

# a fondo



## ESPECIAL FRÍO INDUSTRIAL: FRIGORÍFICOS Y BUQUES CONGELADORES

■ Responsables de  
empresas del sector nos  
ofrecen su visión

P. 20



■ Alta tecnología apli-  
cada a la congelación  
a bordo

P. 26

■ Récord histórico  
en movimiento de  
pescado en el Puerto  
de Vigo

P. 30

*Eficiencia y competitividad, las mejores  
armas para luchar contra la crisis*

## “Trataremos de mantener nuestra cuota de mercado para 2012”

César Iglesias  
Gerente de Frigoríficos del Morrazo

*César Iglesias destaca en su balance de 2011 la reducción de la ocupación media en cámara provocada por diversos factores, entre los que se encuentra las dificultades para el acceso al crédito. No obstante, confía en mantener para este año la cuota de mercado, y superar el movimiento de mercancías. Y, por supuesto, seguir dando a sus clientes el mejor servicio.*



### BALANCE DE 2011

Ha sido un año en el que hemos bajado, en torno a un 7 por ciento, los movimientos de mercancías, sobre todo los movimientos de entrada. Básicamente estamos satisfechos, ya que en 2010 el movimiento de entradas había sido excepcionalmente alto con respecto a los anteriores, y en 2011 las entradas alcanzaron cifras similares a los años 2008 y 2009. Sí ha sido un año muy bajo en ocupación media de cámara, que es la base de nuestra actividad, debido a diversas circunstancias, entre las que figuran las dificultades para el acceso al crédito. Por lo tanto, la mercancía está poco tiempo en cámara. Se descarga y con mucha rapidez sale con destino a otros mercados, básica-

mente a la exportación. Eso, que es bueno para el sector en general, y así lo defendemos, porque significa que casi todos los productos pesqueros tienen buenos precios y se venden con prontitud, para las cámaras frigoríficas supone que la ocupación media de cámara sea relativamente baja y, por lo tanto, afecta a nuestra cuenta de resultados. Nuestra actividad depende de las capturas de los barcos, de la flota extractiva básicamente, de las importaciones... Ahora un importador compra prácticamente solo lo que más o menos tiene bien colocado y no se producen movimientos de involución. Antes se compraba mayor cantidad, se hacía stock y después se vendía a lo largo del tiempo. Además, hay que tener en cuenta que la flota extractiva ha reducido los cupos de pesca, sobre todo en la zona de NAFO.

## PREVISIONES 2012

Los frigoríficos no podemos realizar previsiones sobre la ocupación media de las existencias porque las decisiones de vender o no vender no las tomamos nosotros. Lo que sí podemos es realizar una previsión aproximada sobre nuestra cuota de mercado. Y esperamos para 2012 que las capturas sean un poco más altas que el año pasado, superar el movimiento de mercancías, tratar de dar buen servicio a los clientes y tratar de mantener nuestra cuota de mercado. Tampoco son momentos en los que haya muchas posibilidades de atraer muchos más tráficos.

## SITUACIÓN DEL SECTOR

Cuando hablamos del sector pesquero incluimos a la parte extractiva, frigorífica, elaboradora y comercializadora. En general, se trata de sectores que no están sufriendo directamente la crisis económica. Si algo nos afecta es la dificultad para el acceso al crédito y también más dificultades para los cobros. En general, los mercados se han orientado mucho más hacia la exportación, sobre todo hacia Oriente y básicamente China. Para los frigoríficos, que somos parte de ese entramado, pues estamos relacionados bien a nivel accionariado o comercial con los sectores extractivo, elaborador y comercializador, aunque no son los mejores años, siempre es importante que tu sector estratégico vaya funcionando bien. ⚓

# TEQUISA

TECNOLOGÍA ALIMENTARIA  
FOOD TECHNOLOGY



Sin MELACIDE SC 20



Con MELACIDE SC 20

## MELACIDE SC 20

### RAZONES TECNOLÓGICAS

- Evita el ennegrecimiento enzimático y catalítico.
- Bajo residual de SO<sub>2</sub> Inferior a 40 ppm. a concentración óptima del 1,5-2%.
- Fija el color natural del crustáceo. Evita la pérdida de peso.
- Para uso tanto en crustáceo salvaje como de acuicultura, al que refuerza en consistencia y color.
- Alto rendimiento, con un promedio de 300 Kgs. de crustáceo por Kg. de **MELACIDE SC 20**.
- No forma vapores molestos ni corrosivos. Fácil disolución en agua dulce o de mar.
- Sus componentes están autorizados en todas las legislaciones Sanitarias - Directiva 95/2/CE.
- Aportará un alto valor económico y estabilidad de mercado a sus crustáceos.

### SEDE CENTRAL

#### Técnicas Químicas Industriales, s.a.

Avda. del Rebullón - P. Industrial - 36416 Puxeiros - MOS - ESPAÑA

Tel.: +34 986 28 83 23 - Fax: +34 986 28 83 25

e-mail: tqi@tequisa.com · www.tequisa.com

**Gonzalo López Braga**  
Director general de Frigalsa



## ***“Los pequeños frigoríficos hacen competencia desleal a las empresas tradicionales”***

*De “atípico” califica Gonzalo López Braga el pasado año para su empresa, ya que, aunque se logró un aceptable nivel de entradas, la ocupación media en cámara sufrió un descenso. El director general de Frigalsa también denuncia la competencia desleal que los pequeños frigoríficos ejercen sobre las empresas más veteranas.*

### **BALANCE DE 2011**

Ha sido un año atípico, en el sentido de que en el nivel de entradas no fue malo pero la ocupación en cámaras descendió notablemente. Está claro que existen varios factores que influyen. Por una parte, la falta de financiación de muchos clientes a la hora de traer mercancía se ha notado claramente. Por otro lado, no hay perspectivas buenas para poder hacer stock, por lo que a nosotros también nos perjudica. Y después ha continuado la dinámica de los últimos años de existencia de poco cefalópodo, en especial pota. En cuanto a entradas, no ha sido un año malo y, sin embargo, en cuanto a ocupación mucho peor que otros años.

Hay algunos aspectos que son más bien coyunturales y otros que son estructurales. El hecho de que exista o no exista una determinada pesquería puede ser un factor coyuntural, pero mucho me temo que el hecho de que no haya financiación o que el cliente decida hacer stock lo mínimo posible continuará así durante un tiempo más.

### **PREVISIONES 2012**

Vamos a ver lo que sucede con determinados caladeros, especialmente con el caladero de Argentina y vamos a ver lo que sucede con los acuerdos pesqueros con Mauritania. Pero en principio no soy demasiado optimista con respecto a, por lo menos, los dos próximos años.

### **SITUACIÓN DEL SECTOR**

Los frigoríficos más tradicionales estamos pagando la proliferación de un montón de frigoríficos pequeños que nos están haciendo competencia desleal. En muchos casos se trata de frigoríficos subvencionados y, por lo tanto, sus costes son muchísimo menores a nivel estructural que los que tenemos los frigoríficos implantados desde hace muchísimos años. Y evidentemente no luchamos con las mismas armas. Y es paradójico, porque este es uno de los pocos sectores en los que no se reconocen las ventajas diferenciales de determinados frigoríficos con respecto a otros. Evidentemente no es lo mismo una empresa que tiene vigilancia las 24 horas del día a otra que no la tiene, no es lo mismo uno que tiene todos sus seguros en regla que otro que nos los tiene, no es lo mismo una empresa que tiene personal solvente a otra que no lo tiene. En este sector eso no se valora. Y, por otra parte, independientemente de que el armador, transformador y comercializador pueden hacer sus negocios con rapidez, en el sector del frío no es así, puesto que la tendencia clarísima es a no tener stock. Es más, hay muchísimas toneladas de pescado que hasta ahora estaban viniendo por Vigo y que desgraciadamente van directamente de origen a destino final sin pasar por este puerto. Esto a la armadora ni al comercializador le repercute pero los que tenemos las instalaciones aquí nos vemos mucho más afectados. ↴

# A golpe de vista



Así podrá conocer la situación de su mercancía en nuestras instalaciones. A través de Internet y con una clave de acceso, podrá hacer consultas, conocer movimientos, etc. y beneficiarse de los últimos avances tecnológicos del sector, como un original sistema de radiofrecuencia que favorece la logística interna y aumenta, si cabe, todavía más el control de stocks.

...Y con la garantía de nuestra discreción y confidencialidad.



**FRIGORÍFICOS DEL MORRAZO, S.A.**

Rúa Salgueirón, 11 - 36940 CANGAS (Pontevedra) - Telfs.: +34 986 304 262 - Fax: + 34 986 304 382  
info@frigorificosmorrazo.es - internet: www.frigorificosmorrazo.es

# *“En tiempos de crisis mantenemos nuestro compromiso con la calidad y seguridad alimentaria”*

Juan Lojo  
Director gerente de Frigoríficos de Vigo

*El director gerente de Frigoríficos de Vigo se muestra satisfecho con los resultados de 2011 y renueva su apuesta por la mejora constante de los productos y servicios que ofrece esta pionera empresa.*



## BALANCE DE 2011

En general, 2011 ha sido bueno para Frigoríficos de Vigo. En dos años hemos duplicado la facturación, lo que significa un crecimiento muy importante, que se explica por el impulso significativo que hace dos años decidimos darle al sector comercial. En 2010 tuvimos un importante incremento, que se ha vuelto a repetir e incluso mejorar en 2011. El sector comercial ha crecido del orden del 100 por ciento de un año para otro, aunque es cierto que partíamos de una realidad muy baja. También es reseñable el incremento que hemos tenido en ocupación de cámaras. Con respecto al pasado año, hemos crecido un 25 por ciento. Y ahí sí que creo que nos diferenciamos del resto del sector. La explicación es que somos más eficaces. Hace 10 años Frigoríficos de Vigo apostó por el tráfico de pescado congelado en contenedores. Y creo que la realidad confirmó esa predicción. En estos momentos somos más eficaces en el movimiento de mercancía procedente de contenedores, que explica el crecimiento que hemos tenido

en la ocupación de cámaras. Por su parte, nuestra planta de elaborados ha tenido un buen comportamiento a lo largo del año, ya que hemos crecido un 20 por ciento, por lo que estamos razonablemente satisfechos de los resultados de este año. Sin embargo, estamos en un escenario muy difícil para todo el mundo, y el hecho de que el año haya ido razonablemente bien no nos hace crear falsas expectativas. Vivimos momentos complicados, y la permanencia en el tiempo de una situación de crisis agrava la situación financiera, las dificultades para vender y para cobrar... Sin embargo, en momentos de crisis como los que atravesamos, apostamos decididamente por la calidad de nuestros productos y de nuestros servicios. Es decir, mantenemos todos nuestros estándares y creemos que eso también nos diferencia de nuestros competidores.

## PREVISIONES 2012

Pensamos continuar con las líneas que nos hemos marcado. Esto es, mantener

nuestros estándares de calidad, seguir siendo más eficaces en las descargas de contenedores y mejorar y aumentar nuestro trato preferencial, directo y cercano con nuestros clientes, así como tratar de adelantarnos a las necesidades que nos pueden plantear.

## SITUACIÓN DEL SECTOR

Por una parte es un sector maduro y consolidado, pero dependemos de la afluencia de pescado. En el Puerto de Vigo, los resultados no han sido peores que otros años, incluso hay un ligero aumento de descargas de congelados. Sigue siendo un puerto distribuidor no solo para el mercado nacional sino también para todo el mercado europeo. Lo que sí continúa existiendo es una sobreoferta de capacidad frigorífica, por lo que las tarifas están bloqueadas, no se pueden mejorar. Esta situación provoca una reducción de márgenes en un sector con un problema financiero importante. ⚓

# a fondo



**Santiago Montejo**  
Director general de Marfrío

**“Hemos superado con creces las expectativas”**

*Ha sido un buen año para Marfrío, que afronta 2012 con sus mejores armas contra la incertidumbre económica: la eficiencia y la competitividad.*

## BALANCE DE 2011

En términos generales ha sido un año muy bueno. Hemos superado con creces los objetivos y las expectativas, tanto en resultado económico como en los objetivos comerciales y de producción. Estamos realmente satisfechos aunque sabemos que ha sido un año muy duro para las plantas elaboradoras y comercializadoras. Además, la escasez generalizada de materias primas, especialmente de un producto tan importante como es la papa, ha provocado que no hayamos tenido que recurrir a frío externo.

## PREVISIONES 2012

No queremos ser muy triunfalistas porque aunque este ejercicio ha ido bien, ahora

las previsiones son del día a día, con una competencia feroz, por lo que es necesario ser mucho más eficientes y competitivos en un mercado más global. Afrontamos 2012 con muchos cambios que están dando frutos internamente después de una reestructuración y con un equipo cada vez más consolidado. Además, no podemos olvidarnos de la importante presencia en los mercados internacionales, ya que exportamos un 80 por ciento de nuestra producción.

Además, proseguiremos nuestros esfuerzos, tanto en el desarrollo de nuestros productos como en la investigación de mercados y consolidación de algunas líneas nuevas.


Y pese a que se trata de un año de incertidumbres y de planificaciones que debemos hacer a corto plazo, tengo una visión medianamente optimista de este año que comienza. Marfrío ha vivido en los últimos años momentos especialmente duros que hemos sabido superar y tener una empresa cada vez más sólida, potente, competitiva y preparada para afrontar estos difíciles momentos. ↴



  
**GRUPO PESCAPUERTA**

## LLENA TU CASA DE FRESCOS CONGELADOS

### FRESCO CONGELADO:

1. adj. Producto congelado de pescado, marisco, cefalópodo, verdura, carne, precocinado o postre, originarios del GRUPO PESCAPUERTA que mantienen todo su sabor, textura y propiedades nutritivas como si estuvieran acabados de coger gracias a .
2. Sinónimo de disfrutar.



Tus frescos congelados

[www.elmar.es](http://www.elmar.es) - [www.pescapuerta.es](http://www.pescapuerta.es)

# Congelación a bordo

Igual que en cualquier planta en tierra, los buques congeladores operan con la más alta tecnología

La historia de la pesca y el desarrollo y evolución de esta actividad industrial no sería la misma si en Galicia no se hubieran construido hace más de 50 años los primeros buques congeladores del mundo. Aquella iniciativa, que revolucionó el sector del frío industrial vinculado a la pesca, se refleja hoy en la existencia en Galicia de una importante flota de buques congeladores.

Los buques congeladores revolucionaron la industria y, con ello, los hábitos de consumo de pescado de las familias. Hoy, nadie pone en duda que la congelación es una de las mejores técnicas de conservación de alimentos y, para el caso del pescado, supone un mercado en continuo crecimiento.

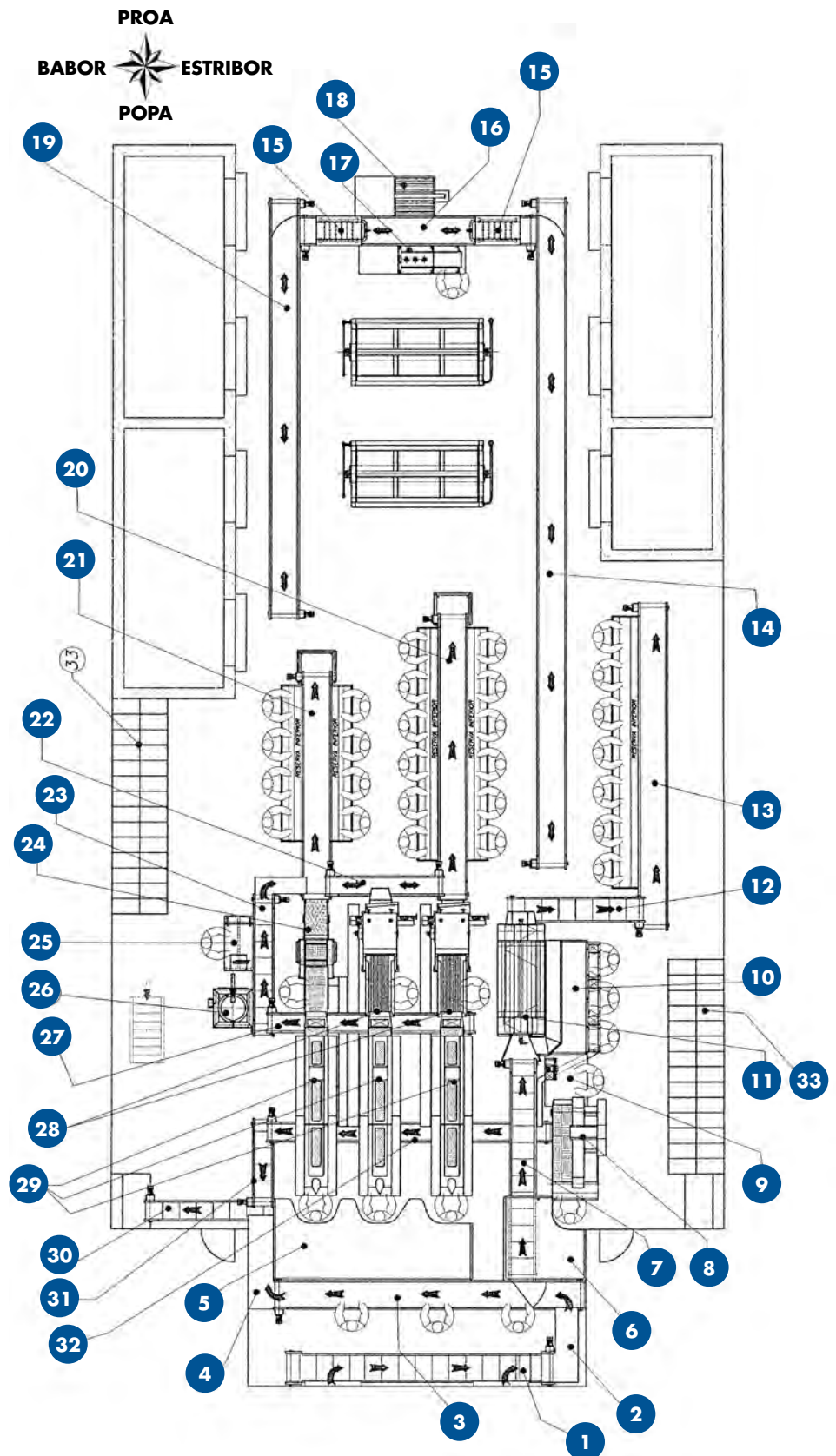
La capacidad de congelar el pescado a bordo y mantenerlo en óptimas condiciones para su comercialización durante un periodo de tiempo largo antes de su descarga en tierra es la razón de ser de estos barcos y obliga, pues, a dotarlos de espacios y tecnología altamente desarrollada, así como a dotarse de procedimientos de trabajo sistematizados.

A grandes rasgos, el trabajo a bordo de un congelador consiste en despiezar (según la pesquería), envasar o embalar, congelar y almacenar. De la acción de congelación dependerá la calidad del alimento, es decir, que conserve en el momento de su consumo sus propiedades originales, tanto higiénicas como nutricionales y organolépticas (características de textura, sabor, aroma, etc.).

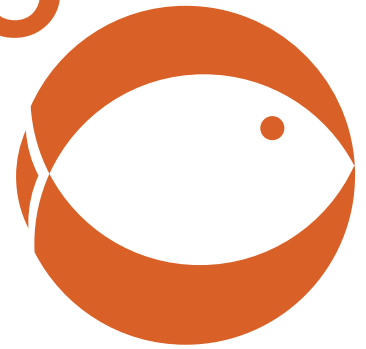
Para detener, pues, cualquier proceso de alteración del pescado, y que no haya posibilidad de desarrollo microbiano, la congelación consiste en bajar la temperatura a  $-18^{\circ}\text{C}$  en el núcleo del alimento.

Los sistemas de congelación más usuales en los buques congeladores son por aire y por contacto, aunque varían según los barcos, las especies y el mercado al que van destinados los productos.

Un modelo del trabajo que se realiza a bordo de estas plantas es el que se sigue en los buques de la armadora Pereira, cuya flota, integrada por 18 barcos, opera en los caladeros de Malvinas (especie objetivo, el calamar), Namibia (especie objetivo, la merluza capensis), Argentina (especie objetivo, la pota y la merluza hussi), Senegal (especie objetivo, el pulpo) y Atlántico Norte (especie objetivo, el fletán).



# a fondo



- 1 CINTA PANTANO
- 2 CANALETA TRANSFERENCIA
- 3 CINTA ESCOJER
- 4 CANALETA TRANSFERENCIA
- 5 DEPÓSITO FILETEADORAS
- 6 DEPÓSITO DESCABEZADORAS
- 7 CINTRA INTRO. LAVADORA
- 8 MÁQUINA DESCABEZADORA JM-451
- 9 MESA CORTACOLAS
- 10 DEPÓSITO EVISCERADO
- 11 MÁQUINA LAVADORA JM-503
- 12 CINTA SALIDA LAVADORA
- 13 LÍNEA EMPAQUE ENTERO
- 14 CINTA TRANSP. TÚNELES
- 15 MÁQUINA GLASEADORA
- 16 CINTA TRANSP. TÚNELES
- 17 MÁQUINA DESMOLDEADORA
- 18 MÁQUINA FLEJADORA
- 19 CINTA TRANSP. TÚNELES
- 20 LÍNEA EMPAQUE FILETE
- 21 LÍNEA EMPAQUE FILETE
- 22 CINTA TRANSP. PELADORAS
- 23 CINTA TRANSP. FILETE
- 24 MÁQUINA DESOLLADORA B-51
- 25 MÁQUINA GRAPADORA
- 26 MÁQUINA EMBUTIDORA
- 27 CINTA TRANSP. FILETE
- 28 MÁQUINAS PELADORAS JM-705
- 29 MÁQUINAS FILETEADORAS B-181
- 30 CINTA TRANSP. DESPERDICIOS
- 31 CINTA TRANSP. DESPERDICIOS
- 32 CINTA TRANSP. DESPERDICIOS
- 33 RESERVAS BANDEJAS

## LA MEJOR CALIDAD EN ALMACENAJE FRIGORÍFICO



**Puesto de Inspección  
Fronterizo de la U.E.,  
Depósito Aduanero,  
27.000 Tm de capacidad  
en estanterías,  
carga y descargas de  
buques y contenedores,  
clasificación,  
paletización, picking,  
gestión de mercancías  
a través de Internet ...**

**Conóznanos mejor en nuestra web:  
[www.frigalsa.com](http://www.frigalsa.com)**

 **FRIGALSA**  
DESDE 1974

**FRIGORÍFICOS DE GALICIA S.A.**  
La Riouxa-Teis S/N (Ap:973)  
36216 VIGO - ESPAÑA

**Tel: +34 986 45 88 55**  
**Fax: +34 986 45 11 46**  
**[frigalsa@frigalsa.com](mailto:frigalsa@frigalsa.com)**

La congelación por aire forzado está reservada para el pescado entero, HG y HGT

El pescado fileteado se congela en armarios mediante placas de contacto

Las capturas pasan por una primera cinta en la que el producto se separa de todo tipo de "basura" que pudiera acompañarlo. En una segunda "cinta primaria" se separan las especies y se van clasificando por cuatro líneas de producción distintas: productos enteros, productos enteros HG (eviscerados y sin cabeza), productos enteros HGT (eviscerados sin cabeza y sin cola), y fileteados (con piel y sin piel). Cada uno de estos productos será clasificado en función de su tamaño, y empaquetados en distintos tipos de packaging. Por último, los restos de producto van a parar a una máquina embudidora, con la que se elaborarán para el mercado rodajas de embutido de pescado.

La congelación a bordo se realiza en función del tipo de producto. Así, la congelación por aire forzado está reservada para el pescado en-

**Operario en la bodega de un barco congelador de Peeira.**

Foto: Ricardo Grobas



## CARACTERÍSTICAS DEL BUQUE "ARGOS PEREIRA"

**BANDERA:** Malvinas

**NÚMERO MÁXIMO DE TRIPULANTES:** 52

**ESLORA TOTAL:** 83,30 m

**MANGA DE TRAZADO:** 13,50 m

**PUNTA CUBIERTA SUPERIOR:** 8,40 m

**PUNTA CUBIERTA INFERIOR:** 6 m

**DESPLAZAMIENTO A MÁXIMA CARGA:** 3.919,42 Tn

**CALADO MÁXIMO EN EL MEDIO:** 6,25 m

**POTENCIA MMPP EN CABALLOS:** 3.000

**CAPACIDAD FRIGORÍFICA:** 3 compresores sabroe

**POTENCIA FRIGORÍFICA:** 679680 x 2 fg/h (+30° C ; -22° C)

**CAPACIDAD DE BODEGA (m3):** 2.166,00

**REGISTRO BRUTO (Ton):** 2.327,00

**TÚNELES DE CONGELACIÓN:** 6

**CAPACIDAD DE CONGELACIÓN EN TÚNELES:** 80 Tn/día

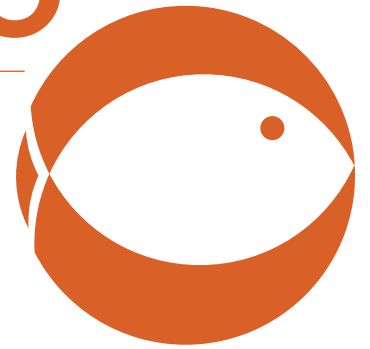
(producción máxima)

**ARMARIOS:** 2

**CAPACIDAD DE CONGELACIÓN EN ARMARIOS:** 6 Tn/día por armario.

**CAPACIDAD DE BODEGA (m3):** 2.166

# a fondo



tero, HG y HGT, y la congelación por contacto, para los productos fileteados.

La congelación por aire forzado está basada en la producción de aire frío con potentes ventiladores en un espacio herméticamente cerrado. Se realiza en los llamados “túneles de congelación”, sobre bandejas de acero inoxidable y manganeso, y tarda entre 6 y 8 horas, tras las cuales el pescado se desmolda y se envía a la bodega. También puede hacerse en cajas de cartón de fondo parafinado, en cuyo caso el tiempo de congelación es algo mayor.

Por su parte, la congelación por placas de contacto se utiliza para el pescado fileteado. Tarda entre dos horas y media y tres, y tiene lugar en armarios especiales. Supone la absorción del calor del pescado por conducción, al situarse los bloques entre dos pares de placas que se aprietan contra él.

Tanto el número de túneles como su capacidad de congelación dependen siempre de las características del barco y de los caladeros en los que faena.

Una vez congelado, el producto se almacena a  $-30^{\circ}\text{C}$ . El Argos Pereira, el buque insignia de la

armadora Pereira, cuenta con tres espacios de carga (2 bodegas y un entrepuente), donde se almacena todo el producto hasta el momento de la descarga. ⚓



“Argos Pereira”, el buque insignia de la armadora Pereira.



## Dorada y lubina de crianza, máxima fresca todo el año.

El pescado de crianza, una garantía los 365 días al año. Garantía de calidad y frescura, de sabor y seguridad. Garantía de respeto por el medio marino. Garantía de 365 días de salud.

**FROM**

Por nuestro pescado de hoy  
y de mañana

[www.from.es](http://www.from.es)



UNION EUROPEA

Fondo Europeo  
de Pesca (FEP)



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE

# Récord histórico en movimiento de pescado en el puerto de Vigo

De las 834.647 toneladas movidas durante el pasado año, un total de 776.320 son de pesca fresca y congelada

**E**l puerto de Vigo ha batido en 2011 el “récord histórico absoluto en movimiento de pescado”, ya que que el tráfico de esta mercancía alcanzó las 834.647 toneladas, frente a las 827.724 del año anterior.

Así, de las 834.647 toneladas movidas en el último ejercicio, un total de 776.320 son de pesca fresca y congelada, mientras que las 58.327 toneladas restantes corresponden a este tipo de mercancía en conserva.

El organismo ha recordado que ya en 2011 el tráfico de pescado en general fue “superior a todos los demás” del puerto de Vigo de forma individualizada.

Además, la pesca fresca experimentó el pasado año un incremento de su valor, alcanzando los 210,13 millones de euros, lo que supone una subida de un 442 por ciento en el acumulado interanual.

Con estos datos, el puerto de Vigo ha reivindicado que se convierte en “referente mundial en el tráfico de pescado, situándose a la cabeza en la descarga de esta mercancía para el consumo humano”.

De igual modo, ha destacado la “importante carga social” de un sector que genera más de 7.000 empleos directos en el Puerto de Vigo, siendo “uno de los más importantes motores económicos de Vigo y Galicia”.

También ha recordado que la importancia de este sector “está sirviendo de base a las actuaciones que lleva a cabo la Autoridad Portuaria de Vigo”, a la hora de justificar su demanda de inclusión como puerto nodal de la Unión Europea.

## Cuatro millones de toneladas

El movimiento total de mercancías en el puerto de Vigo ascendió en el transcurso de 2011 a aproximadamente 4 millones de toneladas, según informó el presidente de la Autoridad Portuaria de Vigo, Ignacio López-Chaves.

Entre las mercancías más destacadas, López-Chaves señaló el “mantenimiento” de la pesca congelada, el incremento del tráfico de automóviles (+2,66%), de las conser-



## La Autoridad Portuaria de Vigo destaca el mantenimiento de la pesca congelada



vas (+48,32%), otros granitos y mármoles (+41,33%) y los cruceristas, que en 2011 registraron un incremento del +8,56%, con respecto al ejercicio anterior, “volviendo a batir un récord histórico”.

En este sentido, el máximo responsable portuario destacó que el puerto de Vigo es “referente” a nivel gallego en el movimiento de mercancía general, “que es la de mayor valor industrial”.

“A pesar de la situación de crisis que estamos atravesando, el puerto de Vigo mantiene el tráfico de mercancías con el valor añadido que ello supone”, señaló Ignacio López-Chaves. 