



GRADO EN GEOGRAFÍA Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO

TRABAJO FIN DE GRADO (G201)

Análisis de la Industria Conservera en Santoña

Analysis of the Canning Industry in Santoña

Autor: Jesús Urlanga Cámara

Director TFG: Gerardo Cueto

8/10/2017

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

1. Introducción	6
2. Objetivos	7
3. Historia	8
3.1 Santoña, época anterior a la industria conservera	8
3.2 Orígenes de la industria	9
3.3 Pioneros industriales	12
3.4 Del auge a la crisis, el cambio económico de Santoña	14
3.5 La importancia del sector en Cantabria y España	20
4. Metodología	22
4.1 Modelo de la encuesta	23
4.2. Fases del proyecto	25
5. Estructura empresarial	27
5.1 Formas jurídicas de las empresas	27
5.2 Antigüedad de las empresas	27
5.3 Tamaño de las empresas	28

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

6. Factor humano en las empresas	33
6.1 La importancia de la mujer en la industria conservera	34
6.2 Edad de los trabajadores	35
6.3 Categoría de los trabajadores	35
6.4 Tipos de contrato	36
6.5 Proceso productivo	41
7. Feria de la anchoa	47
8. Conclusión	48
Bibliografía y fuentes	49
Índice de tablas	50
Índice de gráficos	51
Anexos	53

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

1. Encuesta del Análisis de la Industria Conservera en Santoña_____54
2. Ejemplo de encuesta del Análisis de la Industria Conservera en Santoña___56
3. Listado de empresas que colaboraron en el proyecto_____58

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

RESUMEN

La industria conservera de Santoña ha tenido un peso muy importante en el municipio gracias a su puerto pesquero, un puerto pesquero que se fue configurando desde el siglo XIX hasta la actualidad siendo uno de los más importantes de Cantabria.

El puerto pesquero ha podido desarrollar paralelamente una industria conservera que ha evolucionado desde la primera aparición en los últimos años del siglo XIX con la llegada de los salazoneros italianos hasta el presente.

Esta industria, por su parte ha sido el motor clave de la economía en el municipio de Santoña, dando trabajo a muchos de sus habitantes.

El Análisis de la Industria Conservera en Santoña se plantea, en ese sentido, como una demostración del peso que tiene este tipo de industria en el municipio de Santoña, donde a través de un trabajo de campo se proporcionaran unas encuestas a los empresarios para obtener los datos que permitirán realizar dicho análisis.

ABSTRACT

Santoña's canning industry holds great weight in the township because of its fishing port; a little port that started developing in the 19th century becoming one of the most relevant ports these days in Cantabria.

At the same time, this fishing port has developed a canning industry that has evolved since its first appearance in the last years of the 19th century with the arrival of the Italian saltings.

This industry, for its part, has been Santoña's economy key engine since it has provided work to the inhabitants of the town.

Canning Industry Analysis sets out as a demonstration of the weight this type of industry has on the township; where by means of field work, surveys are going to be provided to entrepreneurs in order to obtain data that will allow the carry out of such analysis.

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

1. INTRODUCCIÓN:

Santoña es un municipio situado en la zona oriental de Cantabria, concretamente en la comarca de Trasmiera y unos 50 km de la capital, Santander.

Se encuentra rodeada por el Mar Cantábrico y cuenta con una bahía, llamada bahía de Santoña y el monte Buciero. Según los datos del INE del 2016 (instituto nacional de estadística) Santoña ocupa 11,53 km² de superficie donde residen unos 11.085 habitantes.

La base de la economía de esta villa está ligada directamente a las fábricas de conservas cuyas instalaciones proporcionan trabajo a buena parte de la población, además de contar con el puerto de Santoña, que como veremos en los siguientes apartados, tendrá una importancia fundamental para propiciar dicha economía.



Fuente: elaboración propia.

2. OBJETIVOS

Los objetivos generales de este estudio se focalizan en el conocimiento y el análisis de la industria conservera del municipio de Santoña, así como la estructura empresarial, el empleo, el proceso productivo (especialmente de la anchoa), la distribución espacial de las naves industriales en el Polígono de Santoña y el tipo de venta.

Para facilitar la recogida de datos optamos por realizar un tipo de encuesta que se entregaría a todas las fábricas de conserva del municipio de Santoña.

La encuesta estaría compuesta por una serie de sencillas preguntas no comprometedoras con el ánimo de recopilar la mayor información posible.

Para realizar el estudio analizaremos la evolución histórica de la actividad industrial conservera en la villa y realizaremos un estudio minucioso de cada de una de las partes mencionadas anteriormente.

Dentro de la estructura empresarial señalaremos la forma jurídica, el tamaño y la antigüedad de las empresas existentes en la actualidad.

Para el empleo haremos referencia sobre el tamaño empresarial, el género y la edad de los trabajadores, las categorías de los profesionales así como las relaciones contractuales.

Por otro lado, para el proceso productivo se tendrá en cuenta tanto la procedencia, como el destino de la producción, además de los principales productos elaborados.

También se explicara la distribución de las naves industriales debido a su relativamente reciente relocalización.

Finalmente se reseñará el tipo de venta, que podrá ser directa en la fábrica, a través de marcas blancas, a otras empresas u online.

A través de este trabajo, se pretenderá aproximar al lector a un conocimiento de la importancia de la actividad industrial conservera, tanto por su contexto histórico como por su labor en la actualidad.

3. HISTORIA

3.1 Santoña, época anterior a la industria conservera.

Como nos explica Rafael Palacio (Palacio, 2000), la Santoña anterior a la entrada de la industria conservera ni siquiera era una localidad pesquera, como se podría esperar por su posterior desarrollo. La mayor parte de la población de esta localidad tenía como ocupación el comercio marítimo, por lo que pese a no dedicarse a la pesca contaban con cierta infraestructura portuaria.

Esta infraestructura se vio beneficiada por el interés del monarca Fernando VII quien advirtió que, por sus condiciones, Santoña tenía unas condiciones idóneas para servir como punto de resistencia militar, por lo que decidió llevar a varios ingenieros militares para desarrollar las infraestructuras de esta localidad.

Sin embargo, no habiéndose concretado estas propuestas y ante el auge del comercio marítimo, el ayuntamiento de Santoña solicitó la creación de un nuevo muelle, que sería aprobado en 1842 y por lo cual se declararía a Santoña Plaza Fuerte Marítima de Segundo Orden. El proyecto se retrasó debido a las discusiones entre los ministerios de Guerra y Fomento sobre la asunción de tal coste, disputa que acabaría con la asunción en un 50% del coste por parte del ministerio de Guerra y el restante 50% por el Ayuntamiento de Santoña, acordándose darle un uso tanto militar como civil a tal muelle.

La dificultad del Ayuntamiento para hacerse cargo del mantenimiento de la escollera provocó que se cediera en 1907 la escollera al Estado, con el objetivo de que se construyese un malecón con machinas para el desembarco de mercancías.

Todo ello posibilitó el desarrollo de la actividad pesquera, que llevaría a que la corporación presidida por Carlos Busquet se hiciera cargo de la construcción de la construcción de una casa para la venta de pescado en 1881, que no obstante, no abriría sus puertas hasta que el Ayuntamiento llevó a cabo las oportunas reformas en 1892, tras las presiones de armadores y conserveros.

3.2 Orígenes de la industria

Alberto Ansola (Ansola, 2000) relata los orígenes de la industria en Santoña. Como se ha comentado anteriormente, con anterioridad al siglo XIX e incluso todavía en este, la ocupación de las gentes de la localidad de Santoña poco o nada tenían que ver con la pesca y la industria conservera, sino más bien con el transporte de mercancías, sirviendo como puerta de acceso para las importaciones, e incluso un rol estratégico militar que también se ha comentado.

Es hacia mitad del siglo XIX cuando empezaría a fraguarse la historia de la Santoña pescadora y conservera, la entrada de estas actividades, pesca e industria conservera cambiaría por completo el panorama económico de la localidad que estamos estudiando pasando estos a ocupar el puesto de líderes en la economía de Santoña.

A diferencia de otras localidades situadas en la cornisa cantábrica como Santander o Laredo en las cuales la actividad pesquera, y la de la transformación de pescado, ya se habían asentado antes de mediados del siglo XIX, en Santoña los habitantes nunca habían llegado a dedicarse a la pesca. Las ocupaciones de estos estaban más relacionadas con el comercio de productos agrícolas procedentes del interior.

Además, la ya comentada presencia militar tampoco fomentó el desarrollo de estas actividades en una localidad que se había convertido en una plaza fuerte, donde las funciones de la ciudadanía se subordinaron a los requerimientos del poder militar.

No obstante, ya avanzamos que toda la obra en infraestructura llevada a cabo por el Estado mediante los ingenieros militares en las costas de la localidad santoñesa serían el germen que permitió el desarrollo de estas dos industrias. Las reformas urbanas, como la construcción de la muralla, pero en especial la creación de una infraestructura portuaria, junto con la disponibilidad de terreno hicieron que Santoña se pudiese convertir en un lugar de acogida para los pescadores y para la industria conservera. A las facilidades para el desarrollo de estas actividades se unió el hecho de que se contaba con buenas comunicaciones con Castilla, precisamente por el hecho de haber sido durante años el puerto de entrada y salida para sus mercancías.

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

Efectivamente estas condiciones fueron las adecuadas, y en la década de los setenta se produce el esperado surgimiento de estas actividades en la localidad de Santoña.

Aunque las condiciones eran propicias, no debe olvidarse aquí hacer mención a un evento que tendría especial importancia en este proceso. El estallido de la Tercera Guerra Carlista (1872-1876) provocó que multitud de marineros vascos se vieran en la obligación de renunciar a sus tierras y buscar nuevas oportunidades en el territorio cántabro.

Aunque el flujo alcanzó otras localidades como Laredo o Castro Urdiales, una gran parte de estos marineros fueron a parar a Santoña. Las razones de este mayor flujo hacia la localidad que estamos estudiando son evidentes, como se ha explicado, en Santoña no existía tradición pesquera, pero tras las reformas acometidas en la primera mitad del siglo XIX había conseguido las condiciones para serlo, por lo que resultaba altamente atractivo para estos marineros inmigrantes instalarse en una zona en la que no existiese una gran competencia por los recursos necesarios para desarrollar su actividad.

Junto a este suceso, la llegada de algunos capitalistas que se describirá en un apartado posterior, supondría la construcción de fábricas para el procesamiento del pescado, se iniciaba una nueva etapa en la historia de Santoña, en la cual la pesca tendría una importancia mayúscula para el devenir económico de la localidad y de sus ciudadanos.

Viendo las expectativas de crecimiento del sector pesquero y del encadenamiento industrial que permitiría el primero, no tardaron en hacerse llegar requerimientos de inversión pública por parte del Ayuntamiento de Santoña para posibilitar el incremento de la actividad pesquera en la zona. Argumentando que Santoña reunía todas las condiciones para el crecimiento de la actividad pesquera se exigió al Ayuntamiento que facilitase el acceso de los pescadores a embarcaciones tanto para los ya ciudadanos, como para atraer a pescadores de otras localidades y así conseguir el crecimiento económico deseado en Santoña.

Y así en 1892 se reunirían marineros y fabricantes de conservas para crear la *Sociedad de Socorros Mutuos de los Matriculados del Mar de Nuestra Señora del*

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

Puerto y su reglamento. Además, en este año consiguen por fin situarse a la altura de los puertos vecinos más importantes en cuanto a capturas.

A partir de entonces la actividad pesquera tomaría el control del panorama económico en Santoña, pasando por encima de las anteriores ocupaciones que se reducían a la misma velocidad que crecía la pesca, consolidando su puerto pesquero como el principal en la región.

Pero sin duda, la característica que diferenció a Santoña del resto de localidades pesqueras de la zona fue la gran expansión de la industria conservera. Este crecimiento que se inició en el último cuarto del siglo XIX, y que inicialmente evolucionaría al mismo ritmo que la actividad pesquera, experimentará su periodo de máximo auge en los primeros años del siglo XX que, junto con el desarrollo de la actividad pesquera, lanzaron Santoña a la cabeza de la industria del procesamiento de pescado.

Pero todavía quedaría por recibir un nuevo impulso para la economía local y su industria conservera. Se ha colocado a la altura de finales del siglo XIX el momento en el que los salazoneros italianos comenzaron a acudir a las tierras cántabras para utilizar su materia prima en sus elaboraciones.

La escasez de pescado en las costas italianas fueron el motivo que les llevó hasta Cantabria, estos aparecían en primavera para hacerse con provisiones de anchoa, contratando mano de obra para procesar el pescado, y una vez este estaba listo se enviaba a Génova, en donde se reelaboraba la conserva para su exportación y comercialización.

Aunque en sus inicios la presencia fue testimonial, sin influir demasiado el proceso local, debido a que su estancia era estacional, con el tiempo se empezó a prolongar y con ellos se instauró una nueva variante que había desaparecido del mercado conservero y de fresco, que volvió a impulsar la industria.

Desde entonces se produce un incremento de la actividad por dos motivos, el primero es que las empresas conserveras de Cantabria comienzan a expandirse por otros puertos para aprovechar su conocimiento en la industria del procesamiento de pescado, y por otra parte, la llegada de los italianos provoca la revitalización de la conserva de anchoa, aunque con el tiempo también los nacionales se introducen en

este campo. Gracias a todo esto en la segunda mitad del primer decenio del siglo XX Santoña volverá a postularse como la localidad líder de la cornisa cántabra por el buen hacer de sus empresas conserveras, arrebatándole tal privilegio a la capital, Santander.

Tras la Primera Guerra Mundial las conservas pierden parte de su hegemonía que pasan a compartir con los salazones, adoptando desde entonces mayor relevancia la anchoa dentro de estas.

Tras estos años la llegada de la Guerra Civil española conllevaría, como para el resto de ámbito económico español, un enorme freno a esta industria. Sin embargo, el resurgimiento tras los sucesos bélicos consiguió que se alcanzasen cuotas iguales o superiores a las previas a la Guerra Civil, aunque en este segundo periodo la industria del procesamiento de pescado tomo una nueva dirección. La anchoa, de la cual se comentó que en periodos anteriores ya había comenzado a tomar importancia, desplazo al resto de pescados convirtiéndose en la materia prima más utilizada para las salazones y la semiconserva.

3.3 Pioneros industriales

Como nos explica Luis Javier Escudero Domínguez (Escudero, 2002), la industria conservera de la zona norte de España nace de manos de los conocidos como indianos, aquellas personas que emigraron, salieron de la península ibérica para situarse en colonias españolas. Estos emigrados, a su vuelta deciden situarse en la costa cantábrica para desarrollar esta industria conservera con objeto de comercializar sus productos a través del puerto de Santander. Aunque también es cierto que las rentabilidades que ofrecía el sector atrajeron a aristócratas que actuaron principalmente como socios capitalistas.

El atractivo de Santoña para los emprendedores de aquella época era claro (Madoz, 1988), durante aquellos años la actividad pesquera en Santoña no era especialmente abundante, por lo que resultaría atractivo para aquellos que decidían iniciarse en el desarrollo de esta industria instalarse en aquellas costas en las que no existía gran cantidad de competencia.

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

Las primeras noticias sobre el desarrollo de la industria conservera en la localidad de Santoña se datan en el año 1864, cuando las embarcaciones de Juan António Amorisa y Ramón Cagigal decidieron iniciar su actividad en esta localidad, establecieron una fábrica de escabeches aproximadamente en 1876. Otros nombres pioneros en la creación de esta industria son los de Juan Miguel Mazo (quién en 1879 comienza su actividad también en la industria del escabeche) y José Arronte García, Indiano que, al igual que Juan António Amorisa y Ramón Cagigal, retorna de Cuba para afincarse en Santoña dónde instalaría la industria de conservas conocida como “*La Santoñesa*”. También los apellidos de la Fragua y Bravo quedan vinculados con el inicio de la industria conservera santoñesa. Sin embargo, la sociedad de mayor impacto dentro de la industria conservera santoñesa sería Hijos de Carlos Albo, no solo por su pervivencia sino también por la importancia que esta sociedad alcanza a nivel nacional.

Carlos Albo padre, quién parece que podría haber trabajado junto con José de la Fragua, fue inventor de distintas máquinas y herramientas que se utilizarían en la industria conservera iniciaría su actividad en Santoña, aunque rápidamente extendió su actividad en otras localidades, consiguiendo distribuir sus productos por toda Europa, abarcando su línea de productos varios tipos de pescado.



Fuente: Elaboración propia.

3.4 Del auge a la crisis, el cambio económico de Santoña

Santoña, a lo largo de los años que abarcan desde el siglo XIX hasta finales del XX la población ha crecido de forma notable, desde los 2.695 habitantes en 1860 hasta los actuales 11.843 habitantes que tiene en la actualidad.

Como explica Eloy Gómez (Gómez, 2000), la industria de conservación del pescado ha tenido un papel clave en este crecimiento demográfico que se ha experimentado durante este periodo y sin la cual no se podría entender el desarrollo de la población santonesa, un proceso en el que habría tenido gran importancia la llegada de los salazoneros italianos a los pueblos del mar cantábrico hacia finales del siglo XIX, y en concreto a Santoña.

En la época precedente a 1880 las fábricas eran escasas, y su posesión se encontraba repartida entre pocas familias las cuales desarrollaban su actividad de una forma principalmente artesanal y que abarcaba una amplia gama de productos, escabeches, salazones y conservas.

Por todas estas razones el volumen de pescado que se trataba en aquella época era bastante reducido.

En el siglo XIX las fábricas de la localidad de Santoña se dedicaban principalmente a los escabeches, salazones y conservas, tanto en aceite como en tomate.

Siendo por aquel entonces el escabeche la técnica que contaba con más adeptos, aquella que más se reproducía en las fábricas cántabras, aunque convivía con otras como la del desecado de pescado y los salazones tradicionales, los cuales en el contexto nacional se situaban como la técnica más utilizada.

Cuando finalizaba el siglo XIX, en 1896, en Cantabria existían veinte escabecherías y cuatro fábricas de salazones, y existían treinta fábricas de conservas en algunas de las cuales también se realizaban escabeches.

En la preparación de salazones predominaba el bocarte cuyo proceso, similar al que se habían estado siguiendo desde los primeros años, se cree que fue introducido por

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

los italianos. Este proceso suponía la introducción en salmuera, para luego ser prensados en recipientes con sal durante dos o tres meses aproximadamente. Más tarde se empacaban en grandes barriles para ser distribuidos.

La tonelería y la barrilería tuvieron por ello un papel destacado en dos de las industrias relacionadas con la conservación del pescado: las fábricas de escabeches y las de salazón. No sería así en el caso de las conservas, puesto que su elaboración requería que fuesen introducidas en recipientes herméticos para calentarlos en agua, sería la hoja de lata el material idóneo. Así es como la industria conservera del pescado consiguió promover la creación de fábricas metalúrgicas que se especializaron en la fabricación de este tipo de recipientes a finales del siglo XIX con objeto de satisfacer las necesidades de la industria naciente.

Serán pues el bocarte, y también la sardina las materias primas que mayor atención recibieron por parte de los primeros asentamientos industriales en las costas del norte de España, aunque como puede inducir el lector por la narración que hemos realizado en apartados anteriores de este trabajo, esta situación cambiaría con el paso del tiempo.

La llegada en masa de los productores italianos se produjo una vez se alcanzase el siglo XX, y, aunque tampoco puede conocerse con absoluta certeza el número de emigrantes italianos que se asentaron en las localidades del norte de España, tras verse perjudicados por la reducción de la población marítima en las costas de los que provenían, por la falta de regulación fiscal que permitió a los empresarios italianos acogerse a su permanencia temporal para no tener que aparecer registrados como empresarios españoles, la población y la industria se vio fuertemente influenciada por esta llegada.

La llegada de empresarios italianos que comenzaría en 1880 no cesaría en los años siguientes, y se piensa que podrían haber llegado a los cincuenta empresarios solo en Santoña, aunque debido a la dificultad de que tales empresarios no aparecían como registrados en España debido a que alegaban la mencionada temporalidad de su estancia, no puede llegar a conocerse el número exacto.

Con la llegada de estos empresarios italianos se produce la conversión de algunos empresarios locales a la producción de salazones, sin faltar aquellos que en sus

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

fábricas decidieron mantener la producción de conservas a la vez que introducían la práctica del salazón.

Esta entrada del salazón provocó el desplazamiento de la escabechería que había sido el proceso imperante hasta aquel entonces, aunque es cierto que esta circunstancia se dio con mayor fuerza en Santoña, ya que en otras áreas como Laredo o Castro Urdiales no fue así y se mantuvo la predominancia del escabeche.

El hecho de que Santoña adoptase una mayor predisposición a la fabricación de salazones es lo que va a permitir que al inicio del siglo XX se proclame como la principal productora cántabra de este producto, muy por delante del resto de competidores vecinos, hecho que adquiere más importancia si se tiene en cuenta que el peso de la industria salazonera cántabra es importante en el panorama español, siendo la primera productora de salazones.

El hecho de que los italianos escogiesen Santoña como el lugar predilecto puede entenderse como el desencadenante de esta gran ventaja que presentó esta localidad sobre el resto de la comunidad autónoma, por ello resulta interesante que conozcamos los motivos que llevaron a estas personas a centrar su actividad en la costa santonesa.

En primer lugar, hay que recordar que las numerosas obras de infraestructura de las que Santoña se pudo beneficiar por las características geográficas del lugar que la dotaban de los requisitos necesarios para que se convirtiese en plaza militar conllevaron la posibilidad de que los pescadores que decidiesen establecerse pudieran contar con un magnífico puerto. Por otro lado, ya se mencionó la creación de un Cabildo de Mareantes tuvo lugar en 1892, a partir de entonces los marineros pudieron contar con una plataforma que permitiese defender sus intereses.

En el caso de Santoña, el salazón no dejará de ganar terreno a las conservas, hasta que en el periodo que comienza tras la Primera Guerra Mundial, los escabeches pasarían a convertirse en un reducto marginal entre los fabricantes de esta localidad.

La Gran Guerra estimuló esta industria de forma importante por las necesidades de avituallamiento de las tropas. No se podían comparar los salazones con otro tipo de producto debido no solo a su largo periodo de conservación, sino también al alto valor energético de estos, imprescindible en la dieta de un soldado. Por otra parte,

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

tras la guerra se vivieron periodos de escasez y de hambrunas, para los cuales por el mismo motivo del valor energético, resultaban altamente útiles los salazones, atrayendo esta mayor demanda a nuevos inmigrantes italianos que buscaban satisfacer este aumento de mercado, una afluencia que ya no cesaría en los años de la Segunda Guerra Mundial, ni en los posteriores, hasta llegar a los años setenta.

Estas son las explicaciones que justifican el cambio de Santoña, de ser una pequeña localidad centrada en la elaboración de escabeches y otras conservas, a pasar a ser la mayor productora de conservas de entre todos los puertos cantábricos, proceso que se extendió desde aproximadamente el año 1880 hasta el año 1927.

Como se puede intuir, este aumento de la importancia en el sector de la fabricación de conservas de pescado permitió también que los pescadores se beneficiasen y que Santoña pasase a ser también en los años veinte el puerto con mayor volumen de pescas en el ámbito cantábrico.

A partir de los años veinte, la envidiable fortaleza del sector conservero y el tremendo atractivo que tenía el cambio experimentado por esta villa hizo cambiar el modo en el que los empresarios italianos ocupaban la localidad santoñesa.

En los inicios sabemos que actuaban como comisionistas de grandes empresarios italianos, por lo que su presencia era únicamente temporal, apareciendo para aprovechar las materias primas del Mar Cantábrico y hasta que los salazones estuviesen listos para volver a Italia y comercializarlos en el puerto de Genova.

No obstante, el buen conocimiento de los procesos por estos comisionistas, las relaciones con la mano de obra local, y las mejoras comentadas en la localidad santoñesa llevaron a que algunos de ellos asentaran su residencia en Santoña, trayendo con ellos numerosas innovaciones aplicables al campo de los salazones.

Por ejemplo, de la mano de estos inmigrantes llegaron a Santoña novedosas técnicas de fileteado de las anchoas que habían sido sometidas al proceso de salazón que suponía una quiebra en la manera tradicional en la que se había venido haciendo y hacía que el producto fuese mucho más versátil en su comercialización.

Si en los años treinta existió todavía crecimiento de la actividad conservera, en los años cuarenta lejos de reducirse este crecimiento, se incrementó. La industria de los

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

salazones y las conservas en Santoña que había llegado a emplear a quinientas personas fue creciendo y a finales de los años cuarenta el número llegaba a los tres mil durante la época costera del bocarte, el pescado que más se utilizaba en la industria santoñesa.

Todo este crecimiento provocaría, como es lógico, el traspaso de los capitales existentes en la localidad a todos los negocios que tuviesen relación con la pesca, por ello para finales de los años sesenta el impulso de este sector había sido tal que la localidad contaba con unas seiscientas embarcaciones.

Por otra parte, el incremento de la producción llevaría a que la mano de obra local se mostrase insuficiente, empezando a contratar gente de otras localidades. Además, este incremento de la producción también supuso que se incrementase el comercio de materias primas imprescindibles para su fabricación como el aceite y la sal.

Otra consecuencia que ya hemos comentado por el importante impulso que supuso para la actividad pesquera es la de la utilización del pescado como materia prima. El volumen de capturas alcanzó su cénit en los años sesenta del siglo XX, que se pudo alcanzar por la abundancia de bocartes en el litoral cantábrico y sobre todo a que para entonces el ritmo de las capturas no ponía en peligro la capacidad de reproducirse del bocarte.

Puede hablarse incluso de una sobreabundancia que permitiría alcanza grandes tasas de capturas que llegaron a alcanzar las 41.318 tm en el año 1965. Unas capturas que no provenían únicamente de la flota santoñesa, sino de otras pertenecientes al área cántabra que se veían atraídas por el puerto santoñés como puerto conservero, es más, concretamente el 5 de abril de 1960 en Santoña se batió el record mundial de capturas de una misma especie en un solo día, con un volumen de capturas que superó el millón y medio de kilos de bocarte.

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA



Fuente: http://www.lacomarcadepuertollano.com/diario/noticia/2014_03_29/20

Este tremendo exceso de materia prima potenció a la industria conservera, la cual se encontró la posibilidad de pagar precios muy bajos por las capturas que necesitaba para producir. Esto permitió la ampliación de las fábricas y la contratación de más operarios, llegando a cotas de producción muy elevadas, y facilitando que en el año 1963 existiesen cuarenta y dos empresas transformadoras de pescado, algo más de la mitad de las existentes en toda Cantabria. El liderazgo seguirá siendo indiscutible hasta el inicio del siglo XXI.

Pero la situación ha cambiado drásticamente, y tanto la caída del volumen de capturas como la regulación que limita la pesca no permiten que las fábricas cuenten con el abastecimiento necesario.

Se apunta a la sobreexplotación, que a menudo ha supuesto la captura de peces que no cumplen con las especificaciones de tamaño mínimas, y al uso de nuevas tecnologías como el radar o el sonar que han permitido que los pescadores sean capaces de incrementar el volumen de sus capturas, e incluso de otras técnicas aún más perjudiciales como son el uso de las redes de arrastre que provocaron numerosas críticas puesto que provocaban el aniquilamiento de las especies capturadas comúnmente.

Todo ello ha llevado a que se haya desarrollado legislación con el objetivo de proteger la fauna marina española, como la que prohíbe las capturas de peces que no

cumplan con la talla mínima, o la imposición de cuotas a los barcos para controlar su actividad diaria.

3.5 Importancia del sector en Cantabria y España

La industria de conservas de pescado ha tenido gran importancia en la cornisa cantábrica, en especial desde el año 1929, dentro de las diversas localidades en las que se han instalado este tipo de industrias cabría destacar la importancia de Santoña como explica Pedro Luis García (García, 1998), pues en esta localidad cántabra se situaría aproximadamente el 50% de las fabricas dedicadas a la fabricación de conservas.

No es de extrañar viendo estos datos que este sector conservero suponga un gran apoyo para la economía local ofreciendo la posibilidad de obtener un empleo a unos 730 trabajadores. Aunque el tamaño de las fábricas no logra alcanzar grandes dimensiones, puesto que los operarios por fábrica no alcanzan los cincuenta empleados.

Este sector, como muchos otros, se está viendo afectado por la competencia internacional en un mundo cada vez más globalizado en el que los tiempos y costes del transporte se ven reducidos día a día.

Así pues, mientras que en 1970 el consumo español de anchoas se abastecía en un 90% de la producción cántabra, estos datos han seguido una tendencia a la baja hasta situarse por debajo del 75%, y aunque Cantabria sigue siendo la cabeza de esta industria, las facilidades del transporte han propiciado que las fábricas se concentren alrededor de las ciudades, puesto que este rápido servicio posibilita que el producto se pueda servir desalado, reduciendo la necesidad del realizar el proceso de salazón tras la captura.

Por otro lado, se ha apreciado un descenso de las exportaciones de conservas de anchoas entre los años 1986 y 1997 que se ha debido principalmente a la reducción de las capturas por la sobrepesca que han experimentado las costas cántabras.

En aras de conseguir solucionar tal problema, se ha recurrido a la importación de la materia prima para las conservas, la anchoa importada proviene principalmente de Sudamérica, en concreto son Chile, Méjico y Argentina los países dónde la pesca de

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

anchoa se ha incrementado fuertemente, teniendo un peso menos importante en el total de las importaciones países más cercanos como Marruecos o Italia.

Aunque la mejor anchoa es la del Cantábrico, se ha mostrado que los consumidores españoles, los más relevantes para la industria cántabra, prestan mayor atención al precio cuando consumen este tipo de productos, lo cual está llevando a que se reduzca la importancia del sector pesquero español en detrimento de otros proveedores que ofrecen la materia prima a precios más competitivos.

Además, el modelo de venta minorista de alimentos está pasando del pequeño comercio a las grandes cadenas de supermercado, con la reducción del poder de negociación para los productores que ello supone, y por tanto la caída de los márgenes que estos pueden obtener, que lejos queda de los años en los que la industria conservera de Santoña nacía atrayendo a indianos y aristócratas con sus altas rentabilidades.

Recapitulando tendríamos que los problemas más acuciantes a los que se enfrenta el sector son la mala situación de la especie que se siente crítica y la pérdida del poder de negociación con los compradores.

4. METODOLOGÍA

Para la realización del proyecto, se va a llevar a cabo un análisis pormenorizado de todas las industrias de conserva presentes en el municipio de Santoña.

Dicho análisis se va a realizar a través de una serie de encuestas elaboradas para obtener los datos más significativos que nuestro estudio precise, consiguiendo obtener el máximo de información requerida para realizar los objetivos planteados, lógicamente cuanto más cantidad y calidad de información dispongamos mejores resultados obtendremos.

Para diseñar el cuestionario de la encuesta nos hemos centrado en cinco apartados importantes: la ficha de identificación, el empleo, el proceso productivo, la localización y las observaciones y las ventas.

A partir de los resultados obtenidos de la encuesta se van a introducir en una base de datos, simplificándolos de modo general para realizar un análisis y posteriormente una interpretación a través de representaciones gráficas y cartográficas.

Por consiguiente, después de elaborar dichos gráficos y cartografía se va a presentar un informe en el que aparecen cada una de las conclusiones extraídas de las encuestas, las cuales van dirigidas oralmente por los encuestadores y compuesta por preguntas cerradas y preguntas abiertas.

El informe es la base fundamental del proyecto y se apoya en las encuestas y elementos gráficos previamente realizados.

Dicho informe se dividirá en diferentes epígrafes, mencionados anteriormente, la ficha de identificación, el empleo, el proceso productivo, la localización y las observaciones así como las ventas. A su vez, estos epígrafes se desmenuzan en una serie de variables, que conforman y vertebran el estudio.

4.1 MODELO DE LA ENCUESTA

Toda la información recogida para realizar el informe se basa como se mencionó anteriormente en una encuesta controlada, compuesta por preguntas tanto cerradas como abiertas, con total libertad de respuesta por parte del encuestado. (Anexo).

El modelo de la encuesta se compone en primer lugar de la ficha de identificación, que consta de dos apartados:

- En el primer apartado, los datos relativos a la empresa, tal como el nombre, la dirección (localización), el teléfono, la forma jurídica, el año de creación y su página web.
- El segundo apartado será destinado al establecimiento, donde aparecerá su nombre (nombre comercial) y el año de instalación de la empresa.

En segundo lugar el empleo, diferenciando dos apartados:

- Por un lado aparece los datos referidos a los trabajadores, concretamente el total de trabajadores dedicados a la producción y los que se encuentran en oficinas (cargos superiores).
- Y por otro lado, en el segundo apartado aparecerán diversas categorías referidas al volumen de la empresa (pequeña empresa de 0 a 50 empleados; mediana de 51 a 100 empleados y gran empresa, de más de 100 empleados), al género (número de hombres y mujeres), a la edad de los empleados (hasta 25 años, de 26 a 45 años y de más de 45 años), a la categoría (operario, administrativo, encargado, directivo, técnico o comercial) y al tipo de contrato (fijo o temporal).

En tercer lugar, el proceso productivo, donde se diferencian tres apartados:

- En el primer apartado la procedencia de las materias primas, donde el encuestado deberá marcar señalar la casilla de la tabla correspondiente a los datos que hemos considerado oportunas para realizar el proyecto. En un eje de la tabla aparecerán las materias primas: la anchoa, el bonito, el verdel, la caballa, las sardinas, los relanzones, el atún, los mejillones, las navajas, los chicharillos, los berberechos y los langostinos y en el otro eje sus posibles procedencias, considerando Santoña, el mar Cantábrico, Galicia, el sur de España, el mar

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

Mediterráneo y Sudamérica. Por tanto los resultados mostrarán la procedencia de la materia prima que se produce en las fábricas de los encuestados.

- En el segundo apartado aparecerán en otra tabla los principales productos y el encuestado deberá ordenar de mayor a menor por volumen de producción. Para este apartado consideramos los productos principales como son la anchoa, el bonito, el verdel, el atún y el relanzón.
- Por último, en el tercer apartado, se preguntara por el destino de la producción, que podrá ser tanto municipal, regional, nacional como internacional así como especificar los principales destinos de la producción.

En cuarto lugar, la localización y observaciones de la nave industrial, compuesto por tres apartados:

- La superficie de la nave donde se especifica el tamaño en metros cuadrados de la instalación.
- El régimen de tenencia, es decir, si la nave se encuentra en propiedad del dueño, arrendada u en otras circunstancias.
- Y finalmente un apartado para señalar las tanto las ventajas, como las desventajas de la localización de la nave, así como las observaciones pertinentes.

Y en quinto y último lugar las ventas, donde se señala el tipo de venta por parte de la empresa, que puede ser directa en fábrica, marcas blancas, a otras empresas, online u otros (especificando si es posible).

De esta forma queda configurado el modelo de cuestionario utilizado para el trabajo.

Tras recoger toda la información proporcionada por los entrevistados, el siguiente paso es el análisis de los datos, trasladando dicha información a una base de datos. Posteriormente realizaremos todo tipo de gráficos, tablas y cartografía pertinente para la realización de un informe que facilite la lectura de los datos.

4.2 LAS FASES DEL PROYECTO

El proyecto pasó por varias fases:

La primera fase consta del diseño de la encuesta, donde tras varias modificaciones se propusieron una serie de cuestiones con el fin de intentar conseguir la mayor calidad y cantidad de información por parte de los encuestados.

Tras realizar el diseño final de la encuesta, comienza la segunda fase, fase que consiste en ponernos en contacto con cada una de las empresas dedicadas a la producción de pesca.

Nos presentamos ante los encuestados explicando el motivo de la visita y el objetivo final de la misma, otorgándoles el modelo de encuesta apoyado de una carta de presentación (Anexo I), cuyos resultados serán recogidos unos días después del primer contacto. Lógicamente se pretende conseguir el mayor número de encuestados para conseguir una mayor veracidad de los resultados obtenidos en el proyecto.

En un primer momento obtuvimos la respuesta de sólo 15 empresas, por lo que un tiempo después decidimos volver a intentarlo con el objetivo de obtener un mayor número de participación.

Cabe señalar que los resultados obtenidos son diversos, ya que por un lado en la visita hemos tenido un recibimiento ejemplar, con una predisposición admirable y por otro lado se nos ha hecho caso omiso de nuestra presencia o simplemente el establecimiento se encontraba indispuerto a nuestra visita. Pese a todo, se ha intentado recoger la mayor información posible de las empresas existentes para realizar un estudio lo más completo posible.

Después de la segunda recogida de las encuestas, nos encontramos con 39 de las 53 empresas activas que se encontraban en el momento del estudio han contestado, 8 de ellas optaron por no contestar y 6 de ellas se encontraban cerradas en esos momentos.

Es destacable que este tipo de empresas cierran y abren de manera habitual, ya que muchas de ellas dependen de la producción del puerto pesquero o de la época de la propia pesca, por lo que seguramente haya más de 60 empresas de este sector las

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

cuales no hemos podido identificar por estos motivos, aun así, los resultados son viables para hacer este tipo de estudio, con cerca de 75% de empresas encuestadas.

El siguiente paso fue trasladar toda la información de las encuestas a una base de datos, con el objetivo de simplificar dicha información y poder sacar unas conclusiones generales de la actividad industrial conservera en el municipio de Santoña.

Con la base de datos completada, se procedió a elaborar los gráficos, cuadros estadísticos y cartografía pertinente para la elaboración del informe, a la par que se realizaban las correspondientes conclusiones.

En el informe analítico se presentaran todos los resultados del trabajo, divididos en cuatro capítulos: la estructura empresarial, el proceso productivo, la localización y las ventas, con sus respectivos apartados.

Finalmente se plasmara la conclusión de todo el trabajo realizado en el proyecto.

5. LA ESTRUCTURA EMPRESARIAL

En este primer apartado se tendrán en cuenta tres aspectos importantes: la forma jurídica de la empresa, la antigüedad de la misma y el tamaño.

Lo que se pretende con esto es analizar la estructura empresarial que posee las fábricas de conservas de Santoña, estableciendo el tipo de sociedad en la que se establece cada empresa, su antigüedad para estudiar la tendencia de permanencia que poseen dichas empresas desde su instalación hasta la actualidad y finalmente adecuar el tamaño empresarial a través del número de trabajadores.

5.1 Formas jurídicas de las empresas

En este apartado se han seleccionado nueve categorías diferentes: empresario individual (trabajador autónomo), sociedad civil, comunidad de bienes, sociedad limitada, sociedad limitada nueva empresa, sociedad anónima, sociedad laboral, sociedad cooperativa u otras.

Tras aplicar esa diferenciación (Véase Ficha I), obtenemos que alrededor de 67% de las empresas conserveras de Santoña se conformen como sociedades limitadas, el 23% autónoma y el resto 10% como sociedades anónimas.

El resto de sociedades no queda representada por ninguna empresa de nuestra área de estudio.

5.2 Antigüedad de las empresas

Para este apartado hemos considerado seis tramos de diferente antigüedad: un primer tramo que lo forman las empresas con menos de 5 años de antigüedad, las que tiene entre 6 y 15 años, las que tienen entre 16 y 30 años, las que tienen entre 31 y 50 años y finalmente las que tienen más 50 años.

Pues tras plasmar los resultados (Véase Ficha 1) nos encontramos varias reseñas: primero encontramos que el casi 39% de las empresas se encuentran entre los 16 y 30 años de antigüedad, segundo que hay un 20% de empresas que tienen menos de 5

años al igual que más de 50 años, con otro 20% y tercero estaría constituido por un 18% de las empresas que tendrían entre 6 y 15 años y solo un 3% de 31 a 50 años.

Con estos datos podemos destacar que en los últimos 15 años han abierto un total de 15 empresas (38%), lo que significa un dato muy positivo ya que a pesar de la crisis económica sufrida en los últimos años, los empresarios han aguantado e incluso se han arriesgado a la apertura de nuevas empresas.

Por otro lado las 24 fábricas restantes (62%) tienen más de 15 años (8 de ellas más de 50 años), un dato que también es positivo, ya que indica que estas empresas se han consolidado a lo largo de muchos años y muchas de ellas siguen siendo punteras en Santoña a día de hoy.

5.3 Tamaño de las empresas

Para el tamaño de las empresas hemos utilizado un criterio para su diferenciación basado en las cifras de empleo de la propia empresa. Por un lado aparecerán las pequeñas empresas que constaran de 0 a 50 trabajadores, las medianas empresas de 51 a 100 trabajadores y finalmente las grandes empresas con más de 100 trabajadores.

Tras obtener los resultados (Véase Ficha II) encontramos el gran predominio de la pequeña empresa (92%) correspondiente a 36 de las 39 empresas consultadas.

El 8% restante serían medianas empresas, por lo que en nuestra zona de estudio no aparece ninguna gran empresa.

Son relevantes los resultados que obtenemos tras “cruzar” los datos entre la antigüedad de las empresas y el tamaño de las mismas (Véase Ficha II):

Se aprecia que la mayoría de empresas pequeñas se crearon en los últimos 15 años, mientras que las medianas empresas se crearon la mayoría hace ya más de 15 años.

Esto quiere decir, que en nuestra área de estudio hay un gran número de iniciativas a la hora de formar una empresa del sector, pero al mismo tiempo una tendencia al fracaso a largo plazo.

En el caso de la mediana empresa se observa que no hay una gran iniciativa para la apertura de nuevas fábricas (posiblemente por la crisis económica actual), sin

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

embargo se observa que la mayoría se mantienen a largo plazo gracias posiblemente a la mayor posibilidad de éxito por mayor capital y mayor expansión del negocio, además de poder tener una “marca” propia en sus productos en un periodo muy largo en el tiempo.

En el caso de este tipo de empresas, las pequeñas tienen dificultades a la hora de competir con las más grandes, ya que estas últimas tienen unas oportunidades de mercado mucho más grande.

Se pueden obtener unas mejores conclusiones “cruzando” los datos del tamaño empresarial y las formas jurídicas (Véase Ficha III):

Dentro de las pequeñas empresas destacan aquellas como sociedades limitadas con casi un 70% de representación, seguida de empresario individual (autónomo) con un 25%, mientras que en las medianas empresas destacan solo hay sociedades anónimas y limitadas, la primera con un casi 67% de representación y la segunda con el 33% restante.

El resto de las sociedades apenas tienen una presencia significativa en las pequeñas empresas.

Puede que el hecho de que haya más sociedades limitadas en las pequeñas empresas sea por el capital necesario para formar la misma, ya que una sociedad limitada requiere un mínimo de 3.000 euros mientras que una sociedad anónima requiere de un mínimo de 60.000 euros, en el caso contrario, al formar una empresa de mayor tamaño el número de capital exigido es mayor, por lo que se opta más por la sociedad anónima.

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

FICHA I: FORMA JURÍDICA, ANTIGÜEDAD Y TAMAÑO DE LAS EMPRESAS

TABLA 1. FORMA JURÍDICA DE LAS EMPRESAS

FORMA JURÍDICA	EMPRESAS	%
Empresario individual	9	23,08
Sociedad civil	0	0,00
Comunidad de bienes	0	0,00
Sociedad limitada	26	66,67
Sociedad anónima	4	10,26
Sociedad laboral	0	0,00
Sociedad cooperativa	0	0,00
Otras	0	0,00

Gráfico 1. Forma jurídica de la empresa

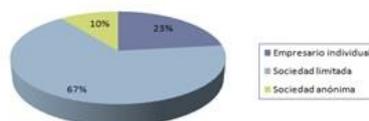


TABLA 2. ANTIGÜEDAD DE LAS EMPRESAS

ANTIGÜEDAD	EMPRESAS	%
Menos de 5 años	8	20,51
De 6 a 15 años	7	17,95
De 16 a 30 años	15	38,46
De 31 a 50 años	1	2,56
Más de 50 años	8	20,51
Total	39	100,00

Gráfico 2. Antigüedad de las empresas

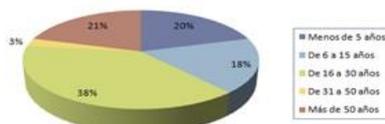


TABLA 3. TAMAÑO EMPRESARIAL

TAMAÑO EMPRESARIAL	EMPRESAS	%
Pequeña empresa	36	92,31
Mediana empresa	3	7,69
Gran empresa	0	0,00

- Predominio de sociedades limitadas.
- Mayoría de las empresas con una antigüedad entre 6 y 15 años.
- Dominio de la pequeña empresa.

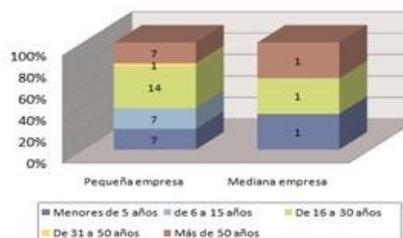
Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo realizado. Marzo- Junio 2017.

FICHA II: ANTIGÜEDAD DE LAS EMPRESAS

TABLA 4. TAMAÑO EMPRESARIAL SEGÚN LA ANTIGÜEDAD

Antigüedad	Tamaño empresarial			
	Pequeña empresa	%	Mediana empresa	%
Menores de 5 años	7	19,44	1	33,33
de 6 a 15 años	7	19,44	0	0
De 16 a 30 años	14	38,89	1	33,33
De 31 a 50 años	1	2,78	0	0
Más de 50 años	7	19,44	1	33,33
Total	36	100	3	100

Gráfico 3. Tamaño empresarial según la antigüedad

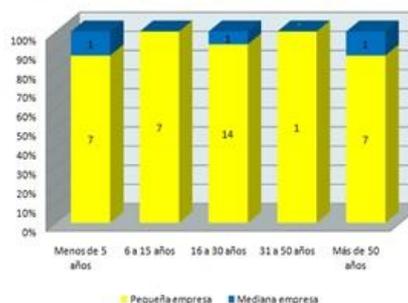


+

TABLA 5. ANTIGÜEDAD SEGÚN EL TAMAÑO EMPRESARIAL

Tamaño empresarial	Antigüedad					
	Menos de 5 años	6 a 15 años	16 a 30 años	31 a 50 años	Más de 50 años	%
Pequeña empresa	7	87,5	7	100	14	93,3
Mediana empresa	1	12,5	0	0	1	6,7
Total	8	100	7	100	15	100

Gráfico 4. Antigüedad según tamaño empresarial



- Mayor predominancia de la pequeña empresa con antigüedad entre 16 y 30 años. Correlación entre la pequeña empresa con una antigüedad significativa.
- Medianas empresas tanto recientes como antiguas. Sin aparente correlación.

Fuente: Elaboración propia a partir del trabajo de campo realizado. Marzo-Junio 2017.

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

FICHA III. TAMAÑO EMPRESARIAL SEGUN LA FORMA JURIDICA

TABLA 6. TAMAÑO EMPRESARIAL SEGUN LA FORMA JURIDICA

Forma jurídica	Tamaño empresarial			
	Pequeña empresa	%	Mediana empresa	%
Empresario individual	9	25	0	0
Sociedad civil	0	0	0	0
Comunidad de bienes	0	0	0	0
Sociedad limitada	25	69,4	1	33,3
Sociedad anónima	2	5,6	2	66,7
Sociedad laboral	0	0	0	0
Sociedad cooperativa	0	0	0	0
Total	36	100	3	100

Gráfico 5. Tamaño empresarial según la forma jurídica

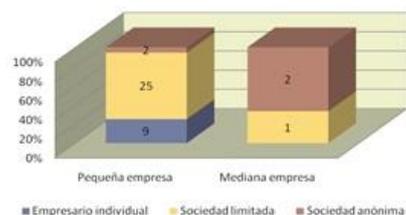


TABLA 7. FORMA JURIDICA SEGUN EL TAMAÑO EMPRESARIAL

Tamaño empresarial	Forma jurídica					
	Empresario individual	%	Sociedad limitada	%	Sociedad anónima	%
Pequeña empresa	9	100	25	96,15	2	50
Mediana empresa	0	0	1	3,85	2	50
Total	9	100	26	100	4	100

Gráfico 6. Forma jurídica según el tamaño empresarial



- Predominio de la pequeña empresa como sociedad limitada.
- Destacada importancia de la pequeña empresa en el empresario individual.
- Relación de la mediana empresa con la sociedad anónima.

Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo realizado. Marzo-Junio 2017.

6. EL FACTOR HUMANO EN LAS EMPRESAS

Cuando hablamos del factor humano en las empresas nos referimos al protagonismo de la mano de obra en las industrias de conservas del municipio de Santoña.

En el apartado anterior se consideraron las empresas pequeñas, medianas o grandes por el número de empleados, por consiguiente, para realizar un análisis más exhaustivo, se tomaran datos sobre el género de la mano de obra (hombres y mujeres), las edades de los trabajadores, la categoría que ocupa esta mano de obra (operarios, técnicos, encargados, comerciales, directivos, administrativos) y su tipo de contrato (temporal o fijo).

Las 39 empresas en las que hemos basado nuestro estudio poseen un total de 730 trabajadores. Entre ellas podemos destacar a Pescasantoña con 80 trabajadores, Reimex o Pujado Solano.

Obviamente el número real de trabajadores es mucho mayor ya que no se pudo obtener información de todas, además cabe reseñar que muchas de las empresas solo abren sus puertas ciertos meses, donde la hay una sobreproducción y ganan suficientes beneficios para el resto del año, por lo que posiblemente el número total de trabajadores sea mayor, además de variar en ciertas épocas del año.

Hay ejemplos de muchas de las empresas que han aportado información que dependiendo de la época pueden tener 30 trabajadores en total, a 200 en épocas de sobreproducción, épocas que pueden ser de días a varias semanas.

Dichas épocas suelen ser sobre los meses de marzo abril, donde todos los barcos salen a pescar el boquerón o anchoa, ya que durante dicha fecha esta especie asciende a capas más superficiales a reproducirse, por lo que la pesca que se realiza es de superficie y no de arrastre, por lo que las capturas sufren menos y es más respetuosa con el medio ambiente.

Otras de las empresas que no pudieron atendernos como Grupo Consorcio, la empresa conservera más grande de Santoña posee unos 400 trabajadores repartidos en 3 grandes fábricas.

6.1 La importancia de la mujer en la industria conservera

Es reseñable hace referencia al género de la mano de obra presenta en la zona de estudio, con el fin de contrastar el volumen de trabajadores de género masculino con el femenino.

Como se puede observar (véase Ficha IV), de los 730 empleados que trabajan en las empresas estudiadas, 561 son mujeres, es decir, el casi 75% de los trabajadores.

El motivo por el cual en las fabricas de conservas de Santoña hay más mano de obra femenina es por productividad, al menos así lo aseguraron varios empresarios con los que tuve el privilegio de poder hablar.

Las mujeres en el arte de “filetear” las anchoas son más rápidas y eficaces que los hombres y por tanto su importancia a la hora de la producción es primordial, es más, en ninguna de las empresas entrevistadas trabajaban hombres en ese puesto.

Los hombres suelen ser los encargados, que se dedican a controlar la mercancía y asegurar la producción diaria que trabajan las mujeres.

Este hecho puede deberse a una tradición centenaria que ha pasado de abuelas, a nietas y de madres a hijas, donde el marido era el marinero que se dedicaba a pescar y por tanto traer la materia prima que posteriormente elaborarían las mujeres en las fábricas, transmitiendo las habilidades artesanales de generación en generación.



Fuente: Elaboración propia.

6.2 La edad de los trabajadores

La edad de los trabajadores es una de las características a tener en cuenta en nuestro estudio, considerando tres tramos que van desde los menores de 25 años, los que se encuentran entre 26 y 45 años y los que tienen más de 45 años.

Podemos apreciar (véase Ficha IV) que destacan los trabajadores cuya edad se encuentra entre los 26 y 45 años, ocupando el 51% del volumen total de trabajadores y por el contrario los menores de 25 años ocupando apenas un 10% del volumen total.

Hay escasez de jóvenes en la industria conservera debido a que la mayoría de las empresas contratan gente joven en la época de la pesca de la anchoa, que como se mencionó antes suele ser sobre los meses de marzo y abril.

Durante esta época muchas empresas llegan a contratar más de 100 trabajadores, cuyo perfil más buscado suele ser jóvenes sin experiencia que trabajan por horas dependiendo de la producción de la pesca.

Pese a esto, podemos decir que en líneas generales la mano de obra de la industria conservera de Santoña es madura.

Por otro lado, si “cruzamos” los datos con el tamaño empresarial podemos sacar otra conclusión: tanto la pequeña como la mediana empresa posee un mayor número de trabajadores en la edad comprendida de 26 a 45 años, seguido de estos, los trabajadores mayores de 45 años y finalmente los trabajadores menores de 25 años.

Es reseñable el caso de los menores de 25 años su representación es más grande en las medianas empresas que en las pequeñas (del 8% al 16% de representación total). Este hecho puede deberse a que las empresas medianas contratan más juventud con la intención de formar al trabajador a plazo largo, con un proyecto empresarial más ambicioso que las pequeñas empresas.

6.3 Categoría de los trabajadores

En este apartado se preguntó a los encuestados sobre el tipo de categoría profesional de los trabajadores, diferenciando entre operarios, administrativos, encargados, directivos, técnicos y comerciales.

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

Como se puede observar (véase la Ficha V), son los operarios los que mayor volumen de empleo ocupan con casi el 84% del total, algo en principio lógico, ya que como cabía de esperar en las industrias de conservas son los que mayor protagonismo deben de tener a la hora de la producción.

En segundo lugar aparecen tanto los encargados como los directivos de las fábricas con un 6% y un 5% respectivamente.

Después los administrativos con un 4% y finalmente los técnicos y comerciales con apenas un 1%.

Si pasamos a diferenciar las categorías profesionales por tamaño de empresa se aprecia que las diferencias son irrelevantes.

Por tanto, el obrero es la pieza fundamental de las industrias conserveras de Santoña, que pese a su modernización en maquinaria, siguen necesitando mano de obra con el fin de conseguir un producto artesanal de mayor calidad.

6.4 Tipos de contratos

Otra variable a destacar son las relaciones contractuales existentes entre la mano de obra y la empresa, las cuales pueden darnos una idea de la estabilidad que posee la empresa.

En este sentido se preguntó a los encuestados por el tipo de relación contractual con sus trabajadores, considerando contratos fijos o temporales.

Tras obtener los resultados (véase la Ficha VI), nos encontramos con que la mayor parte de los trabajadores, un 88% aproximadamente, poseen un contrato fijo o indefinido, mientras que el 12% restante serían empleados eventuales. Hay que tener en cuenta que la cifra de eventuales puede variar mucho dependiendo de la época del año, la encuesta por su parte se realizó en los meses de marzo y abril de 2017.

Un análisis más minucioso que relaciona el tipo de contrato con el tamaño empresarial señala una ligera mayor relación de la pequeña empresa con el contrato fijo y la mediana empresa con los eventuales.

Por tanto, la empresa pequeña por lo general posee más trabajadores fijos por eventuales que las medianas empresas en la industria conservera de Santoña.

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

La causa principal de este hecho posiblemente sea que las empresas medianas tengan mayor capacidad de contratación (por capital) para periodos de mayor producción, por lo que le número de eventuales fluctúa con mayor facilidad que en las pequeñas empresas.

FICHA IV. MANO DE OBRA, GÉNERO Y EDAD

TABLA 8. MANO DE OBRA Y GÉNERO

Mano de obra/género	Trabajadores	%
Hombres	169	23,15
Mujeres	561	76,85
Total	730	100

TABLA 9. MANO DE OBRA Y EDAD

Mano de obra/edad	Trabajadores	%
Hasta 25 años	78	10,68
Entre 26-45 años	373	51,10
Más de 45 años	279	38,22
Total	730	100

TABLA 10. EDAD MANO DE OBRA SEGÚN TAMAÑO EMPRESARIAL

Edad mano de obra	Pequeña empresa	%	Mediana empresa	%
Hasta 25 años	45	8,44	33	16,75
Entre 26-45 años	273	51,22	100	50,76
Más de 45 años	215	40,34	64	32,49
Total	533	100,00	197	100,00

- Predominio del género femenino como mano de obra.
- Mayor abundancia de mano de obra en edades comprendidas entre los 26 y 45 años, tanto en pequeña como en mediana empresa.

Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo realizado. Marzo-Junio 2017.

Gráfico 7. Género de la mano de obra

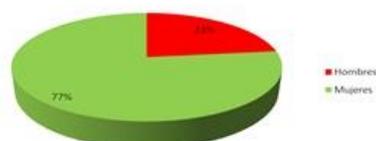


Gráfico 8. Edad de la mano de obra

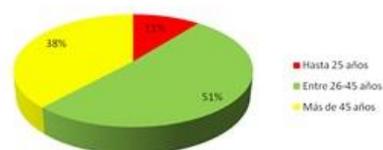
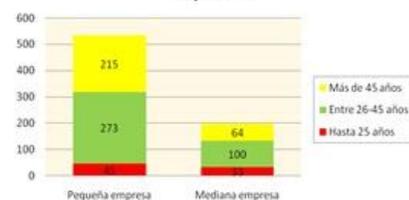


Gráfico 9. Edad de mano de obra según tamaño empresarial



ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

FICHA V. CATEGORÍA PROFESIONAL

TABLA 11. CATEGORÍA PROFESIONAL

Tamaño de empresa	Mano de obra/categoría					
	Operarios	Administrativos	Encargados	Directivos	Técnicos	Comerciales
Pequeña	434	22	37	34	3	3
Mediana	177	6	5	4	3	2
Total	611	28	42	38	6	5

Gráfico 10. Categoría profesional (pequeña empresa)

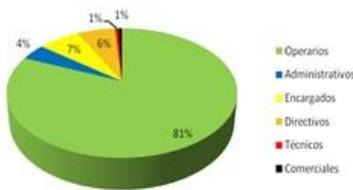


Gráfico 11. Categoría profesional (mediana empresa)

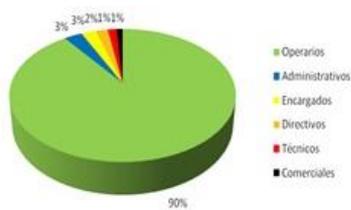
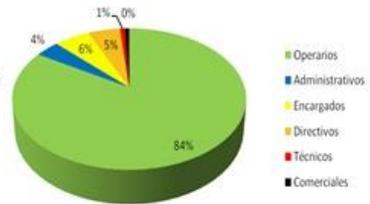


Gráfico 12. Categoría profesional



- El gran peso lo ejerce el trabajador operario, muy por encima de las demás categorías.
- Los encargados son el siguiente escalón, aunque en la mediana empresa comparten el "peso" con los administrativos.
- Nula o escasa presencia de técnicos y comerciales.

Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo realizado. Marzo-Junio 2017.

FICHA VI. TIPO DE CONTRATO

TABLA 12. TIPOS DE CONTRATO

Mano de obra/ contrato	Trabajadores	%
Fijos	644	88,21
Temporales	86	11,79
Total	730	100

TABLA 13. TAMAÑO EMPRESARIAL SEGÚN TIPO DE CONTRATO

Tipos de contrato	Tamaño empresarial			
	Pequeña empresa	%	Mediana empresa	%
Fijos	478	89,68	166	84,26
Temporales	55	10,32	31	15,74
Total	533	100	197	100

TABLA 14. TIPO DE CONTRATO SEGÚN TAMAÑO EMPRESARIAL

Tamaño empresarial	Tipo de contrato			
	Fijos	%	Temporales	%
Pequeña empresa	478	74,22	55	63,95
Mediana empresa	166	25,78	31	36,05
Total	644	100	86	100

- El trabajador fijo es mayoritario, tanto en la pequeña empresa como en la mediana empresa.
- Los contratos temporales tienen una ligera mayor presencia en las medianas empresas.

Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo realizado. Marzo-Junio 2017.

Gráfico 13. Tipos de contrato de mano de obra

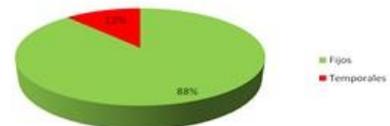
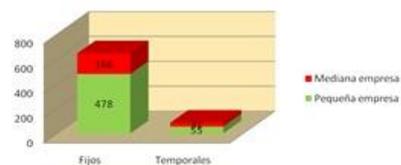


Gráfico 14. Tamaño empresarial según tipo de contrato



Gráfico 15. Tipo de contrato según tamaño empresarial



6.5 Proceso productivo

En este apartado nos limitamos a obtener la procedencia de las materias primas que consideramos mejores para el estudio, logrando así a modo de tabla obtener dicha información.

También se señalaron los productos que producían cada fábrica y finalmente el destino de la producción.

Las materias primas que consideramos fueron las siguientes: anchoa, bonito, verdel, caballa, sardinas, relanzones, atún, mejillones, navajas, chicharillos, berberechos y langostinos, así como sus principales destinos de procedencia: Santoña, Mar Cantábrico, Galicia, Sur de España, Mediterráneo y Sudamérica.

Con los datos recogidos se realizaron dos tablas, en la cuales se recogen el número de empresas que obtienen la materia prima y su vez la procedencia:

En la tabla 15 se refleja el número total de empresas que obtienen las materias primas y su procedencia.

TABLA 15. PROCEDENCIA MATERIAS PRIMAS

Productos y procedencia	Santoña	Cantábrico	Galicia	Sur de España	Mediterráneo	Sudamérica
Anchoa	20	37	4	3	4	22
Bonito	21	34	6	0	0	3
Verdel	5	8	0	0	0	0
Caballa	3	4	0	0	0	0
Sardinas	3	5	2	0	3	0
Relanzones	9	12	0	0	0	0
Atún	0		3	0	2	2
Mejillones	0	4	2	0	0	0
Chicharillos	1	3	0	0	0	0

Fuente: elaboración propia a través de datos obtenidos en la encuesta.

En la tabla 15 se refleja el número total de empresas que obtienen las materias primas (margen izquierdo) y su procedencia.

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

TABLA 16. PROCEDENCIA MATERIAS PRIMAS EN PORCENTAJE

Productos y procedencia	Santoña	Cantábrico	Galicia	Sur de España	Mediterráneo	Sudamérica
Anchoa	51,28	94,87	10,26	7,69	10,26	56,41
Bonito	53,85	87,18	15,38	0	0	7,69
Verdel	12,82	20,51	0	0	0	0
Caballa	7,69	10,26	0	0	0	0
Sardinas	7,69	12,82	5,13	0	7,69	0
Relanzones	23,08	30,77	0	0	0	0
Atun	0	0	7,69	0	5,13	5,13
Mejillones	0	10,26	5,13	0	0	0
Chicharillos	2,56	7,69	0	0	0	0

Fuente: elaboración propia.

Los datos muestran varias conclusiones, por un lado nos muestra donde se pesca más cada producto y por otro lado que se pesca más en cada zona.

Por tanto, si nos ceñimos a la localización:

- En el Mar Cantábrico es donde más empresas obtienen la materia prima, destacando la anchoa (95% de las empresas) y el bonito (87%) principalmente.
- Santoña sería el segundo lugar donde más empresas (sobre el 50%) pescan tanto la anchoa como el bonito. Además destaca también como gran zona para la obtención de los relanzones con un 23% de las empresas.
- Sudamérica destacaría como lugar de pesca de la anchoa (57%).
- Un 8% de las empresas lo obtendrían de España (dentro de España, refiriéndose a otras empresas)
- En el Mediterráneo apenas un 10% obtendrían anchoas y casi un 8% sardinas.

En cambio, si fuese por producto:

- Tanto la anchoa, como el bonito, el verdel, la caballa, las sardinas, los relanzones, mejillones y chicharillos se obtienen en mayor medida en el mar Cantábrico.

En consecuencia podemos concluir como que la zona más importante de pesca para la industria conservera de Santoña es el Mar Cantábrico, seguido de Santoña y Sudamérica.

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

No obstante, para averiguar qué es lo que más se producía en las fábricas propusimos una pequeña tabla en la encuesta donde aparecían los 5 tipos de pescado más típicos de estas empresas: anchoa, bonito, verdel, atún y relanzón.

El encuestado debería ordenar de mayor a menor por volumen de producción (del 1 al 5, donde 1 sería el producto que más volumen de producción ocupa en su empresa).

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

En la tabla 17 se muestran los resultados.

TABLA 17. VOLUMEN DE LA PRODUCCIÓN

Fabricas/ productos	Anchoas	Bonito	Verdel	Atún	Relanzón
Conservas Selección Santoñesa	1	2			
Conservas Silvia	1				
Conservas Monte Buciero	1	2			
Tentaciones del Cantábrico	1	2	4		3
Conservas Lavin	1	2			
Conservas Rosa Ibaceta	1	2	4		3
Conservas el Capricho	1	2			
Pescasantoña	1	2	4	5	3
Conservas Catalina	1	2			3
Conservas Don Juan	1				
Conservas Avelina	3	1			2
Conservas Elba	1	2			3
Conservas Ana María	1	2			
Arronte e hijo	1	2			3
Conservas Crespo	1				
Anchoas Santoña	1	2			
Conservas Emilia	1	2	4	5	3
Salazones y Conservas Blasan	1	2	4	5	3
Conservas Juanjo	1	2			
Conservas Hoya	1	2			
Conservas Santoñesa 1960	1	2			3
Conservas Fontecilla	4	1		2	3
Anchoas San Filipo	1	3			2
Pescados Ibañez	1	2			
Pujado Solano	1	2			
Conservas Angelachu	1	2			3
Conservas II Nonno	1	2			
Conservas Rueda	2	1			3
Conservas Solano Arriola	1	2	4	5	3
Conservas Jota	1	2			
Conservas La Maruca	1	2			
Conservas Carrakacho	1	2			
Conservas M.A. Revilla	1	2			
Conservas la Abuela María	1	2			
Pescados y Salazones Juanchi	1	2	5	4	3
Reimex	2	1			3
Conservas del Norte	1	2			
Conservas Bella Berria	1	2			
Anchoas la Cruz del Norte	1	2			

Fuente: elaboración propia a través de datos obtenidos en la encuesta.

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

Los resultados muestran que la anchoa es el producto más producido en cuanto a volumen, seguido del bonito. El relanzón, el verdel y el atún quedarían muy lejos de los dos primeros productos.

Finalmente para conocer el destino de la producción consideramos diversas escalas: municipal, regional, nacional e internacional, además de la posibilidad de indicar los principales destinos.

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

En la siguiente tabla recopilamos los datos recogidos de la encuesta referidos a este apartado:

TABLA 18. DESTINO DE LA PRODUCCIÓN

Fábricas/destino	Municipal	Regional	Nacional	Internacional	Principal destino
Conservas Selección Santoñesa		X	X	X	Madrid
Conservas Silvia		X	X	X	País Vasco y Barcelona
Conservas monte Buciero			X		Madrid y Barcelona
Tentaciones del Cantábrico				X	
Conservas Lavin	X	X	X	X	
Conservas Rosa Ibaceta			X		
Conservas el Capricho			X		Barcelona, Madrid y Andalucía
Pescasantoña			X	X	Galicia e Italia
Conservas Catalina	X	X	X	X	
Conservas Don Juan			X		
Conservas Avelina		X			Castro Urdiales y Torrelavega
Conservas Elba			X		Cantabria y País Vasco
Conservas Ana María	X	X	X		Madrid Barcelona
Arronte e hijo	X	X	X		
Conservas Crespo				X	Estados Unidos y Canadá
Anchoas Santoña	X	X	X		Madrid
Conservas Emilia	X	X	X	X	
Salazones y Conservas Blasan	X	X	X		
Conservas Juanjo	X	X	X		
Conservas Hoya	X	X	X	X	
Conservas Santoñesa 1960	X	X	X		
Conservas Fontecilla	X	X	X	X	
Anchoas San Filipo					
Pescados Ibañez					
Pujado Solano					
Conservas Angelachu	X	X			
Conservas II Nonno					
Conservas Rueda			X	X	
Conservas Solano Arriola					
Conservas Jota	X	X			
Conservas La Maruca	X	X	X		Madrid
Conservas Carrakacho	X	X	X		Cantabria y País Vasco
Conservas M.A. Revilla		X	X	X	
Conservas la Abuela María	X	X			
Pescados y Salazones Juanchi		X	X	X	
Reimex			X	X	Madrid e Italia
Conservas del Norte		X	X	X	
Conservas Bella Berria	X	X	X		Madrid e Italia
Anchoas la Cruz del Norte		X	X	X	

Fuente: elaboración propia a través de datos obtenidos en la encuesta.

Se aprecia que el principal destino de la producción es nacional, ya que más del 70% de las empresas producen para ello. El siguiente ámbito sería el regional (63%) seguido del municipal (44%) y finalmente el internacional (41%).

Por tanto se aprecia que pese a que la mayoría son empresas pequeñas, su ámbito de influencia en cuanto a mercado es mayor a nivel nacional.

7. La Feria de la Anchoa

La Feria de la Anchoa y de la Conserva de Cantabria se celebra en el municipio de Santoña desde 1999 y se organiza para ofrecer a los turistas uno de los mayores valores gastronómicos de Cantabria como es la anchoa.

En dicha feria, participan las principales empresas, entidades e instituciones de la actividad conservera y han ido creciendo la presencia de las mismas en cada año.

Cada año se realizan nuevas actividades relacionadas con la anchoa, este año se hizo una demostración de “pinchos de anchoa”, donde algunos de los empleados de principales bares del lugar, realizaron su propio “pincho” para posteriormente realizar una entrega de premios a la mejor presentación.

También se hay una cata de anchoas para elegir al mejor fabricante, este año Conservas Ana María fue la ganadora de la decimoséptima edición.

Se proponen debates sobre el futuro del producto y las propias empresas, visitas guiadas por el puerto, al museo incluso a alguna fábrica y se realizan demostraciones en directo de cómo manipular una anchoa.

Cabe destacar que cada año este evento atrae a más personas de diferentes localidades, con lo que supone un gran beneficio al municipio de Santoña dando a conocer mejor su producto de mayor calidad donde gran parte de la población trabaja.

8. CONCLUSIÓN

El Análisis de la Industria del Polígono de Santoña nos ha servido para conocer al detalle la estructura y organización que consta en este área industrial de Cantabria.

Las industrias conserveras del Polígono de Santoña gozan en la actualidad de una ubicación geográfica excelente, dado que se encuentra concentradas en una zona bien comunicada con el exterior y muy próxima al muelle, donde los barcos descargan la materia prima que posteriormente se elabora en las fábricas.

Otro punto a favor es la gran mano de obra existente en la localidad, lo cual es beneficioso tanto para el municipio como para la región.

No obstante, no podemos olvidar las otras características relevantes que se pueden abstraer del estudio realizado, a través de las diversas evidencias extraídas del análisis pormenorizado del área de estudio, para dar una ligera idea de las características más importantes del polígono.

En primer lugar, la mayoría de las empresas existentes en el Polígono de Santoña se conforman como sociedades limitadas, lo que les otorga una mejor organización interna y una mayor disponibilidad de capitales. Estas empresas en su mayoría constan como pequeñas empresas.

En segundo lugar, la importancia de la mano de obra, en especial la femenina ya que en estas empresas más del 75% de los trabajadores son mujeres. Las fábricas de conserva de Santoña analizadas muestran un volumen de trabajadores muy alto respecto al total de la población ya que poseen 730 trabajadores, de los cuales un porcentaje muy alto son fijos en una localidad de 12.000 habitantes. Por tanto, este tipo de industria es esencial en la economía de la localidad.

Y en tercer y último lugar destacar la anchoa como producto “estrella” de las fábricas, un producto artesano de gran calidad y de un interés gastronómico internacional.

Bibliografía

Ansola, A. (2000). *Surgimiento y consolidación de la Santoña pescadora, conservera, salazonera*.

Escudero, L. (2002). Los primeros fabricantes de la industria conservera en Santoña. *Monte Buciero*, 10, pp.144-158.

García, P. (1998). Importancia del sector conservero en la economía de Santoña. *Monte Buciero*, 2, pp.96-99.

Gómez, E. (2000). *Transformación económica y cambio social en una villa litoral de Cantabria: Auge y crisis de la industria conservera de Santoña*.

Madoz, P. (1988). *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar*. Valladolid: Ambito.

Palacio, R. (2000). Dársenas y Machinas: Infraestructuras y actividad pesquera en Santoña 1830-1910.

ÍNDICE DE TABLAS

FICHA I. Forma jurídica, tamaño y antigüedad de las empresas.....	30
Tabla 1. Forma jurídica de las empresas.....	30
Tabla 2. Antigüedad de las empresas.....	30
Tabla 3. Tamaño empresarial.....	30
FICHA II. Antigüedad de las empresas.....	31
Tabla 4. Tamaño empresarial según antigüedad.....	31
Tabla 5. Antigüedad según el tamaño empresarial.....	31
FICHA III. Tamaño empresarial según la forma jurídica.....	32
Tabla 6. Tamaño empresarial según la forma jurídica.....	32
Tabla 7. Forma jurídica según el tamaño empresarial.....	32
FICHA IV. Mano de obra, género y edad.....	38
Tabla 8. Mano de obra y género.....	38
Tabla 9. Mano de obra y edad.....	38
Tabla 10. Edad mano de obra según tamaño empresarial.....	38
FICHA V. Categoría profesional.....	39
Tabla 11. Categoría profesional.....	39
FICHA VI. Tipos de contrato y tamaño empresarial.....	40
Tabla 12. Tipos de contrato.....	40
Tabla 13. Tamaño empresarial según tipo de contrato.....	40
Tabla 14. Tipo de contrato según tamaño empresarial.....	40
Tabla 15. Procedencia de materias primas.....	41
Tabla 16. Procedencia de materias primas en porcentaje.....	42

Tabla 17. Volumen de producción.....44

Tabla 18. Destino de la producción.....46

ÍNDICE DE GRÁFICOS

FICHA I. Forma jurídica, tamaño y antigüedad de las empresas.....30

Gráfico 1. Forma jurídica de las empresas.....30

Gráfico 2. Antigüedad de las empresas.....30

FICHA II. Antigüedad de las empresas.....31

Gráfico 3. Tamaño empresarial según antigüedad.....31

Gráfico 4. Antigüedad según el tamaño empresarial.....31

FICHA III. Tamaño empresarial según la forma jurídica.....32

Gráfico 5. Tamaño empresarial según la forma jurídica.....32

Gráfico 6. Forma jurídica según el tamaño empresarial.....32

FICHA IV. Mano de obra, género y edad.....38

Gráfico 7. Género de la mano de obra.....38

Gráfico 8. Edad de la mano de obra.....38

Gráfico 9. Edad mano de obra según tamaño empresarial.....38

FICHA V. Categoría profesional.....39

Gráfico 10. Categoría profesional pequeña empresa.....39

Gráfico 11. Categoría profesional mediana empresa.....39

Gráfico 12. Categoría profesional39

FICHA VI. Tipos de contrato y tamaño empresarial.....40

Gráfico 13. Tipos de contrato de mano de obra.....40

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

Gráfico 14. Tamaño empresarial según tipo de contrato.....40

Gráfico 15. Tipo de contrato según tamaño empresarial.....40

ANEXOS

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

1. FICHA DE IDENTIFICACIÓN

- La empresa:

Nombre: _____

Dirección: _____

Teléfono: _____

Forma jurídica: _____

Año de creación: _____

Página Web: _____

- El establecimiento:

Nombre: _____

Año de instalación: _____

2. EMPLEO

- Trabajadores

Total de trabajadores (producción): _____

Total de empleados (oficina): _____

Tamaño: Pequeña empresa (0-50 empleados)

Mediana (51-100 empleados)

Gran empresa (+100 empleados)

Por género: Hombres Mujeres

Por edades: Hasta 25 años 26-45 años +45 años

Por categoría: Operarios Administrativos

Encargados Directivos

Técnicos Comerciales

Por contratos: Fijos Temporales

3. PROCESO PRODUCTIVO

- Procedencia materias primas (Marcar con una X)

Productos y procedencia	Santoña	Cantabrico	Galicia	Sur de España	Mediterraneo	Sudamérica
Anchoa						
Bonito						
Verdel						
Caballa						
Sardinias						
Relanzones						
Atun						
Mejillones						
Navajas						
Chicharillos						
Berberechos						
Langostinos						

- Productos:

Principales producciones: (Ordenar de mayor a menor por volumen de producción)

Producto	
Anchoas	
Bonito	
Verdel	
Atun	
Relanzón	

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

- Destino de la producción:

Municipal Regional Nacional Internacional

*Indicar principales destinos:

4. LOCALIZACIÓN Y OBSERVACIONES

Superficie de la nave (m²): _____

Régimen de tenencia: Propiedad Arrendado Otros

Estado de conservación: Bueno Regular Malo

Ventajas (aspectos positivos):

Desventajas (aspectos negativos):

Observaciones _____

5. VENTAS

Marcar con una X las formas de venta de los productos:

Tipo de venta:

Directa en fábrica

Marcas blancas

A otras empresas

Online

Otros (especificar si es posible) _____

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

LISTADO DE EMPRESAS CONSERVERAS DEL POLIGONO DE SANTOÑA

Agradecimiento a las empresas que colaboraron en la realización de las encuestas:

CONSERVAS SELECCIÓN SANTOÑESA

CONSERVAS SILVIA

CONSERVAS MONTE BUCIERO

TENTACIONES DEL CANTÁBRICO

CONSERVAS LAVIN

CONSERVAS ROSA IBACETA

CONSERVAS EL CAPRICHIO

PESCASANTOÑA

CONSERVAS CATALINA

CONSERVAS DON JUAN

CONSERVAS AVELINA

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

CONSERVAS ELBA

CONSERVAS ANA MARÍA

ARRONTE E HIJO

CONSERVAS CRESPO

ANCHOAS SANTOÑA

CONSERVAS EMILIA

SALAZONES Y CONSERVAS BLASAN

CONSERVAS JUANJO

CONSERVAS HOYA

CONSERVAS SANTOÑA 1960

CONSERVAS FONTECILLA

ANCHOAS SAN FILIPO

PESCADOS IBAÑEZ

PUJADO SOLANO

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

CONSERVAS ANGELACHU

CONSERVAS II NONNO

CONSERVAS RUEDA

CONSERVAS SOLANO ARRIOLA

CONSERVAS JOTA

CONSERVAS LA MARUCA

CONSERVAS CARRAKACHO

CONSERVAS M.A. REVILLA

CONSERVAS LA ABUELA MARÍA

CONSERVAS SELECCIÓN SANTOÑESA

REIMEX

CONSERVAS DEL NORTE

CONSERVAS BELLA BERRIA

ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA EN SANTOÑA

ANCHOAS LA CRUZ DEL NORTE