utilizará una aplicación informática que a la vez de realizar una auditoría de su pescadería sobre el grado de cumplimiento de la normativa de sanidad, adapta de forma individualizada los registros y requisitos que se deben cumplir.

El objetivo de esta formación es que los establecimientos de pescadería cuenten con un sistema de seguridad e higiene alimentaria conforme con la legislación vigente.

Al finalizar el curso se entregará a cada pescadería participante el manual de autocontrol y los registros adaptados a su establecimiento y actividad. De esta manera podrá pasar cualquier comprobación de la Inspección sanitaria relativa a la obligación de tener implantado el autocontrol, además podrá obtener el reconocimiento equivalente al antiguo certificado de manipuladores de alimentos.

La sesión formativa se realizará con 5 alumnos en las Instalaciones de la Asociación de Detallistas de Pescados del Principado de Asturias, un lunes del mes de Septiembre en horario de mañana.

Para más información póngase en contacto con Tatiana Calviño de FEDEPESCA en el teléfono 01 319 70 47 o el correo electrónico tatiana@fedepesca.org o con la Asociación de Detallistas de Pescados del Principado de Asturias en el teléfono 666 577 487




Fig 1. Cartel informativo sesión formativa experimental en Asturias



Fig 2 a y b. Asistentes a la sesión formativa experimental en APPCC en Asturias



**ESTUDIO SOBRE LAS CONDICIONES DE TRABAJO Y
SALUD EN EL COLECTIVO DE MUJERES
TRABAJADORAS DEL COMERCIO DE PESCADOS Y
AFINES**

**ADELANTO DE RESULTADOS DE LA
INVESTIGACIÓN REALIZADA**



Fig. 3 Portada del adelanto de resultados de la investigación realizada

ESTUDIO SOBRE LAS CONDICIONES DE TRABAJO Y SALUD EN EL COLECTIVO DE MUJERES TRABAJADORAS DEL COMERCIO MINORISTA DE PESCADOS Y AFINES



Fig. 4 Portada del informe final del estudio que se acompaña en la documentación.



Fig 5 Asistentes a la sesión formativa experimental en APPCC en Valladolid



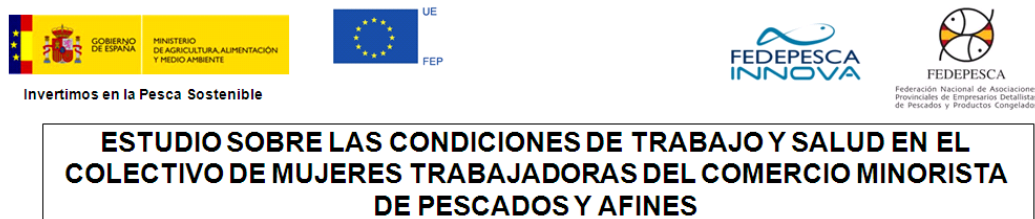
Fig 6 Asistentes a la sesión formativa experimental en APPCC en Valladolid



Fig. 7 Asistentes a la sesión formativa experimental en APPCC en Valladolid



Fig. 8 Visita a pescadería participante en el estudio



1. INTRODUCCIÓN Y METODOLOGÍA

El Estudio sobre las **Condiciones de Trabajo y Salud de las Mujeres Trabajadoras en el Sector del Comercio Minorista de Pescados y Afines**, tiene como objetivo investigar la situación sociolaboral y las condiciones de trabajo, seguridad y salud laboral del colectivo de mujeres trabajadoras en el sector del comercio al por menor especializado en pescados y mariscos.

La Metodología del estudio está basada en las siguientes técnicas:

- Búsqueda de fuentes secundarias: a través de la búsqueda de información existente sobre el tema a tratar. Investigaciones, estudios e informes realizados con anterioridad sobre el diagnóstico y análisis de las condiciones de trabajo, seguridad y salud laboral del colectivo de mujeres trabajadoras del comercio minorista de pescados y mariscos
- Cuantitativa: a través de la realización de una entrevista pormenorizada de 34 preguntas que se detallara a continuación, realizada de forma conjunta a la observación directa.
- Cualitativa: mediante la realización de un grupo de discusión, constituido por diferentes expertos y agentes relacionados con el sector (investigadores, técnicos de prevención, trabajadoras), con el fin de recopilar informaciones y perspectivas variadas sobre la prevención de riesgos en las mujeres trabajadoras del sector.

Fig. 9 Captura de pantalla de la presentación del estudio



3. ENTREVISTAS PERSONALIZADAS. PRINCIPALES RESULTADOS

I. PERFIL SOCIO-PROFESIONAL

1. *¿Cuáles la actividad ó actividades de su negocio?*
2. *¿Dónde se ubica su local de negocio?*
3. *¿Cuántos m² tiene su local de negocio, sin incluir cámara y almacén?*
4. *¿Cuántas personas trabajan en su negocio, incluida usted?*
5. *¿Cuántos clientes atiende, diariamente, en su negocio?*
6. *¿Cuáles su situación laboral/profesional?*
7. *Por término medio ¿Cuántos días trabaja a la semana?*
8. *Por término medio ¿Cuántas horas trabaja a la semana?*
9. *¿Qué extensión tiene su jornada de trabajo?*
10. *¿Qué tareas desempeña durante su jornada laboral y qué número de horas?*

Fig. 10 Captura de pantalla de la presentación del estudio



Invertimos en la Pesca Sostenible

3. ENTREVISTAS PERSONALIZADAS. PRINCIPALES RESULTADOS

II. ANÁLISIS DE RIESGOS

- Cortar, cargar y descargar y el frío y la humedad ambiental son las situaciones o actividades más peligrosas para la salud en su actividad laboral
- El mantenimiento de la postura de pie, el ambiente húmedo, la utilización de herramientas de corte y la manipulación manual de cajas son los riesgos más frecuentes
- Durante la realización del trabajo las situaciones que más se repiten son el trato directo con los clientes y el mantenimiento de un nivel de atención alto
- El trabajo en las pescaderías se considera por una parte motivador, gratificador y estimulante, y en menor medida agotador y estresante.
- Se dispone de la mayoría de los EPI's en el sector a excepción de las gafas de protección y los guantes de malla, en menor medida, mientras que los más utilizados son los guantes higiénicos y el delantal de plástico
- Una gran mayoría los emplea por ser importantes para proteger su salud, mientras que otra parte importante los utiliza sólo en alguna ocasiones.
- La gran mayoría lleva a cabo reconocimientos médicos, a través principalmente del sistema público de salud, del SPA y del seguro de asistencia privado.

Fig 11 Captura de pantalla de la presentación del estudio

proporcional entre las comunidades autónomas, en función del número de establecimientos de comercio minorista de pescados y afines.

A continuación se muestra la distribución porcentual y de las entrevistas realizadas por comunidades autónomas:

COMUNIDADES AUTÓNOMAS	DISTRIBUCIÓN %	UNIDADES
ANDALUCIA	19,64%	15
ARAGON	3,21%	3
ASTURIAS	5,75%	4
CASTILLA Y LEON	5,87%	5
CASTILLA-LA MANCHA	4,10%	3
CATALUÑA	19,31%	15
COMUNIDAD VALENCIANA	12,80%	10
GALICIA	7,05%	6
MADRID	16,91%	13
PAIS VASCO	5,37%	4
TOTAL	100%	78

Dentro de ese primer filtro de selección del colectivo objeto de estudio, se seleccionaron aquellos comercios regentados por mujeres.

El completado de las entrevistas se llevó a cabo principalmente, a través de dos métodos: presencial, realizando las preguntas en el propio local a la dueña del mismo, y vía correo electrónico, contactando previamente con la persona telefónica, informándola sobre el proyecto y proponiéndole su participación en el mismo.

Por último, respecto al diseño de la entrevista personalizada elaborada para la toma de datos, hay que destacar que se divide en cinco grandes bloques que incluyen los siguientes temas objeto de investigación:

- **Perfil socio-profesional**
 - Actividad de su negocio
 - Ubicación
 - Metros cuadrados del local
 - Nº trabajadores/as
 - Nº Clientes diarios
 - Situación profesional

18

Fig. 12 Captura pantalla estudio final “Condiciones de trabajo y salud en el colectivo de mujeres del sector”

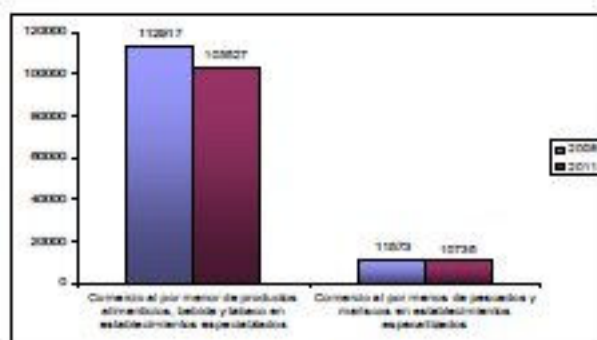
3. RASGOS GENERALES DEL SECTOR

3.1. SITUACIÓN ACTUAL Y TENDENCIAS

El sector que configura la actividad profesional de la venta minorista de pescados y productos afines es un campo relativamente explorado, principalmente en lo que se refiere a datos y configuración estructural y económica, así como respecto a las principales condiciones de trabajo en el sector. Sin embargo si es importante destacar, como ya mencionamos en la presentación, que no existen ningún tipo de estudio que relacionen directamente las condiciones laborales del sector con las enfermedades y dolencias más comunes en el mismo, aunque si existen algunas guías de buenas prácticas o estudios de carácter preventivo, que tratan los principales riesgos laborales del sector. Veamos a continuación como está configurado el sector y un análisis sobre su situación y perspectivas.

Según la última Encuesta de Comercio realizada en el año 2011 por el Instituto Nacional de Estadística, el número de empresas del sector en España se cifra en 10.735, con 12.679 locales, abarcando el 10,4% del volumen empresarial del sector alimenticio en comercios especializados que alcanza las 103.527 empresas en nuestro país.

Como podemos observar en el gráfico, en el que se comparan los datos de 2011 con los de 2008, el número de empresas del sector ha disminuido, como en la gran mayoría de sectores, debido probablemente a la actual coyuntura económica del país. Sin embargo, también es importante tener en cuenta que se ha producido un mayor descenso, proporcionalmente, en la categoría que abarca la totalidad del comercio minorista.



Fuente: Encuesta Anual de Comercio 2011 (INE)⁸

⁸ Fuente: Encuesta Anual de Comercio 2011 (INE)
[<http://www.inec.es/jsp/tabla.do?path=/909/e01/cruce09/a2011/0/&file=04001.pdf&type=pcxia&l=0>]

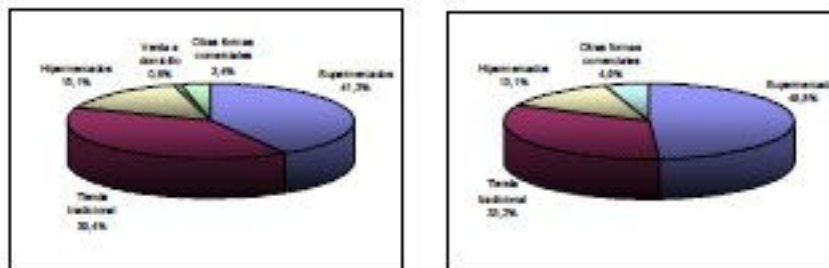
Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados
Calle Fernández de la Hoz, 32 - 28010, Madrid
Teléfono: 91 319 70 47 – Fax: 91 319 31 99



Fig. 13 Captura pantalla estudio final “Condiciones de trabajo y salud en el colectivo de mujeres del sector”

para el pescado congelado, preparado, precocinado o las conservas, los súper y los hiper son los más demandados.

A continuación podemos ver la representación gráfica de estos resultados:



Fuente: Alimentación en España 2009²² y 2012²³. Mercasa

Como vemos, las ventas de los productos de pescadería se repartían, prácticamente a partes iguales, entre los supermercados y las tiendas tradicionales hace unos años, sin embargo la diferencia entre ambos se ha disparado con el paso del tiempo, pero sigue siendo fundamental tener en cuenta este colectivo y el tipo de establecimiento, debido a su importante peso específico dentro del sector de la venta minorista de pescados y productos congelados.

A pesar, de que cada vez se adquieran estos productos, con mayor frecuencia en grandes supermercados, la calidad de los productos, directamente seleccionada por los/as profesionales del sector, así como la profesionalidad de estos últimos, en los pequeños comercios o negocios instalados en las diferentes galerías comerciales, pueden ser algunos de los motivos o factores por los que este tipo de establecimientos siguen teniendo un peso importante en la actividad económica del sector.

En este sentido, cobra gran importancia el trato de los/as trabajadores/as del sector hacia los diferentes clientes, la cercanía y las relaciones interpersonales se presentan como otro factor de importancia de este sector y modalidad de venta respecto a otras.

Respecto al consumo de pescado en los hogares españoles, es importante destacar algunos datos, extraídos del estudio *Alimentación en España*, realizado el año 2012.

27

²² Fuente: Alimentación en España 2009. Mercasa (http://www.murimerca.es/mercasa/alimentacion_2009/pdf/pag_300-322_aquiculturas.pdf)

²³ Fuente: Alimentación en España 2012. Mercasa (http://www.murimerca.es/mercasa/alimentacion_2012/pdf/pag_272-290_Pescado.pdf)

Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados
Calle Fernández de la Hoz, 32 - 28010, Madrid
Teléfono: 91 319 70 47 - Fax: 91 319 31 99

Fig. 14 Captura pantalla estudio final "Condiciones de trabajo y salud en el colectivo de mujeres del sector"



Fig. 15 Captura pantalla web Fedepescainnova.org



Fig. 16 Captura pantalla web Fedepescainnova.org



Fig. 17 Captura pantalla web Fedepescainnova.org



Fig. 18 Captura pantalla Facebook de Fedepescainnova



Fig. 19 Captura pantalla Facebook de Fedepescainnova