

MAR

Nº 649

NOVIEMBRE 2024



ENTREVISTA

Arsenio Domínguez,
secretario general de
la OMI

PESCA ILEGAL

Un informe de EIJ denuncia
la situación de países fuera
del Convenio 188

LOCUTORES DEL MAR

Hacemos un recorrido
por las emisoras de radio
dedicadas al sector

REVISTA **Mar** En tres formatos

En papel
Solicita tu ejemplar en
revista.mar.ism@seg-social.es



En internet
<https://revistamar.seg-social.es>



En pdf para descargar
desde la hemeroteca

Más cerca de ti

Algo huele a podrido en...

La flota pesquera comunitaria, de la que España lidera el ranking de capturas (el 22%) y de empleos (más de 24.000), es y debe ser garante de sostenibilidad y de la más alta protección a los derechos de los trabajadores.

Pero cuando se juega con distintas reglas lo que es sostenible se vuelve irremediablemente insostenible. Nuestra gente del mar no puede competir con las flotas asiáticas o las de países que no respetan los acuerdos adjudicándose cuotas en zonas de aguas compartidas.

Los que ni firman ni aceptan controles no solo esquilman el hábitat y sus habitantes, sino también la vida humana.

La no adhesión al Convenio 188, o el incumplimiento tras su firma, de algunos países asiáticos, les permite mano de obra en condiciones de semi esclavitud. Al evitar inspecciones no garantizan ni las más mínimas condiciones laborales a sus trabajadores: sueldos reducidos, mareas de hasta dos años, confiscación de documentación, condiciones infrahumanas en habitabilidad y con carencias alimentarias.

Además, pescan sin control ni en la cantidad ni en el tipo de especie y sin garantías sanitarias del producto... Toda una larga lista de agravios comparativos para luego vender en Europa a mejores precios.

Desde España se ha exigido en Bruselas una respuesta más contundente,

principalmente a través de aranceles a esos productos de dudosa procedencia. También a través de la denegación de licencias a barcos asiáticos, que extrañamente se reproducen en una noche, ya que pagan una licencia y con la misma pescan 50. En la misma línea, una mayor exigencia con países que toman decisiones unilaterales en materia pesquera.

Si la Unión Europea no se pone firme, acabaremos comiendo solo pescado que, cuanto menos, "olerá a podrido". **M**





Directora del ISM:

Elena Martínez Carqués

Dirección colegiada:

Comunicación: Ana Díaz (ana-maria.diaz3@seg-social.es)

Medios: Anabel Gutiérrez (ana-isabel.gutierrez1@seg-social.es)

Contenidos: Patricia Romero (patricia.romero1@seg-social.es)

Redacción:

Clara González (clara.gonzalez@seg-social.es)

Lorena Gándara (lorena.patino@seg-social.es)

José M^a Núñez de Castro (jose-maria.nunez@seg-social.es)

Documentación:

Claudia Agudo (claudia-elisa.agudo@seg-social.es)

A Coruña: Casa del Mar. Avda. Ramón y Cajal, 2. Tel. 881 90 98 00.

Alicante: Casa del Mar. Acceso C/ Faro de Santapola, 2. Tel. 965 12 65 23.

Almería: Casa del Mar. Puerto Pesquero, 1. Tel. 950 62 02 11.

Baleares: Casa del Mar. Muelle Viejo, 15. Palma de Mallorca. Tel. 971 72 56 06.

Barcelona: Casa del Mar. C/ Albareda, 1. Tel. 93 443 96 00.

Bizkaia: Oficina. C/ Virgen de Begoña, 32. Bilbao. Tel. 94 473 90 00.

Cádiz: Casa del Mar. Avda. de Vigo, s/n. Tel. 956 25 17 03.

Cantabria: Casa del Mar. Avda. Sotileza, 8. Santander. Tel. 942 21 46 00.

Cartagena: Casa del Mar. Muelle Alfonso XII, s/n. Cartagena (Murcia). Tel. 968 50 20 50.

Castellón: Casa del Mar. Plaza Miguel Peris y Segarra, s/n. Grao de Castellón. Tel. 964 28 30 72.

Ceuta: Casa del Mar. Avda. Cañonero Dato, 20. Tel. 956 50 02 40.

Gijón: Casa del Mar. C/ Celestino Junquera, 17-19. Gijón (Asturias). Tel. 985 327 200 / 985 327 300

Gipuzkoa: Casa del Mar. C/ Hermanos Otamendi, 13 San Sebastián. Tel. 943 48 32 00.

Huelva: Casa del Mar. Avda. Hispanoamérica, 9. Tel. 959 25 74 11.

Las Palmas: Casa del Mar. C/ León y Castillo, 322. Las Palmas de Gran Canaria. Tel. 928 49 46 45.

Lugo: Ronda Músico Xosé Castiñeiras, 10 bajo. Tel. 982 22 50 10

Madrid: Oficina. C/ Churruga, 2. Tel. 91 591 99 00.

Málaga: Oficina. Pasillo del Matadero, 4. Tel. 95 235 93 61.

Melilla: Casa del Mar. Avda. de la Marina Española, 7. Tel. 95 267 88 00.

Santa Cruz de Tenerife: Casa del Mar. Avda. de Anaga, s/n. Tel. 922 59 89 00.

Sevilla: Oficina. C/ Fernando IV, 1. Tel. 95 428 60 28.

Tarragona: Casa del Mar. C/ Francisco Bastos, 19. Tel. 977 19 10 00.

Valencia: Casa del Mar. Avda. del Port, 300. Tel. 96 331 99 00.

Vigo: Casa del Mar. Avda. de Orillamar, 51. Vigo (Pontevedra). Tel. 986 21 61 00.

Vilagarcía de Arousa: Avda. de la Marina, 23. Vilagarcía de Arousa (Pontevedra). Tel. 986 56 83 00.

Redacción y Administración: Génova, 20, 5ª planta. 28004 Madrid. Tel. 91 700 66 00.

Suscripciones: revista.mar.ism@seg-social.es

Diseño y maquetación: Ismael Ortuño para Editorial MIC.

Imprime: Editorial MIC www.editorialmic.com

Depósito Legal: M.16516/1963

NIPO Papel: 123-20-003-8 **NIPO Web:** 123-20-004-3



sumario

649. Noviembre 2024



Foto de portada: León marino australiano (Shutterstock)



OMI

Entrevista a Arsenio Domínguez, secretario general de la Organización Marítima Internacional en **PÁGINA 6**

Distintas reglas de juego



Si luego nos venden el pescado... los esfuerzos en sostenibilidad, derechos laborales y seguridad alimentaria quedan en papel mojado. **PÁGINA 12**

Eólica Marina



Aprobado el Real Decreto. Solo para proyectos en espacios reservados y con el menor impacto ambiental. **PÁGINA 16**

Tribuna de Charlina Vitcheva



Directora de la DG Mare: "El turismo también debe cumplir los objetivos de la transición energética". **PÁGINA 18**



Ondas marinas

Periodistas del mar. Un viaje a través de las emisoras de radio dedicadas a la comunidad marítimo pesquera. **PÁGINA 28**

Casas baratas de Burela



La historiadora Herminia Pernas escribe sobre los proyectos de poblados de pescadores en la Galicia cantábrica. **PÁGINA 52**

MAR no se hace responsable de las opiniones vertidas en los artículos y entrevistas publicados. Sólo se considerarán opiniones de MAR las suscritas por su director o que aparezcan en forma editorial. Se podrán reproducir total o parcialmente los trabajos publicados en MAR citando la procedencia y solicitando la autorización de la revista.

Esta revista se edita en papel reciclado, en cumplimiento de la Orden PRE/116/2008 del 21 de enero, por la que se publica en Acuerdo del Consejo de Ministros por el que se aprueba el Plan de Contratación Pública Verde de la Administración General del Estado y sus Organismos Públicos y las Entidades Gestoras de la Seguridad Social.

Y además:

20 Cerrado por jubilación

Para no ver colgado ese cartel, el mar necesita relevo generacional y ofrece buenas oportunidades de trabajo.

24 Adaptarse a los cambios

Las pescaderías tradicionales se transforman en espacios gastronómicos para incentivar la compra y el consumo.

32 Conxemar

El stand del ISM por primera vez en la feria de Vigo para visibilizar su labor a favor de la gente del mar.

36 Mares traicioneros

Artículo del meteorólogo Gabi Pérez sobre modelos de predicción climática para navegantes.

40 Arqueología subacuática

Asombrosos hallazgos en los restos de un barco del siglo XVII descubierto en unas obras en el puerto de Cádiz.

42 Nacidos del mar

Artículo sobre productos sostenibles y rentables de origen marino que cuanto menos sorprenderán al lector.

46 Valen más que las palabras

"Dar a conocer para preservar" es el objetivo de la publicación de 55 imágenes de ballenas y delfines.

48 Pescadores sostenibles

Talleres de buenas prácticas para evitar y reducir las capturas accidentales en la pesca.

56 Páginas médicas


Reglas nemotécnicas que salvan vidas. La doctora Rosa Gandía explica el ABCDE de una emergencia médica.

58 Cocina a bordo

Tartar de bonito y salmón con guacamole, receta gourmet para el personal embarcado, creada por los cocineros y médicos del ISM.

Síguenos en:

 RevistaMAR.ISM

 @ISMrevistamar

 <https://revistamar.seg-social.es>

Descárgala en tu smartphone



EVENTO PARALELO DEL DÍA MARÍTIMO MUNDIAL

Navegar seguro

Barcelona ha acogido por primera vez el Evento Paralelo que la Organización Marítima Internacional (OMI) organiza para conmemorar el Día Marítimo Mundial. Este evento clave ha reunido expertos del sector marítimo internacional para compartir ideas y perspectivas sobre el lema de la OMI para 2024: Navegar en el futuro: la seguridad, lo primero.

El Evento Paralelo del Día Marítimo Mundial se celebra cada año en un país diferente. Este año le ha tocado a España por primera vez. Del 20 al 22 de octubre expertos internacionales se congregaron en Barcelona para debatir sobre el lema de este año: "Navegar en el futuro: la seguridad, lo primero".

SESIÓN INAUGURAL

El ministro de Transportes y Movilidad Sostenible, Óscar Puente, ha inaugurado esta conferencia internacional destacando la importancia de adaptar el transporte marítimo a los desafíos del siglo XXI en términos de sostenibilidad, seguridad y eficiencia. Durante

su intervención, Puente ha señalado que España está comprometida con la descarbonización del sistema de transporte y con la transición hacia una movilidad sostenible, pero ha advertido que es fundamental preservar la com-

Entre los temas clave, la descarbonización del sector, el uso de combustibles alternativos y la formación



petitividad del sector en este proceso de transición.

El ministro también participó en un diálogo con representantes de las Naciones Unidas, entre ellos el secretario general de la OMI, Arsenio Domínguez; la secretaria general de la UNCTAD, Rebeca Grynspan; y la secretaria general de la Organización Meteorológica Mundial, Celeste Saulo. En este panel se abordó el reto de mejorar la seguridad y la protección marítima en un entorno tecnológico en constante evolución, en el que la reducción del impacto ambiental y la descarbonización juegan un papel central.

Arsenio Domínguez, en su discurso inaugural, lamentó que el conflicto en el Mar Rojo obligue a



El ministro de Transportes, Óscar Puente y el secretario general de la OMI, Arsenio Domínguez, junto a otras autoridades en Barcelona.

los barcos a tomar rutas más largas, lo que *"contradice todo el avance que estamos realizando en cuanto a reducción de gases de efecto invernadero, sin embargo, la OMI va a seguir trabajando con todas las partes del sector, con todos los países miembros, para seguir enfocándose en mejorar"*. Asimismo, ha explicado que *"los problemas geopolíticos a nivel mundial están poniendo retos adicionales a la OMI"*, y ha recordado que este organismo se fundó para mejorar la seguridad a bordo de los buques.

TEMAS CLAVE

La celebración de esta cumbre se enmarca en un contexto en el que la OMI está impulsando una estrategia mundial para que el

transporte marítimo alcance las emisiones netas nulas y reduzca las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI).

En este sentido, los debates se centraron en la implementación de nuevas tecnologías y estrategias sostenibles para avanzar hacia un transporte marítimo más limpio. Entre los temas clave, se incidió, de nuevo, en la descarbonización del sector y en el uso de combustibles alternativos, pero también en la formación de la gente de mar en el uso de estas tecnologías.

La ceremonia de clausura estuvo protagonizada por Víctor Jiménez, presidente del Consejo de la OMI, Arsenio Domínguez, secretario

general de la OMI, Benito Núñez, Secretario General de Aviación y Transporte Marítimo y Hessa Almalek, asesora del Ministro en Asuntos de Transporte Marítimo de los Emiratos Árabes Unidos (EAU), a quien se le ha hecho entrega de la bandera conmemorativa que simboliza el traspaso para la organización de este evento el próximo año 2025.

En su discurso, Benito Núñez, sacando a colación el lema del Evento, la seguridad lo primero, ha reafirmado la vinculación de la descarbonización con la seguridad, *"de hecho, la seguridad es un requisito para la descarbonización"*. [M](#)

ANABEL GUTIÉRREZ

Arsenio Domínguez

SECRETARIO GENERAL DE LA OMI

“Gran parte de nuestra labor
pasa desapercibida fuera
del sector marítimo”

El panameño Arsenio Domínguez fue elegido secretario general de la Organización Marítima Internacional (OMI) en julio de 2023 por un periodo inicial de cuatro años a partir del 1 de enero de 2024. Lleva más de tres décadas trabajando al servicio del sector marítimo mundial.



En una conferencia de prensa en la sede de la OMI en Londres.

Hemos aprovechado su presencia en Barcelona para asistir al Evento Paralelo del Día Marítimo Mundial para preguntarle por sus once meses al frente de este organismo de Naciones Unidas y por sus retos, objetivos y planes a corto y medio plazo. Arsenio Domínguez se incorporó a la Secretaría de la OMI en 2017 como jefe de Gabinete del secretario general, Kitack Lim, al que ahora sustituye. En 2020 fue nombrado director de la División administrativa y desde 2022, director de la División del medio marino de la OMI.

¿Cuál es la labor de la OMI para incrementar la seguridad en el transporte marítimo?

La Organización Marítima Internacional (OMI), organismo especializado de las Naciones Unidas responsable de la regulación del transporte marítimo internacional, cumple un papel fundamental en garantizar la seguridad en el trans-

porte marítimo internacional, que transporta cada año más del 80% del comercio mundial de mercancías. Desde que comenzó su labor en 1958, la OMI ha estado elaborando, adoptando y actualizando medidas y reglas para mejorar la seguridad en el mar.

Un ejemplo emblemático de este esfuerzo es el Convenio internacional para la seguridad de la vida humana en el mar, 1974 (Convenio SOLAS), que en 2024 cumple 50 años desde su adop-

“El Convenio SOLAS, que cumple 50 años, es considerado el más importante en cuanto a seguridad de los buques”

ción. Este tratado es considerado el más importante en cuanto a la seguridad de los buques y abarca 15 capítulos que tratan temas cruciales como la certificación de buques, la investigación de accidentes, la seguridad de naves de alta velocidad, el transporte de mercancías peligrosas y la prevención de incendios, entre otros.

Además del Convenio SOLAS, en la OMI hemos elaborado y adoptado otros tratados y códigos internacionales esenciales en relación con la búsqueda y salvamento, la formación de la gente de mar, la prevención de abordajes, la facilitación del tráfico marítimo internacional, las líneas de carga, el transporte de mercancías peligrosas y la medición del arqueo. Todas estas regulaciones tienen como objetivo garantizar no solo la seguridad de los buques, sino también la de las personas que trabajan en este sector y los pasajeros.

Las labores técnicas de la OMI en materia de seguridad están lidera-

das por el Comité de seguridad marítima (MSC), con el apoyo de varios subcomités especializados. Los Estados Miembros de la OMI, con el apoyo de la Secretaría, se reúnen de forma periódica en este Comité para debatir y adoptar las regulaciones necesarias para fortalecer la seguridad y protección en el sector marítimo. Gracias a todas estas labores que se realizan en la OMI, la seguridad en el transporte marítimo ha mejorado significativamente y los índices de siniestralidad han disminuido, protegiendo a los buques y sus tripulaciones, así como al medio ambiente y al comercio mundial.

¿Cuáles son los planes y áreas de interés de la OMI para los cuatro años de su mandato?

Desde que asumí el cargo de secretario general el 1 de enero de 2024, mi prioridad ha sido la seguridad de la gente de mar, especialmente ante los nuevos riesgos, como los ataques en el mar Rojo.

“Me abstengo de participar en paneles o eventos a menos que se respete la representación de género”

He destacado la importancia de proteger sus vidas y seguridad, incluido ante el Consejo de Seguridad de las Naciones Unidas. Al mismo tiempo, también es importante para mí mejorar la inclusión, la diversidad y la transparencia en la OMI, promoviendo la igualdad de género. En este camino he nombrado un equipo de alta dirección equilibrado en cuanto a género y he iniciado una política en la que me abstengo de participar en paneles o eventos a menos que se respete la representación de género. Animo a la comunidad marítima a seguir este ejemplo.

En general, asumo mi papel como secretario general con un compromiso con la OMI en cuatro áreas clave: el cumplimiento de nuestro mandato, el apoyo a los Estados Miembros, la mejora de nuestra imagen pública

Domínguez pide soluciones en las negociaciones sobre el clima en el sector marítimo.

y el fortalecimiento de las relaciones con quienes trabajan en el sector marítimo, incluida la gente de mar y las partes interesadas. Me he comprometido a hacer que la OMI sea apta para su propósito y capaz de responder eficazmente a retos globales, incluyendo el cambio climático, las tensiones geopolíticas y el auge de nuevas tecnologías. Tenemos el potencial de transformar uno de los sectores más antiguos del mundo en un referente de transparencia, diversidad, inclusión, sostenibilidad, digitalización y cooperación internacional. Gran parte de nuestra labor pasa desapercibida fuera del sector marítimo, por lo que deseo trabajar para dar a conocer mejor nuestras labores.

¿Qué papel va a tener la digitalización y la automatización en el transporte marítimo?

La rápida evolución de la innovación tecnológica y la digitalización del sector del transporte marítimo, así como la regulación de nuevas tecnologías como los buques autónomos, son retos que la OMI está ya abordando. En la OMI buscamos integrar las tecnologías nuevas y avanzadas en su marco normativo equilibrando las ventajas que se derivan de las mismas frente a las preocupaciones en materia de seguridad y protección, sus repercusiones para el medio ambiente y sobre la facilitación del comercio internacional, los costos posibles para el sector y sus repercusiones para el personal, tanto a bordo como en tierra. Los Estados Miem-



**SECRETARY
GENERAL**

bros de la OMI están elaborando un código no obligatorio basado en objetivos para los buques marítimos autónomos de superficie. Además, la OMI apoya las conversaciones sobre este tema con diversos seminarios y simposios para dirigir los debates y buscar conocimientos y experiencia sobre las implicaciones, retos y oportunidades de estas tecnologías.

La digitalización ya está apoyando un transporte marítimo más eficiente. Un ejemplo es el uso de la ventanilla única marítima, obligatoria desde enero de 2024, para recopilar e intercambiar información con los buques cuando hacen escala en los puertos. Esto agiliza los procedimientos para autorizar la llegada, estancia y salida de los buques y aumenta considerablemente la eficiencia del transporte marítimo en todo el mundo.

Van a existir muchas oportunidades para que la digitalización y la tecnología apoyen la transición hacia la descarbonización en el transporte marítimo, como proporcionar información en tiempo real sobre la eficiencia energética a bordo de un buque; operaciones “justo a tiempo” para evitar esperas fuera de los puertos; e información al minuto sobre la disponibilidad de nuevos combustibles.

Respecto al proceso de descarbonización del transporte marítimo, ¿se alcanzarán los objetivos recomendados por la OMI en 2050?

La descarbonización del transporte marítimo internacional es uno de los principales retos del sector marítimo. La OMI ya está




En la aprobación de un plan de acción para reducir el ruido submarino de los buques.

“En 2025 se establecerá un mecanismo marítimo de fijación de precios de las emisiones de GEI”

trabajando para conseguir que las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) del transporte marítimo internacional sean netas nulas a través de la Estrategia de 2023 de la OMI sobre los GEI, que establece un rumbo claro para alcanzar unas emisiones de GEI netas nulas en 2050, a más tardar, o alrededor de ese año, es decir, cerca de 2050.

En este contexto, se ha llevado a cabo una evaluación amplia para valorar el impacto potencial de las

medidas a medio plazo propuestas para la reducción de GEI: el “marco de emisiones netas nulas para el transporte marítimo”. Este conjunto de medidas incluirá una norma mundial sobre combustibles marinos basada en objetivos que introducirá gradualmente el uso obligatorio de combustibles con menor intensidad de GEI y un mecanismo marítimo de fijación de precios de las emisiones de GEI procedentes de los buques. Su adopción está prevista para finales de 2025.

Estas serán prescripciones obligatorias que se aplicarán a los buques individuales de todos los pabellones para garantizar que los niveles de ambición se alcancen efectivamente de acuerdo con los plazos acordados. El objetivo es ambicioso pero alcanzable con los esfuerzos de todos los Estados Miembros. 

ANABEL GUTIÉRREZ

FOTOS: IMO

Pesca ilegal y abusos en el Índico

No todos los países cumplen con los requerimientos mínimos para que en sus buques pesqueros haya condiciones óptimas para los trabajadores a bordo. La organización Environmental Justice Foundation (EJF) lleva años investigando casos de abuso de los derechos humanos que sufren a diario trabajadores del mar en buques procedentes de Asia y donde, además, se cometen prácticas de Pesca Ilegal No Declarada y No Reglamentada (INDNR).

La organización internacional no gubernamental EJF, que defiende la protección del medio ambiente y de los derechos humanos, ha dado a conocer, a través de diversos informes basados en denuncias anónimas de trabajadores, vídeos e imágenes, casos de violencia en buques procedentes de diferentes países a nivel internacional, al igual que se han denunciado actos de pesca ilegal.

Para garantizar el cumplimiento de normas básicas en el mar la

comunidad internacional se ampara en el Convenio 188 (C188) sobre el trabajo en la pesca de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), que regula las condiciones de trabajo en la industria pesquera y ha supuesto un cambio en el paradigma internacional en el sector.

CASO DE CHINA

EJF ha denunciado mediante el informe 'Marea de Injusticia. Explotación y pesca ilegal en embarcaciones chinas en el suroeste del



Aparente traslado de atún a un buque frigorífico.



Buques industriales chinos en Beira, Mozambique.

Océano Índico' las diversas irregularidades realizadas por la flota china, expresando la necesidad de tomar medidas de transparencia sobre los datos y el método de trabajo realizados en el país asiático. Entre 2017 y 2023, los buques chinos estuvieron vinculados a 86 casos únicos de pesca INDNR o abusos de Derechos Humanos (DDHH).

El informe incide en la influencia que el país ejerce en el sector pesquero, sobre todo en los países ribereños, también en "las importantes inversiones en la economía azul del Océano Índico Sudoccidental".

Los datos muestran que de los 95 palangreros que "actualmente se cree que están autorizados a pescar atún", el 47% están vinculados a casos de pesca ilegal e incumplimiento de los DDHH. De las 44 entrevistas que realizó EJJ, el 100%

denunció condiciones de trabajo y de vida abusivas, el 96% horas extraordinarias excesivas y el 55% violencia física. Además, entre 2017 y 2023 informaron de 4 muertes ocurridas "a bordo de palangreros atuneros chinos, entre ellos, un supuesto suicidio".

Sin embargo, el gobierno chino ha negado los datos del informe, cuestionando la veracidad de las pruebas publicadas. Clara Burillo, oficial de desarrollo de los océanos de EJJ, asegura que desde la fundación mantienen "los resultados de nuestros informes", asegurando que "las investigaciones se basan en pruebas exhaustivas que incluyen videos, fotos, testimonios y estos materiales han sido recopilados y verificados rigurosamente".

En este sentido, China no forma parte de la lista de los 21 países

Entre 2017 y 2023, los buques chinos estuvieron vinculados a 86 casos de pesca ilegal y abusos a los Derechos Humanos



Imágenes de tiburones y delfines a bordo de un buque chino.

que tiene ratificado el Convenio 188. Clara Burillo reconoce que no son optimistas en que lo vayan a ratificar e implementar.

Juan Manuel Trujillo, presidente de la sección de Pesca de la Federación Europea de Trabajadores del Transporte (ETF) considera que *"no debería entrar ningún producto de un tercer país y principalmente China si no está adherido y ratificado en el C188 como trabaja la Unión Europea (UE) con Tailandia"*.

Trujillo denuncia que *"incluso en los puertos donde operan se encuentran mensajes en botellas denunciando esa situación de esclavitud"*.

ECOSISTEMAS DAÑADOS

Las diferentes acciones cometidas de INDNR han sido otro de los asuntos destacados del informe y se han podido documentar a través de imágenes y vídeos de pesca de animales con signos de tortura. En este sentido, el 80% de los 44 trabajadores entrevistados denunció el cercenamiento de las aletas de tiburón, el 59% de captura deliberada y/o lesiones de megafauna marina vulnerable (animales de gran tamaño que viven en

"EJF lleva tiempo trabajando para que haya una mayor protección del mercado de la UE contra los productos derivados de la pesca ilegal"

Clara Burillo, EJF

los océanos y que corren peligro de extinción). Burillo denuncia las gravísimas consecuencias *"para la salud y la sostenibilidad de los ecosistemas marinos"*, al igual que a la economía de la región.

Con el fin de evitarlo, proponen, a través de un manifiesto, mejorar la transparencia para combatir la pesca ilegal aplicando los diez principios de la Carta Mundial para la Transparencia, incluyendo, entre otros, la publicación de información clave sobre los buques, orde-

nar el uso de identificadores únicos en los buques y hacer público su seguimiento o hacer pública la titularidad real de las embarcaciones. También comprometerse con el 'Objetivo 30x30', que supondría designar, mínimo, el 30% del océano como áreas marinas total o altamente protegidas (AMP).

ESPAÑA LÍDER EN PROTECCIÓN

España tiene una de las mayores flotas pesqueras de la UE, con el mayor volumen de capturas registradas y uno de los principales importadores de pescado. EJF expone en el informe 'De la costa al fondo del mar: cómo España puede liderar en la protección del océano que nuestro país no cuenta, actualmente, con los mecanismos adecuados de sistemas de seguimiento eficaces para realizar los controles necesarios.

Por ello, el futuro Anteproyecto de Ley de Control, Inspección y Régimen sancionador de la Pesca Marítima del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) será un paso más para reforzar la lucha contra la pesca ilegal no declarada y no reglamentada. Entre

las medidas, establece un Plan Nacional de Control en el que destacará el papel del Centro de Seguimiento de Pesca (CSP).

La importancia de realizar un control sobre la pesca ilegal reside en el Reglamento INDNR adoptado por el club comunitario.

Burillo expone que *"EJF lleva mucho tiempo trabajando para que haya una mayor protección del mercado de la Unión Europea contra los productos derivados de la pesca ilegal"*. También avisa de que hay Estados Miembros que tienen controles más laxos y *"son objeto de importaciones de capturas ilegales"*.

La Unión Europea cuenta con el Reglamento INDNR, que incluye el Reglamento de Control de Pesca, recientemente revisado. EJF explica que *"servirá para mejorar la recopilación de datos, trazabilidad y las capacidades de aplicación"*. Además, hay incluida una *"base de datos electrónica a escala de la UE"*.

Papel del ISM

Las inspecciones del control y aplicación del C188 se efectúan en España a buques pesqueros en puertos nacionales (a bordo) y en puertos extranjeros (documentales). El control se realiza por los médicos de sanidad marítima del ISM, en coordinación con los inspectores de la Dirección General de la Marina Mercante (Ministerio de Transportes y Movilidad Sostenible) y de la Inspección de Trabajo y Seguridad Social.

Desde el momento de la entrada en vigor en España del C188 hasta la



Captura y muerte de una raya en un buque chino.

para los certificados de captura, denominados CATCH, para mejorar el control y verificación de los productos del mar".

C188 Y TAILANDIA

La situación de Tailandia es paradigmática. Burillo expone que *"se convirtió en el primer país del sudeste asiático que ratificó el C188 y fue un hito contra la pesca ilegal y los abusos laborales"* y que *"hay algunas lagunas importantes en la implementación y en el cumplimiento"*.

En el informe se ha mostrado cómo la Asociación Nacional de Pescadores de Tailandia (NFAT) está realizando diferentes propuestas que afectarían a la actual regulación de los trabajadores del mar. Estas medidas proponen regular el trabajo infantil bajo la justificación de que será *"parte de un programa de aprendizaje"*, abolir el sistema de pago electrónico a los trabajadores o ampliar el número de días de pesca por viaje.

Ante esta situación, el presidente de ETF considera que una cuestión es adquirir el compromiso de ratificar el convenio y otra es el grado de cumplimiento y compromiso.

Por ello, aunque el C188 pudiese suponer una garantía de derechos laborales, los países que lo ratifican deben asegurar que la seguridad de sus buques y las condiciones laborales sean óptimas para sus trabajadores.

También limitar los abusos de los derechos humanos de países que no se adhieran, independientemente de las consecuencias comerciales que pudiese conllevar. [M](#)

———— CLARA GONZÁLEZ SALVADOR

FOTOS: EJF

Eólica marina, al mejor postor

El gobierno aprueba el Real Decreto que regula la producción de eólica marina y que garantiza que solo se materializarán los proyectos en espacios marítimos reservados y en concursos que valorarán el menor impacto ambiental y los mayores beneficios socioeconómicos locales, pero con excepciones.

A propuesta del MITECO (Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico), el Consejo de Ministros del pasado 24 de septiembre aprobó el Real Decreto 962/2024, por el que se regula la producción de energía eléctrica a partir de fuentes renovables ubicadas en el mar. Un marco normativo muy esperado por algunos promotores de la eólica marina, desde que se aprobara el Real Decreto que regula los Planes de Ordenación del Espacio Marítimo (POEM) hace ahora año y medio. La Asociación Empresarial Eólica (AEE) considera su aprobación un paso decisivo. En palabras de su director general, Juan Virgilio Már-

quez, no solo es una oportunidad para el sector eólico, sino también para el país: *"Todos los proyectos de eólica marina que resulten adjudicatarios en las futuras subastas tendrán que obtener una declaración de impacto ambiental favorable (DIA). Este desarrollo, ordenado, respetuoso con el medio ambiente y compatible con otros usos y ac-*

**España es el
país de la Unión
Europea con más
instalaciones
de I+D**



Prototipo W2POWER de la Plataforma Oceánica de Canarias (PLOCAN), primera plataforma eólica flotante multiturbina de España.

tividades en el mar, generará una importante actividad económica -aportando más de 2.000 M€ anuales al PIB nacional-, permitirá crear nuevos puestos de trabajo -en concreto 7.500 nuevos empleos-, y nos posicionará como país líder en eólica offshore flotante".

En el extremo contrario, los pescadores insisten en reclamar que las plataformas eólicas se instalen fuera de los caladeros de pesca. Creen que estos proyectos son incompatibles con el mantenimiento de la biodiversidad y los ecosistemas marinos. El portavoz de la Plataforma en Defensa de



Hay excepciones

No será necesario que participen de un concurso público aquellas instalaciones renovables marinas innovadoras y tampoco aquellas ubicadas en Puertos de Interés General del Estado. Estos proyectos solo seguirán el procedimiento de tramitación ordinario y podrán localizarse fuera de las zonas marítimas ZAPER, especialmente reservadas para tal fin en los Planes de Ordenación del Espacio Marítimo que se aprobaron en 2023.

Para poder acogerse a esta excepción, será necesario que las instalaciones innovadoras sean menores de 50 MW en el caso de la eólica y de 20 MW en el de otras tecnologías. Asimismo, el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades, y el Instituto para la Diversificación y el Ahorro de la Energía, deberán acreditar su carácter innovador, salvo que se solicite la autorización

administrativa por un periodo máximo de cinco años y en el caso eólico las instalaciones estén integradas por un único aerogenerador. En el caso de las instalaciones ubicadas en los Puertos de Interés General del Estado, sólo podrán autorizarse aquellas que no afectan a las operaciones portuarias y tengan usos experimentales o para consumo de los usuarios del puerto. España ya es un líder global en el ámbito de las energías renovables y está particularmente bien preparada en el caso de las incipientes energías marinas; cuenta con potentes sectores eólico y naval, y es un polo de referencia europeo de I+D para el diseño, escalado y demostración de nuevas tecnologías: España es el socio europeo con más instalaciones de I+D, como la Plataforma Oceánica de Canarias (PLOCAN) y la Plataforma de Energía Marina de Vizcaya (BiMEP).

la Pesca y Ecosistemas Marinos, Torcuato Teixeira, estima que este Real Decreto *“no debía haberse publicado sin que antes nuestros científicos del IEO acabaran su trabajo sobre los impactos de estas industrias”*. En su opinión *“parece que los tiempos los marcan los lobbies energéticos y no nuestros científicos y el interés general”*.

UN RETO PARA ESPAÑA

Esta normativa garantiza, mediante concursos, que solo se materialicen las instalaciones eólicas marinas en las Zonas de Alto Potencial (ZAPER) identificadas en

La AEE calcula que generará 7.500 nuevos empleos

los POEM. Permitirá seleccionar las mejores instalaciones y valorarán especialmente aquellas con menor impacto medioambiental y mayor beneficio socioeconómico para el desarrollo de la zona donde se instalen (generación de empleo e industria). Estos procedimientos de concurrencia competitiva proporcionarán a la vez el Régimen Económico de Energías Renovables,

la reserva de capacidad a la red de electricidad en un nudo concreto y la prioridad en el otorgamiento de la concesión de ocupación del Dominio Público Marítimo-Terrestre. Los proyectos, en todo caso, seguirán sometiéndose a los requisitos ordinarios, como obtener una Declaración de Impacto Ambiental positiva o cumplir hitos y plazos de tramitación. El procedimiento de adjudicación incluye una fase de diálogo público entre los promotores de los proyectos y los sectores afectados. **M**

ANABEL GUTIÉRREZ

Turismo en transición



Imagen panorámica del Puerto de Almería desde la Alcazaba.

En la Unión Europea, el turismo costero representa una industria de 5.000 millones de euros. Emplea a 1,9 millones de personas, casi el 60% de todos los trabajadores de la economía azul.

De hecho, la costa es el lugar preferido por los veraneantes en la UE, que pasan el 48% de sus noches en zonas costeras. Estas cifras son aún más llamativas en el Mediterráneo: más del 50% de los alojamientos turísticos de la UE están en zonas costeras, y el 30% de las pernoctaciones son en la playa.

En España, la economía azul emplea a casi 625.300 personas (el 3,2% de la población ocupada) y genera alrededor de 21.300 millones de euros, es decir, el 12% del valor añadido bruto (VAB) total de la UE-27 en los sectores establecidos de la economía azul.

El turismo costero es, como habrá adivinado, la mayor parte de la economía azul española. En 2021, representaba el 68% de los puestos de trabajo y el 55% del VAB. Eso, a pesar de ser el sector más impactado por la pandemia del Covid-19 con una reducción del empleo a la mitad y del VAB en más de cuatro veces en 2020.

Dada la importancia de esta industria, la Comisión Europea ha invertido tiempo, dinero y energía en apoyar al sector.

La Comunicación de 2021 sobre el enfoque sostenible para la economía azul de la UE pretendía alinear las actividades marinas con los objetivos del Pacto Verde Europeo. Esto incluye, por supuesto, al turismo, que debe adaptarse, como otros sectores, para cumplir los objetivos de la transición energética. Para

ello es necesario, entre otras cosas, aplicar soluciones basadas en la naturaleza (por ejemplo, recuperación de tierras, regeneración de playas o restauración de elementos naturales como dunas o humedales), garantizar la protección de la biodiversidad y aumentar la resiliencia costera. Mediante este tipo de innovación, las comunidades costeras pueden reconstruir o remodelar sus economías y convertirse en motores locales de la sostenibilidad. El desarrollo local dirigido por la comunidad, financiado a través del Fondo Europeo Marítimo de Pesca y de Acuicultura, es una poderosa herramienta para impulsar este proceso.

La Declaración Ministerial de 2021 sobre la hoja de ruta de la Unión por el Mediterráneo señala como elementos clave para el turismo: la diversificación de la economía en las comunidades costeras, el aumento de la eficiencia energética y la lucha contra la contaminación marina.

En este contexto, el acceso a datos precisos y la ordenación del espacio marítimo son herramientas esenciales para que este sector siga liderando la economía azul al tiempo que se reduce la presión sobre los ecosistemas marinos.

La Declaración Ministerial de WestMED, adoptada el año pasado en Malta, también destaca la relevancia del turismo costero como parte esencial de los sectores azules. Lo mismo se aplica en los debates en curso en el marco de las estrategias de cuenca marítima en el Atlántico y el Mar Negro.

PROYECTOS EMBLEMÁTICOS

Para apoyar los trabajos de cooperación regional marítima en este ámbito, y en particular para mejorar la sostenibilidad y la competitividad del sector del turismo costero en el área mediterránea, el EMFAF (Fondo Europeo Marítimo de Pesca y de Acuicultura) concedió algunos proyectos emblemáticos.

Algunos de ellos participarán en Sun&Blue Congress, que se celebrará en Almería del 20 al 22 de noviembre de 2024, aportando sus conclusiones y resultados

sobre los retos comunes de aumentar y mantener el atractivo del sector para las PYME y la conservación del patrimonio medioambiental y cultural.

El resultado ha sido experiencias piloto de cruceros y viajes de estudios con estudiantes y jóvenes, con un gran enfoque de alfabetización y concienciación oceánica, y un observatorio para analizar tendencias y necesidades comunes.

Tal fue el éxito de esta convocatoria, que se ha replicado, en este caso aplicada a las regiones ultraperiféricas de la Unión Europea, adjudicándose dos interesantes proyectos piloto sobre productos turísticos innovadores.

En este contexto, es muy gratificante ver los avances de la cooperación regional con la creación de un grupo técnico sobre turismo costero en el marco de la Iniciativa WestMED (que reúne a las

partes interesadas del Mediterráneo para desarrollar proyectos marítimos locales y regionales). Esta iniciativa está en consonancia con la senda de transición para el turismo de la UE, que sigue este enfoque ascendente con la industria y la sociedad civil para lograr un ecosistema turístico resiliente, ecológico y digital.

Estos avances están plenamente integrados en la transición hacia una economía azul de la UE más competitiva, en la que el turismo costero y marítimo desempeñará un papel esencial, no solo diversificando la economía de las comunidades costeras, sino también en la senda de un crecimiento innovador que beneficie a una población orgullosamente apegada a su territorio y a su patrimonio natural. [M](#)

La UE promueve y financia proyectos para una transición a un turismo resiliente, ecológico y digital

Charlina Vitcheva
Directora general
de la DG MARE



EL MAR, NICHOS DE EMPLEO JUVENIL

Embárcate

Uno de los retos más importantes a los que se enfrenta el sector es la falta de relevo generacional. Nuestros pescadores se hacen mayores y el mar parece no atraer a los jóvenes. Sin embargo, las oportunidades están ahí y la actividad marítimo-pesquera es un nicho de trabajo en el que muchos podrían desarrollarse profesionalmente. Para debatir sobre el tema se reunió en Madrid la Comisión de Asuntos Sociales del Comité Consultivo del Sector Pesquero.



Representantes del conjunto del sector pesquero (armadores, cofradías, comercio minorista de venta de pescado y sindicatos), de las administraciones públicas -central y autonómicas- vinculadas al ámbito del mar y expertos en ciencias sociales y formación marítimo-pesquera se reunieron el pasado 7 de octubre en la sede del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) para analizar uno de los retos más importantes a los que se enfrentan, la falta de relevo generacional. El poco interés de los jóvenes por embarcarse hace peligrar el futuro de la actividad, de ahí el interés por difundir las bondades de una profesión apasionante para quienes la desarrollan.

En el encuentro quedó constancia del problema que supone la falta de tripulantes y la existencia de barcos que no pueden salir a faenar por no tener suficientes pescadores. Así, el ministro Luis Planas se comprometió a impulsar cambios normativos ante la Comisión Europea que favorezcan un relevo generacional efectivo en nuestra pesca. Para el titular de la cartera de Agricultura, Pesca y Alimentación la incorporación de jóvenes es fundamental para afrontar con éxito los retos futuros del sector pesquero. *"Si queremos futuro, necesitamos jóvenes"*, dijo.

Durante su intervención, Planas aseguró que la sostenibilidad del sector pasa por fundamentar la gestión de los recursos pesqueros en el mejor conocimiento científico disponible, pero no habrá sostenibilidad sin rentabilidad y



Los estudios náutico-pesqueros ofrecen una interesante salida profesional en el mar.

sin pescadores. Por ello, *"resulta fundamental abordar los aspectos sociales de la actividad pesquera como la incorporación de jóvenes al sector"*, señaló.

Según el ministro, el relevo generacional también pasa por favorecer la integración y el seguimiento de la igualdad de oportunidades, tanto en lo que se refiere a la edad como a la cuestión de género. *"La efectiva participación de las mujeres en la actividad pesquera y en los procesos de toma*

de decisión es también clave para mantener el dinamismo del sector", dijo. Con estos objetivos, el MAPA ha elaborado un documento base que recoge las aportaciones de esta comisión y de las comunidades autónomas. En dicho trabajo se evalúan los desafíos y necesidades de relevo generacional para poder diseñar una hoja de ruta que contemplará líneas de actuación en el ámbito de la formación, la profesionalización y la mejora de las condiciones laborales.

Se habló de impulsar la Formación Profesional Dual fomentando la comunicación entre las escuelas náutico-pesqueras y las organizaciones representativas del sector, con el fin de dar a conocer la realidad de la actividad. Además, promocionar a los actuales profesionales con cursos a distancia mientras están embarcados, para que puedan desarrollarse profesionalmente y ocupar cargos de titulados que hoy en día no ocupan. Intentar aprovechar al máximo los recursos financieros del Fondo Europeo

En el mar
hay trabajo y
oportunidades
y los jóvenes
han de saberlo
para asegurar la
continuidad de la
actividad

Numero de Afiliados Pesca y Acuicultura TOTAL

Total CCAA	Indicadores	Afiliados REM												
	Total	Total												
	Tramo10	De 20 a 29		De 30 a 39		De 40 a 49		De 50 a 59		Mayor o igual a 60		Menos de 20 años		Total
		Hombre	Mujer	Hombre	Mujer	Hombre	Mujer	Hombre	Mujer	Hombre	Mujer	Hombre	Mujer	Hombre
Detalle Actividad	Hombre	Mujer	Hombre	Mujer	Hombre	Mujer	Hombre	Mujer	Hombre	Mujer	Hombre	Mujer	Hombre	Mujer
TOTAL CCAA	Pesca marina	1.583	81	3.710	211	6.336	344	6.954	375	1.122	90	154	5	20.965
	Acuicultura marina	484	72	987	302	1.325	838	1.348	1.214	303	493	22	6	7.394
	Total	2.067	153	4.697	513	7.661	1.182	8.302	1.589	1.425	583	176	11	28.359

Fuente Subdirección general de Seguridad Social- ISM.

Marítimo, de Pesca y Acuicultura (FEMPA) para que los alumnos puedan realizar prácticas en barcos, sin coste para los armadores. Revisar la compleja normativa, simplificando la burocracia. Mejorar la fiscalidad de las tripulaciones en barcos españoles. Agilizar la convalidación de títulos para tripulantes extranjeros. Realizar campañas de divulgación, coordinadas entre los distintos ministerios con competencias en el mar, difundiendo las cosas buenas de la profesión y negociar

un convenio colectivo que garantice condiciones laborales atractivas para los jóvenes.

AYUDAS DEL FEMPA

También se dieron a conocer las líneas de ayudas que el programa para España del FEMPA tiene para promover el relevo generacional durante el periodo 2021-2027. En Pesca, existen subvenciones dirigidas especialmente a personas con menos de 40 años. Entre ellas, ayudas para la primera compra

de un pesquero o para adquirir la propiedad parcial del barco (tipo de actividad 1.1.7); incentivos a la formación (tipo de actividad 1.1.9) en prácticas sostenibles de pesca y conservación de recursos biológicos marinos; cursos para jóvenes que se incorporen a la profesión de mariscador a pie como trabajadores autónomos y ayudas para facilitar el embarque de titulados que, habiendo cursado o terminado estudios, necesiten formación obligatoria en buques de pesca para obtener el certificado profesional.

En el área de Acuicultura, Transformación y Comercialización encontramos ayudas para operadores del sector acuícola, organismos científicos o técnicos y otras entidades del sector público para promoción del capital humano y el trabajo en red (tipo de actividad 2.1.7) así como para la formación en comercialización y transformación (tipo de actividad 1.1.5).

También hay líneas de financiación que favorecen la empleabilidad de jóvenes en el sector. Estas



El trabajo en el mar ofrece buenas oportunidades a los jóvenes.

Comité consultivo

Creada en 2017, la comisión de Asuntos Sociales es una de las 19 comisiones especializadas del Comité Consultivo del Sector Pesquero. Se encarga de consultar, debatir e informar al sector de las iniciativas que impulsa el MAPA para afrontar los retos, presentes y futuros, e identificar las oportunidades del sector pesquero. En ella están presentes armadores, cofradías, comercio minorista, sindicatos, expertos en ciencias sociales y formación marítimo-pesquera, así como representantes de las administraciones central y autonómicas.



ayudas van dirigidas a la diversificación y nuevas formas de ingreso (tipo de actividad 1.1.11); a la creación de servicios de asesoramiento específico para empresas acuícolas (tipo de actividad 2.1.12) y para toda la cadena de valor (tipo de actividad 2.2.8) o para impulsar y poner en marcha estrategias de desarrollo local participativo (tipo de actividad 3.1.2) en relación con la economía azul mediante la diversificación en zonas pesqueras y acuícolas.

AQUÍ HAY TRABAJO

Según los datos de la Encuesta de Población Activa, la tasa de paro de menores de 25 años en nuestro país se situaba en agosto de este año en un 26,58%. Por otra parte, del total de 20.965 afiliados al Régimen Especial del Mar en Pesca extractiva hasta el citado mes, 1.893 eran menores de 30 años y sólo el 27% de los afiliados al REM tienen menos de 40 años. Además, entre 2023 y octubre de 2024 se han jubilado 1.996 pescadores en España. Por tanto, la pesca

“La incorporación de jóvenes es fundamental para afrontar con éxito el futuro del sector pesquero”

Luis Planas

ofrece a los jóvenes una excelente oportunidad de trabajo, con buenas condiciones laborales

El Instituto Social de la Marina es uno de los miembros de la Comisión de Asuntos Sociales del Comité Consultivo del Sector Pesquero. Para su directora, Elena Martínez, “habría que mostrar el trabajo en el mar, como una profesión con una buena y variada salida laboral, destacando los factores positivos y la pasión que muestran los trabajadores del mar al hablar de su trabajo, como la libertad o la conexión con la naturaleza. Se trata, en definitiva, de

un trabajo gratificante. La juventud y el espíritu de libertad y de aventura pueden convivir perfectamente en los trabajos del mar”.

Por otra parte, “es un trabajo con gran potencial. Cuenta con una buena remuneración y no podemos olvidar las mejoras de los buques, que permiten realizar el trabajo en buenas condiciones, siendo muy importante la modernización en las comunicaciones, algo tan importante para los jóvenes”, destaca la directora del ISM. Además, “el trabajo en el mar tiene como ventaja largos periodos de descanso acumulados con la realización de las mareas y al aplicarse coeficientes reductores de la edad de jubilación, el retiro también llega pronto”, asegura Elena Martínez.

Para informar a los jóvenes de estas condiciones laborales y fomentar vocaciones en trabajos ligados al mar, el ISM colabora a menudo en proyectos, participando en ferias que impulsan el conocimiento de profesiones marineras. [M](#)

ANA DÍAZ



NUEVAS TENDENCIAS DE VENTA EN PESCADERÍAS

Tradición e innovación

La competencia de las grandes superficies y los nuevos hábitos de compra obligan a los pescaderos a ofrecer alternativas a los consumidores. Las pescaderías tradicionales apuestan por la innovación. A la venta *online* a través del canal Marketplace, exclusivo para estos negocios, se suma la posibilidad de llevar a casa productos elaborados listos para consumir.

Salmonetes, lubinas, gambas y mejillones se alinean en las pescaderías tradicionales. Cuando la mayoría dormimos, los pescaderos madrugan para comprar en las lonjas o

en los mercados centrales productos que ofrecen con mimo en sus locales. Conocen las especies, manejan los cortes, asesoran sobre preparaciones. Son los gajes de un oficio que los hábitos de compra

actuales están obligando a transformarse.

"Hay que enseñar al consumidor. No es lo mismo un pescadero que está en un centro comercial, que puede estar en un sitio o en otro, que nosotros que llevamos aquí toda la vida. No es ir contra nadie sino poner en valor nuestro oficio, que se está perdiendo". Son palabras de José Antonio González, propietario junto a su hermana de la pescadería Hermanos González del mercado de Guzmán el Bueno, en Madrid. La heredaron de sus padres, que en 1963 se trasladaron desde Astorga a la capital para vender pescado.

El tiempo ha traído mejoras a vendedores y compradores. Las



cámaras frigoríficas y las máquinas de hacer hielo han sustituido a los pesados bloques que había que picar. Las básculas son más fiables y el empaquetado más higiénico. Otras cosas también han cambiado "Aquí venían mujeres con mil pesetas y hacían virguerías. Sabían ahorrar, cuáles eran los productos de temporada, los de proximidad, cómo cocinar", afirma José Antonio González desde el otro lado del mostrador. Mientras corta un filete de emperador a Luis le pregunta "¿es para el niño?" Y, a mi lado, su hermana M^a José selecciona bacaladitos para María diciendo "mira qué frescos". Y es que el pescadero, como el tendero de la tienda de ultramarinos o el frutero eran como de la familia. Y siguen siéndolo.

Las prisas y los hábitos de consumo actuales nos hacen olvidar los mercados donde los comerciantes siguen estando para darnos lo mejor incluso en tiempos

como la pandemia, cuando hicieron lo imposible para que el pescado llegara a nuestros hogares y no cerrar.

NUEVAS GENERACIONES

A pocos metros, los hermanos González han abierto otro local "Para tomar o llevar". Se trata de un nuevo negocio en el que se ha involucrado toda la familia. Purificación, su mujer, y su hijo Alberto

que, aun habiendo crecido vendiendo pescado, ahora lo prepara para que los clientes lo coman en el mercado o se lo lleven a casa, listo para degustar. "Esto es diferente, más dinámico", dice.

Su padre afirma que el plan lo tenía en la cabeza: "Ahora, cuando voy a comprar a Mercamadrid pienso en los clientes de la pescadería tradicional y en los que vienen aquí". Desde enero, la experiencia está siendo "satisfactoria", aunque "a ciertas edades, asumir riesgos da un poco de miedo", asegura M^a José González colocando los productos que trae de la pescadería tradicional. "Es un concepto ligado un poco a la hostelería, pero damos mucha calidad", explica. Algo debe ser cierto porque un cliente pide "dos blancos y... lo que quieras" y una compañera del mercado corre y dice "huele a rico, ¿qué me preparas para comer?".

Los actuales
hábitos de compra
obligan a los
pescaderos a
transformarse
para atraer
clientes

M^a Luisa Álvarez

Secretaria general de Fedepesca

“La degustación en tienda hace más atractiva la compra”



M^a Luisa Álvarez representa y alza la voz por los pescaderos desde la Federación de Empresarios Detallistas de Pescado y Productos Congelados y la Asociación de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos congelados de la Comunidad de Madrid. Convencida del buen producto que venden y de la magnífica red de mercas que tenemos, explica por qué se transforman estos negocios

¿Por qué la necesidad de cambiar?

Nuestra sociedad ha cambiado y a una velocidad de vértigo. Por eso, los comercios deben poder dar res-

puesta a las necesidades de los consumidores.

Muchas veces no son los empresarios autónomos los que no quieren cambiar, sino que la legislación que regula sus actividades se ha quedado obsoleta, dejándoles poco margen para innovar y condenándoles a seguir haciendo las cosas como hace 50 años, cuando en nada nos parecemos a como éramos antes. En los hogares hoy trabajan hombres y mujeres y las decisiones de compra se han democratizado. Las familias tienen menos miembros y más gente vive sola. No hablemos ya del uso del tiempo. Dedícamos más horas al ocio, a internet

y las redes sociales. Por eso, debemos cambiar y adaptarnos.

Las pescaderías tradicionales, que no antiguas, ya ofrecían servicio a domicilio, limpieza completa del producto según la preparación que va a tener, atención por correo electrónico y Whatsapp... pero, había que aumentar las facilidades. Los españoles cocinamos menos. Hemos perdido habilidades en la compra de alimentos frescos. Por eso, los profesionales debían dar un paso más. Poner fácil el consumo de pescado y cocinarlo de forma casera, más allá de la tradicional cocción de mariscos. Ha sido difícil. Los reglamentos de higiene europeos lo permitían, pero no había un marco legislativo nacional que unificara requisitos de higiene y seguridad alimentaria; de ahí que cada comunidad autónoma actuara por su cuenta. La dispersión y tardanza normativa impedían ofrecer degustaciones en el punto de venta y que los productos se pudieran elaborar artesanalmente. Algo que sí se permitía en Europa y en algunas CCAA, pero sin un marco nacional que definiera qué ofertar. Sin ser empresas de hostelería, la degustación en tienda -de forma ocasional y sometidos al convenio colectivo de comercio- atrae al consumidor y hace la experiencia de compra más atractiva.

A finales del 2022, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) legisló, dejando claro que estas actividades son posibles en los mercados y definiendo las condiciones higiénico-sanitarias para hacerlo. Gracias a equipamien-

tos como los hornos inteligentes o envasadoras al vacío, estamos evolucionando hacia espacios gastronómicos, en torno a los productos pesqueros, donde podemos comprar pescado y marisco fresco, congelado, en conserva, alimentos con los que maridarlos (vinos, arroces, caldos) y adquirir platos, listos para consumir, elaborados artesanalmente. Establecimientos donde tomamos una tapa mientras hacemos la compra, y que nos ofrecen la opción de vivir la experiencia física, pero también comprar *online*, utilizar nuestro *market place* y recibir los productos en casa o en la oficina, con medios propios de la pescadería o por *delivery*.

¿Cómo apoya Fedepesca a los pescaderos en el cambio?

Lo primero, luchando muchísimo para que el Real Decreto 1021/2022, de 21 de diciembre, que regula determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, fuera una realidad. Hemos estado años demandándolo y peleando con las administraciones para que se abran a la innovación. No puedo calcular las ciento de horas que hemos dedicado a conseguir este cambio de mentalidad. Un esfuerzo gigantesco que se ha visto recompensado.

Lo segundo, formando a nuestros operadores para que incorporen en sus locales estos nuevos servicios con seguridad.

Lo tercero, informando de las convocatorias de las ayudas a la innova-



Degustando ostras en el mercado madrileño de Guzmán el Bueno.

ción que se convocan en las CCAA y con las que pueden actualizar sus instalaciones o llegando a acuerdos con buenos proveedores para que oferten los equipamientos para poder abrir obradores.

Y, por último, divulgando cómo hacerlo, presentándoles casos de éxito para que vean que los compañeros que han iniciado esta revolución están muy satisfechos.

¿Dónde se están llevando a cabo más proyectos?

Cataluña y la Comunidad de Madrid han sido regiones muy avanzadas. Pero hay casos en cualquier rincón de España que sorprenden por la capacidad de innovar y dar una vuelta al negocio que han tenido los comerciantes.

¿Cuál es el nivel de aceptación?

El proyecto está calando y los resultados están ahí. Da mucha alegría ver asociados que ofrecen elaboraciones

o catas en sus locales y me transmiten lo contentos que están sus clientes.

¿Se incentiva así el consumo?

Sí. La única forma de mantener el consumo es con capacidad para innovar, dando a conocer a los consumidores las ventajas de nuestra red de pescaderías.

Ahora bien, sin operadores especializados en la venta de pescado, el consumo va a resentirse más. La falta de relevo generacional en las pescaderías lo amenaza. Sin pescaderos y pescaderas altamente especializados vamos a sufrir mucho más. Por eso reclamamos campañas para prestigiar esta profesión, atraer jóvenes y formarlos adecuadamente.

Tenemos una red de especialistas única en el mundo. Sin ellos, el consumo caerá y nuestra tradición gastronómica marinera será cada vez más residual. ■

ANA DIAZ

La radio a través de las olas



La radio ha sido, desde sus inicios, un medio fundamental para la comunicación y la difusión de información. En España, con su extensa costa y rica tradición marítima, varias emisoras se han especializado en atender a las gentes del mar, ofreciendo contenido divulgativo que abarca desde noticias y música hasta programas educativos y de entretenimiento.

Las emisoras de radio dedicadas al mar son esenciales para la comunidad pesquera, los navegantes y todos aquellos que viven en las costas. Proporcionan información vital

sobre el clima, las condiciones del mar y alertas de seguridad, además de ser un punto de encuentro para compartir historias y tradiciones.

No solo informan, sino que también crean un sentido de comu-

nidad entre las gentes del mar. A través de llamadas en vivo, mensajes y redes sociales, los oyentes pueden interactuar, compartir sus historias y mantener vivas las tradiciones marítimas. Son un recurso



Luis Planas entrega a Jesús Ferreiro el premio de periodismo de CEPESCA en 2024.

los lunes. Se emite en Radio España, la emisora decana en nuestro país, que fue inaugurada oficialmente el 10 de noviembre de 1924 en Madrid y este año celebra su 100 centenario.

Los orígenes radiofónicos del interés por las gentes del mar se remontan a 1963 con Jesús Ferreiro en Radio Popular de San Sebastián, haciendo un programa de carácter local, y dirigido única y exclusivamente a “discos dedicados” de la gente de tierra a sus

seres queridos de la mar, que sería la raíz de lo que más tarde se llamaría “De cara al mar” (La Voz de Guipúzcoa y RNE) y después adoptaría su definitivo nombre de “Onda Pesquera” (Radio San Sebastián SER y Cadena COPE) hasta su continuidad en Radio España.

Su creador, Jesús Ferreiro, sigue siendo desde sus inicios una de las principales voces de las gentes del mar. *“Todo empezó cuando tenía 9 años, un tío mío compró un barco de pesca, de los más grandes que había, en el puerto de Pasajes. En el primer viaje hubo mucha mala suerte porque embarrancó en las costas de Francia. Murieron nueve tripulantes. Todos eran familiares. Al día siguiente, me llamó mucho la atención que todo el barrio estaba de luto. Vi que, en la primera página del Diario Vasco y La Voz de España, no venía la noticia del naufragio. Sin embargo, sí venía el fallecimiento de un obrero en unas obras de Mondragón. En cambio, en la página 4, venía la noticia de que nueve personas per-*

invaluable. No solo proporcionan información esencial, sino que también celebran la rica cultura marítima de nuestro país.

ONDA PESQUERA

Es un programa dedicado al sector pesquero y a la mar. En la actualidad, *Onda Pesquera* lo sigue presentando Jesús Ferreiro, infatigable periodista que con 82 años sigue atento y dispuesto al frente de un programa semanal, de hora y media de duración, que realiza

“Teníamos que influir en la gente de tierra para que hablase y conociese más la mar”

Jesús Ferreiro, *Onda Pesquera*

dieron su vida en el naufragio del *Bou María Teresa*. Yo era un crío y me dije que esto había que cambiarlo de alguna forma. Teníamos que influir en la gente de tierra para que hablase y conociese más la mar." Dice este veterano de la información marítima.

A lo largo de los años, Jesús Ferreiro ha sido todo un referente de información periodística y radiofónica para las gentes del mar. Su trabajo ha sido reconocido con un extenso palmarés de premios nacionales e internacionales.

Desde sus inicios el presentador escuchaba y atendía las necesidades de los pescadores poniendo voz a los problemas de la pesca, que eran muchos en aquellos años, pasando por todo tipo de reivindicaciones laborales que, con el tiempo, se han ido consiguiendo, y ayudando a las familias que habían tenido una pérdida en la mar.

Hoy, Jesús Ferreiro es una leyenda reconocida internacionalmente que sigue trabajando con el mismo espíritu y esfuerzo de siempre.

ESPAÑOLES EN LA MAR

Programa dirigido y presentado por Marta Fernández para los profesionales y amantes de la mar que se emite desde Madrid en Radio Exterior de España, de lunes a viernes. En Valencia y Vigo también se hacen directos de las noticias más destacadas de la costa.

Desde sus comienzos, el 15 de octubre de 1984, con su primer programa realizado por Ismael Pellicer, los temas del mar y sus gentes han sido los protagonistas.

Marta Fernández, la primera mujer que dirige el programa, nos



Logotipo del programa *Españoles en la mar* de Radio Exterior de España.

comenta: "Llegamos a todas las partes del mundo, pero no por internet como hacen algunas emisoras, lo hacemos por la radio. Damos voz a todo el sector pesquero, pero también hablamos de investigaciones marinas que nos pueden ayudar en

temas de salud y nutrición. Abarcamos todo lo que influye en la mar y le damos cabida en el programa.

Los miércoles, colaboramos con CEPESCA y Pesca España. Además, en octubre empieza una nueva participación quincenal con el CORI (Cartagena Oceanographic Research Institute) de la Región de Murcia".

Uno de los aspectos más destacados del programa es su capacidad para contar historias. Los oyentes pueden sumergirse en relatos de aventuras, anécdotas de la vida cotidiana de quienes trabajan en el mar y reflexiones sobre la importancia de la conservación de nuestros océanos.

Paco Arjona, que dirigió el programa entre 2009 y 2012 afirma "que el problema de la onda corta es que no sabes quién te oye. Durante

"Damos voz a todo el sector pesquero, pero también hablamos de investigaciones marinas"

Marta Fernández,
Españoles en la Mar

el tiempo que estuve al mando, la directora de Radio Exterior de España, Josefina Beneitez, propuso hacer un test. Para ello se les ocurrió regalar aparatos de onda corta a oyentes que, durante dos o tres meses, nos enviaran cartas del extranjero con la información que les solicitábamos. De esta forma se hacía un pequeño estudio de los programas que más gustaban y de los temas más atractivos en nuestras zonas de emisión, para obtener una estadística del número de oyentes, su perfil y los programas más populares. Españoles en la mar fue el de mayor interés”.

Radio Exterior de España modifica sus horarios y frecuencias en las distintas zonas geográficas del planeta, coincidiendo con los dos cambios de hora en España, para adaptarse a las mejores condiciones de recepción por la traslación terrestre. Desde octubre cambia su horario de emisión a las 13:10 horas.

HISTORIAS DE MAR

Se inicia como programa de radio en directo, los sábados y domingos, de una hora de duración, presentado por José Antonio Quirce, biólogo marino de Santoña.

“Comencé mi andadura en la radio en Onda Cero en 2001, y en 2006 con *Historias de mar*, en un principio, con un espacio en los meses de verano. En 2010 me pidieron incorporar seis especiales de Navidad, con algunas sorpresas, y adaptadas a las fiestas, pero también hablando del mar incluyendo cuentos, creaciones un poco mágicas, que pudieran enlazar el mundo marinero con las tradiciones navideñas”, comenta.



José Antonio Quirce en el Mirador de Las Marismas de Santoña.

A partir de 2013, Onda Cero, cambió la programación e incorporó otros programas para el directo e *Historias de mar* se trasladó a la parrilla online.

Por vocación y por convicción los temas más frecuentes seleccionados por José Antonio Quirce han sido la biología marina enlazada con la protección y la necesidad de cuidar su medio; la vela y la navegación deportiva; la gastronomía,

a través de recetas de cocina con pescados y mariscos; las conservas de productos del mar; las entrevistas a escritores, biólogos, cofradías de pesca y pescadores, los ecosistemas de los peces; los fondos marinos y la pesca sostenible.

Pero también había hueco en sus programas para “*la historia naval española y sus figuras mundiales como Juan de la Cosa, Blas de Lezo o Andrés Urdaneta, han escrito la historia del mar en nuestro planeta y fue fascinante descubrirlos y poderlo contar a nuestros oyentes*”, asegura este locutor.

En 2016 José Antonio Quirce, por tener que atender otras ocupaciones, decide temporalmente dejar la radio. Actualmente se pueden escuchar en Onda Cero los podcast de *Historias de mar*. [M](#)

Jose Antonio Quirce, biólogo marino, presenta el programa *Historias de mar* en Onda Cero

— JOSÉ MARÍA NÚÑEZ DE CASTRO HERVÁS

25 AÑOS DE CONXEMAR

Orgullo gallego



La Feria Internacional Conxemar situó de nuevo a Vigo como capital mundial de la pesca y punto de encuentro del sector y las administraciones. La 25ª edición del certamen arrancó con el doble objetivo de, por un lado, festejar el aniversario como un día “*histórico*” que, según su presidente, Eloy García, “*culmina un recorrido de trabajo bien hecho*” y, por otro, acercar el evento a los ciudadanos. El ISM participó por primera vez con un stand propio.

Las ferias son grandes eventos donde las empresas exponen productos y servicios. Son eventos en los que participan para darse a conocer, estrechar lazos y vínculos comerciales, abrir oportunidades de negocio o cerrar acuerdos.

Con estos propósitos, más de 750 expositores procedentes de hasta 46 países distintos se dieron cita del 1 al 3 de octubre en Vigo para celebrar los 25 años de Conxemar. Entre ellos, Eslovenia, Indonesia,

México, Namibia, Polonia o la República Dominicana que acudían por primera vez.

La Feria Internacional de Productos del Mar Congelados cierra cada una de sus ediciones con un saldo positivo y la sensación y el orgullo de haber hecho bien las cosas. Durante las tres jornadas que duró el encuentro pasaron por el Instituto Ferial de Vigo (IFE-VI) un total de 27.080 visitantes de 110 países, lo que supone un crecimiento del +1,15% respecto a la edición anterior.

Los expositores se ubicaron en stands cubriendo la superficie máxima disponible del recinto, 37.000 metros cuadrados que, debido al interés creciente que despierta esta feria, se quedan pequeños, año tras año. "Nos gustaría llegar al infinito", asegura el presidente de Conxemar, Eloy García. "De todas las ferias que visitamos, somos la que cuenta con mayor cantidad de stands de dos plantas. Son casi chalets. No tenemos espacio. Ojalá podamos dar, en este sentido, una noticia positiva en breve".

Al hacer público el balance final del evento, García explicó que, "en estos momentos, tenemos más de 5.000 metros cuadrados de demanda insatisfecha de lo que es nuestro 'core' principal: el pescado congelado. Si quisiéramos dar cabida a otros sectores, lo que conocemos como 'productos de quinta gama', que son los platos preparados, listos para cocinar o llevar al microondas, calentar y ya está, hablaríamos de muchos más. Estos productos reinan en todos los lineales. Hay aceites, pastas, harinas, frutas, verduras,



Abel Caballero, Luis Planas, Eloy García y Alfonso Villares recorrieron juntos la feria.

carne... un montón de productos que quieren estar aquí, por no citar a las conservas, que también nos lo piden. Si diéramos cabida a todos estos productos y a sus empresas no estaríamos hablando de los necesitados 5.000 metros cuadrados, sino de muchísimos más".

Según los datos del informe elaborado por la Zona Franca y la cátedra Ardán de la Universidade de Vigo, el impacto económico que Conxemar genera en el área metropolitana de la ciudad y sus alrededores está en torno a 235 millones de euros. "Si esto fuera una

La Feria de Vigo
es referente de
un sector que
aglutina en España
a 803 empresas

feria de escaparate, tipo FITUR, donde solo enseñáramos cosas, se generarían unos 50M€ de ingresos. Pero no. Aquí hay 230M€ de volumen de negocio que se producen en tres días: 50 millones de escaparatismo, más 180 millones en volumen de negocio y 6.500 puestos de trabajo. Y esto, se hace en cada edición", explica el presidente de Conxemar.

El estudio desglosa a su vez la importancia de atender a las necesidades de la industria para seguir creciendo, toda vez que por cada 5.000 metros de demanda insatisfecha se pierden 20M€. "No podemos esperar. Estamos perdiendo tiempo, dinero y oportunidades. Me gustaría que de esto fuéramos conscientes todos porque, esos 20 millones no son para Conxemar. No son tampoco para Vigo, que es donde se asienta la feria. Son para toda Galicia. En Vigo hay 2.400 camas de hotel y traemos 27.000 visitantes. Esto desborda la ciudad. Ayer, por ejemplo, no había taxis. Pues habrá que



Conxemar celebró su 25º aniversario con talleres gastronómicos para niños y demostraciones como la de Ángel León.

reforzar servicios y estar a la altura de una feria de primer nivel. Vigo lo está y tenemos que conseguir todos los medios y cubrir todas las necesidades para seguir teniendo este éxito", reivindica Eloy García.

PUNTO DE ENCUENTRO

No solo las empresas se dejaron ver por el IFEVI. Conscientes de la importancia de la feria, la presencia de altos cargos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con el ministro Luis Planas y la secretaria general de Pesca, Isabel Artime, encabezando la delegación; de la Xunta, con su presidente, Alfonso Rueda, el conselleiro del Mar, Alfonso Villares, y la conselleira de Medio Ambiente y Cambio Climático, Ángeles Vázquez, o la del alcalde de Vigo, Abel Caballero, dan muestra de la importancia que esta feria tiene para las tres administraciones.

Tanto en las sesiones inaugurales como en los corrillos que los asistentes hacían en los pasillos y en los diferentes stands, la descarbonización de la flota, el PERTE mar-industria o la necesaria reduc-

"Los beneficios de la Feria no recaen en Conxemar ni en Vigo, sino en toda Galicia"

Eloy García, presidente de Conxemar

ción del IVA del pescado para incentivar el consumo de productos del mar en nuestro país fueron temas de debate recurrente en esta edición de Conxemar.

REFERENTE MUNDIAL

Luis Planas apuntó que la Feria es un "referente mundial" que congrega cada año a una industria que es "un pilar básico de nuestro sistema agroalimentario". En este sentido, manifestó el "compromiso ejemplar de nuestros pescadores" que "debe ser puesto en valor".

Para el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación es necesario

modernizar la flota. "La pesca del siglo XXI tiene que hacerse con barcos del siglo XXI para aumentar la eficiencia, el confort y la seguridad de los buques", dijo. También se comprometió a pedir en Bruselas una mayor financiación para que el sector acometa "esa reconversión y planteamientos de futuro tan necesarios" y aseguró que lograr un PERTE específico para la industria pesquera ha sido "una tarea complicada por razones legales, pero que finalmente conseguimos superar las reticencias de la Comisión".

El presidente de la Xunta, Alfonso Rueda, destacó la trayectoria y las oportunidades de futuro que aporta Conxemar a "las empresas más potentes de la industria del mar", en una cita que se celebra en "la capital mundial de la pesca". Rueda enumeró los retos a los que se enfrenta el sector, como la bajada del IVA para los productos pesqueros, la ampliación del PERTE de la cadena mar-industria o la implantación de la eólica marina.

Por su parte, el alcalde de Vigo, Abel Caballero, defendió la importancia de que la pesca "siga teniendo

su lugar en Europa" con un comisario específico para Océanos y Pesca, resaltando el papel especial que juega la industria del mar en nuestra salud y seguridad alimentaria.

PRESENCIA DEL ISM

El Instituto Social de la Marina participó por primera vez en Conxemar con un stand propio. Bajo el lema "Tú trabajas y cuidas del mar", se informó a los asistentes de la labor asistencial de nuestros buques sanitarios, Esperanza del Mar y Juan de la Cosa, y del uso de la aplicación "ISM en tu Bolsillo". También se facilitó a los interesados folletos informativos de distinta índole y ejemplares de la revista MAR.

Para la directora del ISM, Elena Martínez, *"estar en Vigo es una oportunidad única para dar a conocer la labor que realizamos a favor de la gente del mar. Desde hacía tiempo, tenía mucho interés en participar en esta feria, que me ha gustado mucho, y agradezco a nuestra dirección provincial en Vigo el esfuerzo realizado para estar aquí presentes"*.

La que fuera hasta hace pocos meses directora provincial en la "Ciudad olívica", Rosa M^a Alonso, inició el proceso para conseguir un espacio en el IFEVI y su sucesora en el cargo, M^a José López, seguirá haciéndolo. *"Conseguimos entrar en Conxemar y aquí nos quedaremos"*, dijo, con lo que nuestra presencia se espera ya en próximas ediciones.

Además, con motivo de la celebración de su cuarto de siglo, la Feria salió a la calle, acercándose a los ciudadanos con actividades que incluso tuvieron lugar meses antes de la inauguración del evento.

Por primera vez en Conxemar



El Instituto Social de la Marina acudió por primera vez a la Feria Internacional de los Productos del Mar Congelados y lo hizo con stand propio. En la imagen, de izquierda

a derecha, Rosa M^a Alonso, Elena Martínez, Raquel Priscila Pérez, M^a José López y José M^a Pérez Toribio en el espacio que dispuso la Entidad en el recinto ferial.

Tal es el caso del ConxeFest Fish and Hits, un concurso musical para dar a conocer a artistas emergentes gallegos y cuyas ganadoras, el dúo pontevedrés Melodiam, actuó poniendo el punto final a esta edición. También destacó el concurso gastronómico organizado en

el casco viejo de Vigo para que el público degustara todo el sabor que ofrecen los productos del mar congelados. Algo que también se hizo en el recinto ferial, con varios *showcookings*, entre los que destacamos el llevado a cabo por el "chef del mar", Ángel León y los talleres de cocina para niños.

Por último, hay que destacar la labor solidaria de las empresas expositoras que donaron al acabar la feria el excedente de productos generados al Banco de Alimentos. Se superaron las expectativas y se recogieron un total de 5.000 kg, cinco veces más que en la edición del año pasado. **M**

En Conxemar
dimos a conocer
al mundo la
aplicación "ISM
en tu bolsillo"

ANA DÍAZ

TORMENTAS Y FENÓMENOS DE TIEMPO SEVERO EN EL MEDITERRÁNEO

Predicción del tiempo

El Mediterráneo, aunque generalmente tranquilo, puede desatar fenómenos meteorológicos violentos. Con la tecnología actual y los modelos de predicción disponibles, es posible anticipar estos eventos. Es crucial entender la previsión meteorológica antes de una navegación para garantizar la seguridad.



Gabi Pérez

IMAGEN 1: Un rayo cae sobre el mar frente a la costa de Barcelona en septiembre de 2022.

Se suele acusar al mar Mediterráneo de “traicionero” por el hecho bien conocido de que, en contraste con su situación habitualmente tranquila especialmente en los meses estivales, de repente desencadena fenómenos muy agresivos y en ocasiones extremos (rachas de viento huracanadas, intenso aparato eléctrico o mangas marinas por nombrar sólo algunas). Sin embargo, con la tecnología actual y los avances en los modelos de predicción meteorológica tenemos claras señales de alerta horas o incluso días antes de que estas situaciones se desarrollen en una zona determinada. Debemos estudiar cuidadosamente la previsión meteorológica dándole la misma importancia que a otras tareas durante la preparación del barco ya que la meteorología impacta directamente en la seguridad. En este artículo trataremos de analizar de forma sintética pero rigurosa las situaciones de tiempo severo que pueden darse en el Mediterráneo, las fuentes de información a consultar para anticiparlas así como la importancia clave de la formación en meteorología y la adopción de una metodología robusta a la hora de recopilar y analizar la información meteorológica para la toma de decisiones.

LA IMPORTANCIA DE LA ÉPOCA

El Mediterráneo es en general un mar relativamente tranquilo, con excepción de algunas áreas concretas que, por efecto de la orografía combinado con los patrones meteorológicos, presentan mayor frecuencia en el desarrollo de vientos intensos o condiciones de mar



IMAGEN 2

Célula de tormenta con fenómenos violentos asociados al nordeste de Mallorca.

muy alterado, como pueden ser el golfo de León o las proximidades del estrecho de Gibraltar y el mar de Alborán. Sin embargo, en determinadas épocas del año especialmente en verano y en los meses de “transición” antes o después de este (mayo y septiembre), los fenómenos tormentosos pueden desarrollarse rápidamente en cualquier zona del Mediterráneo y extenderse por amplias áreas. La imagen 2 por ejemplo, muestra una célula de tormenta con fenómenos violentos asociados, que se formó al nordeste de Mallorca intensificándose después en el canal entre Mallorca y Menorca en mayo de

2023. Los navegantes que la observaron de cerca reportaron rachas de viento superiores a 50 nudos y alguna manga marina. El hecho de que este tipo de fenómenos tormentosos severos se desarrolle en ocasiones en los meses centrales de la época estival (julio y agosto) en el Mediterráneo, cuando la costa y los puertos están repletos de embarcaciones de recreo, hace que su impacto sea mucho mayor que si ocurrieran en invierno.

TIPO DE FENÓMENOS

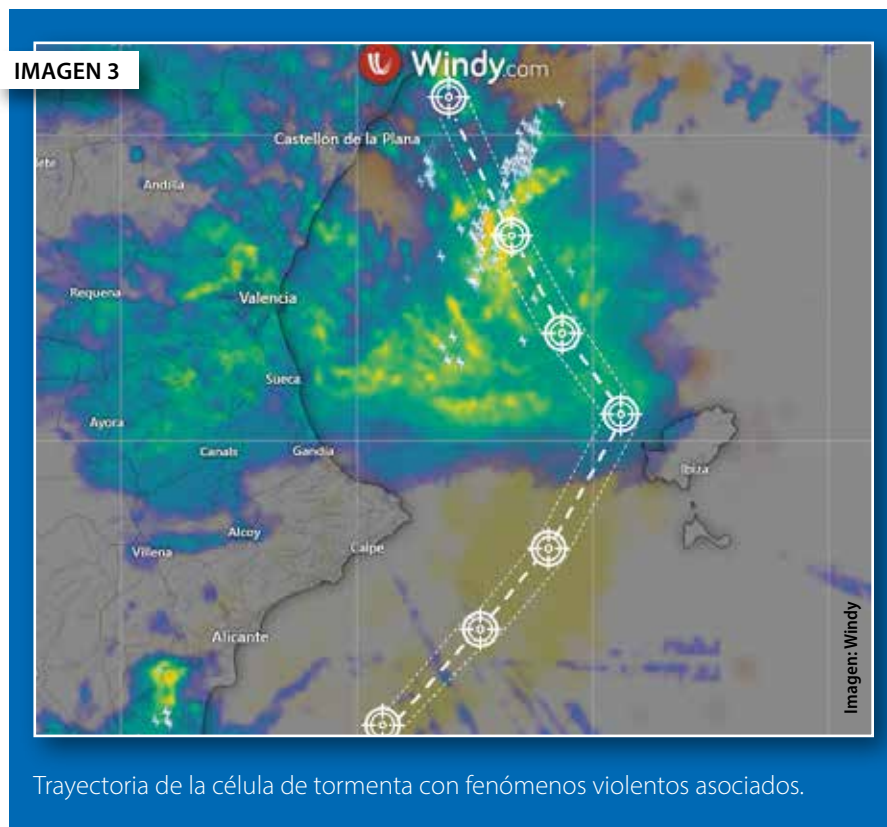
Cuando hablamos de fenómenos tormentosos severos, no nos referimos a la típica tormenta aislada de corta duración (en torno a 30-40 minutos) de media tarde asociada generalmente a la orografía y observadas generalmente cerca de cadenas montañosas aunque posteriormente puedan alcanzar el mar. Más específicamente nos centraremos en situaciones donde el entorno es favorable para que las tormentas puedan asociarse y for-

Los fenómenos
tormentosos
pueden
desarrollarse
rápidamente

mar un sistema más complejo y de escala espacial y sobre todo temporal mucho mayor que las células individuales de tormenta que lo forman. Se trata de sistemas donde las tormentas cooperan entre sí y son capaces de mantener el sistema vivo durante mucho tiempo. Una característica muy importante de este tipo de sistemas es que son capaces de recorrer unas distancias muy considerables.

Pongamos como ejemplo un sistema de tormentas que se formó en el entorno del mar Menor en abril de 2022 y siguió una trayectoria hacia el noreste, pasando por Ibiza para posteriormente curvar su trayectoria hacia el noroeste y acabar disipándose al norte de Castellón, recorriendo unas 200 millas náuticas (imagen 3). En este caso algunos navegantes que experimentaron el paso de este sistema reportaron rachas de viento superiores a los 60 nudos durante algunos minutos.

Los fenómenos de tiempo severo que pueden generar este tipo de sistemas son las rachas de viento huracanadas, intenso aparato eléctrico (pudiendo llegar a más de mil rayos nube-tierra en una hora) o incluso algunas mangas marinas (torrnos sobre el mar). Como ejemplo, la imagen 1 muestra un rayo cayendo sobre el mar frente a la costa de Barcelona en septiembre de 2022. En esta imagen son bien visibles algunos elementos clave de la nube cumulonimbus que en este caso alcanza unos 12km de altura: las cortinas de precipitación intensa, en cuyas proximidades se pueden experimentar rachas fuer-



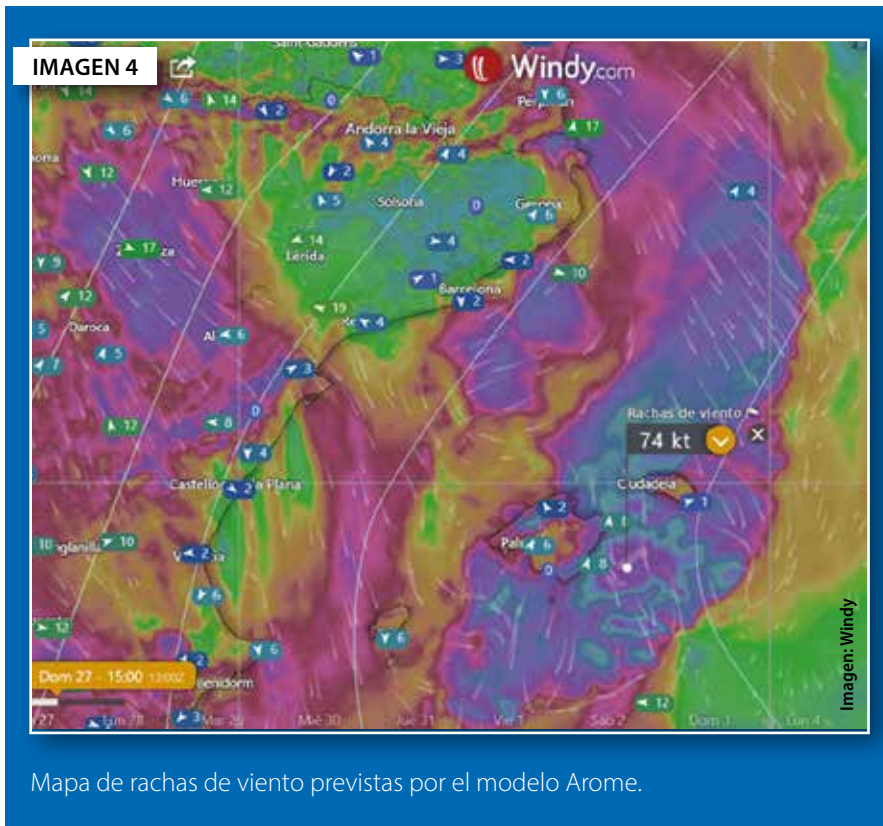
Los llamados modelos globales cubren toda la Tierra

tes o muy fuertes de viento y, en la zona derecha de la base de la nube, una nube embudo o tuba, precursor de una manga marina que se desarrolló unos minutos después.

FUENTES DE INFORMACIÓN

Hoy en día el mundo de la predicción meteorológica se sustenta en dos pilares fundamentales. Por un lado tenemos los modelos numéricos de predicción y por otro la red de observaciones meteorológicas. Los primeros nos permiten anticipar

la evolución del tiempo en las próximas horas y días y se basan en modelos de la física de la atmósfera que se resuelven por métodos matemáticos en centros de computación distribuidos por todo el planeta. Los llamados modelos globales cubren toda la Tierra, como por ejemplo el GFS de Estados Unidos o el IFS del Centro Europeo (ECMWF) mientras que los regionales o mesoscalares se centran en determinadas áreas de interés. Como ejemplo podemos citar el ICON-EU que cubre buena parte de Europa u otros de área aún más limitada como el Harmonie-Arome de la Aemet o el UKV del Met Office. La diferencia entre los modelos globales y los regionales o mesoscalares es que los últimos predicen mejor los fenómenos de escala local y regional como las aceleraciones de viento. Los modelos no hidrostá-



Mapa de rachas de viento previstas por el modelo Arome.

ticos como Arome son capaces de predecir fenómenos tormentosos severos pero con la contrapartida de su corto alcance temporal (hasta unas 24 a 36 horas). La imagen 4 muestra un ejemplo de las rachas de viento previstas por el modelo mesoscalar de alta resolución Arome en el entorno de las islas Baleares durante una situación de inestabilidad acusada con formación de un sistema convectivo de mesoscala. El otro pilar fundamental lo constituyen las observaciones, formadas por una red mundial de sensores coordinada por la Organización Mundial Meteorológica (WMO), que miden múltiples variables en varios niveles de la atmósfera utilizando diferentes técnicas a bordo de barcos, aviones, boyas, globos sonda y, especialmente, satélites meteorológicos. La información recogida por esta red

de forma continua se utiliza por un lado para poder “iniciar” los modelos y también para verificar sus predicciones y hacerlos cada vez mejores. En nuestro caso, las observaciones serán claves para monitorizar la evolución de los fenómenos tormentosos y de tiempo severo que ya se hayan desarrollado. Las fuentes de información más útiles para el navegante son el radar meteorológico (accesible por ejemplo a través de Windy o AEMET), las imágenes satélite y la red de detección de rayos.

FORMACIÓN Y METODOLOGÍA

Es fundamental tener unos conocimientos básicos para interpretar adecuadamente la valiosa información meteorológica proporcionada por los modelos o las redes de observación en nuestro contexto particular de uso, la navegación en

Los avisos y alertas

La información disponible en Internet y aplicaciones es enorme y nos ayuda mucho en la preparación de la meteorología prevista para una navegación. Pero no debemos olvidar consultar de forma frecuente los canales oficiales, en particular los avisos y alertas publicados por la Agencia Española de Meteorología (AEMET) en su web (www.aemet.es), desde unos días antes de nuestra navegación. Los avisos tienen un alcance de 3 días, el actual y dos días más, y son, en situaciones de rápido desarrollo como las que describimos en este artículo, altamente dinámicos y sometidos a frecuentes actualizaciones. Esto provoca que, por ejemplo, consultemos los avisos para una zona de interés esta misma mañana y veamos que no tiene avisos activos (aparecerá de color verde) y sin embargo, esta tarde o noche volvemos a consultarlos y veamos que ahora nuestra zona sí tiene un aviso activo de nivel amarillo por lluvias intensas y tormentas.

el mar. Debemos dedicar un tiempo a formarnos en meteorología aplicada a la navegación pero en cualquier caso deben ser cursos o talleres prácticos y con análisis de casos reales si es posible, porque de estas situaciones pasadas es de dónde podemos extraer información muy valiosa para nuestras futuras navegaciones en el Mediterráneo para que éstas se realicen de forma segura. **M**

———— GABI PÉREZ, METEORÓLOGO
Fundador y CEO de Meteowhizz.



Se ha encontrado madera de roble principalmente.



Lingotes de plata hallados en el pecio.

Cádiz **Un proyecto pionero**

Los restos de un barco del siglo XVII, descubierto durante la realización de unas obras en el puerto de Cádiz en 2011, están siendo analizados por expertos del Centro de Arqueología Subacuática (CAS) y del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico (IAPH). Es la primera vez que se extrae un navío de estas características del fondo marino para estudiarlo en tierra.

El Centro de Arqueología Subacuática (CAS), que depende de la consejería de Turismo, Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía, y el Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico (IAPH) se están encargando de analizar los restos de un pecio, denominado Delta I, hallado en el Puerto de Cádiz durante las obras de la Nueva Terminal de Contenedores iniciadas en 2011. La extracción de un material tan delicado comenzó hace apenas tres meses. Milagros Alzaga, directora del CAS y la directora de intervención ar-

queológica, Nuria Rodríguez, nos aseguran que se trata de la primera vez, en España, que se extrae un navío de estas características del

Hay marcas en el suelo de la bodega del barco que representan un tablero de tres en raya

fondo marino para ser estudiado en tierra. *"Esta investigación es una oportunidad excepcional para conocer cómo se construían los barcos a mediados del siglo XVII pues, hasta el momento, solo existen documentos que hacen alusión a proporciones o aspectos muy concretos de las técnicas de construcción naval de la época, como los elementos de unión, el tonelaje máximo, el calado que debían tener los navíos, etc."*, dice Milagros Alzaga.

Intentar identificar el buque es otro de los objetivos. Sin embargo, de momento, lo que se ha descu-



Arquitectura naval atlántica de mediados del s.XVII.



Restos de una campana.

bierto es que los restos se corresponden con el “plan del barco, es decir, la parte baja. Presenta un tipo de arquitectura naval atlántica de mediados del siglo XVII, esto significa que los restos debían de pertenecer a un barco robusto, preparado para llevar a cabo una navegación atlántica”, explica Nuria Rodríguez.

DATOS QUE SE CONOCEN

Se ha averiguado también que estaba construido principalmente de roble, aunque se han identificado algunas piezas construidas con otro tipo de madera, aún sin determinar. “Estas maderas están unidas tanto con cabillas de madera (son cilindros de madera), como por clavazón de hierro de sección cuadrangular, cuya fabricación era más costosa que la de sección circular. Esto sugiere que no se escatimaron gastos en la construcción del navío”, asegura la directora de intervención arqueológica Nuria Rodríguez. “Hasta el momento, hemos constatado que se conservan

20,32 metros de eslora y 6,80 metros de manga, pero nos faltan elementos de la proa (roda) y gran parte del navío hacia la popa”, añade Milagros Alzaga. Ambas investigadoras confían en que será posible calcular el tamaño real del barco y su tonelaje. Un detalle curioso ha sido el hallazgo de presencia de “marcas de juegos grabadas en una de las maderas del suelo de la bodega”, desvela Milagros Alzaga, entre las que parece que se encuentra representado un tablero de tres en raya. También se han localizado semillas y pequeñas piedras de

añil, “lo que nos estaría hablando de los productos que fueron transportados en la bodega del navío”.

EN AGUA MARINA

Cada detalle es importante para intentar esclarecer qué tipo de navío era, cómo estaba construido, qué hacía, por dónde navegaba, qué le pasó, cómo era la vida a bordo, etc.

Toda esta fase de investigación durará más de año y medio. Después, los restos del barco volverán al mar. En un primer momento serán mantenidos en piscinas de agua marina. Luego se colocarán en estructuras de acero galvanizado. Todo el conjunto será fondeado en las inmediaciones de la Punta de San Felipe, en Cádiz, “cubierto con sedimento-geotextil-sedimento, de esta forma se preservará tal como nos ha llegado en la actualidad”, concluye Nuria Rodríguez. [M](#)

ANABEL GUTIÉRREZ
FOTOS: ÓSCAR CÁRDENAS/APBC

Tesoros Azules

No solo el paladar disfruta de los productos que provienen del mar. En los últimos años, las industrias cosmética, farmacéutica y textil han encontrado en los océanos una mina de recursos biológicos con los que elaborar productos de origen marino sin renunciar a la sostenibilidad y a la economía circular.

En octubre de 2023, entró en vigor el Reglamento (UE) 2023/2055 de la Comisión de 25 de septiembre de 2023, que restringe la presencia y adición en las mezclas de micropartículas de polímeros sintéticos con el objeto de reducir el impacto medioambiental y su uso en productos de salud. En la actualidad, algunos fabricantes siguen trabajando con estas partículas insolubles y resistentes a la degradación, por lo que deberán adaptarse a la nueva regulación europea y a los plazos que determinan cuándo se prohibirá la venta de estos artículos en la Unión Europea. Pero la realidad es que cada vez son más las empresas cosméticas que apuestan por la Blue Beauty, una tendencia basada en la producción de cosméticos de origen marino y en la reducción del daño ambiental mediante el uso de envases biodegradables y renovables en sustitución del plástico.

Blue Beauty es una alternativa a productos de belleza como los exfoliantes corporales, que contienen microesferas altamente contaminantes para los océanos. Estos pueden sustituirse por el agua de mar y las sales marinas, que, debido a su alto porcentaje de minerales, ayudan a eliminar el exceso de toxinas y células muertas de la piel. La sal marina es un exfoliante natural que también mejora la salud capilar porque elimina la caspa, controla el exceso de grasa y favorece el crecimiento del cabello, ya que revitaliza el cuero cabelludo. Otro producto del mar es el colágeno marino, extraído de los huesos y

escamas de los peces, actúa como hidratante y fortalece la piel, lo habitual es que éste se añada a las formulaciones mediante hidrosis, que transforma el colágeno marino en colágeno hidrolizado, unas moléculas más pequeñas que la piel sí puede absorber.

CHITOSÁN Y ASTAXANTINA

Por otro lado, el chitosán o quitosano, fibra presente en el exoesqueleto de algunos crustáceos como las gambas, el cangrejo o la langosta, ha demostrado resultados muy positivos en estudios con animales si se aplica en piel, boca, uñas o cabello porque previene el fotodaño y fotoenvejecimiento de la piel producido tras la exposición prolongada a rayos UV, estimula la formación y crecimiento de folículos capilares y controla la placa dental mientras actúa como anti abrasivo dental. Algunos organismos acuáticos como el plancton tienen una gran concentración de nutrientes, vitaminas y minerales similares a los de nuestra propia piel por ello revitaliza, descongela y elimina las rojeces y hace común su uso en cremas faciales y corporales.

La astaxantina es otro ejemplo de cosmética azul. Este pigmento natural de coloración rojiza está presente en organismos como

bacterias, algas, camarones, salmones, crustáceos y plumas de algunas aves. El krill es una de las mayores fuentes naturales que existen de astaxantina, que sirve tanto a la industria cosmética como a la alimentaria y es la causante del color de algunas especies de animales que encuentran en este carotenoide su fuente de alimento. Es un potente antioxidante con propiedades antiinflamatorias que trata la alopecia androgénica y mejora la elasticidad de la piel fortaleciendo la capa de colágeno, reduciendo las marcas de la edad y mejorando la micro textura de la dermis.

FANGOS Y BARROS

La aplicación de fangos, barros y limos como terapia se remonta a miles de años atrás, concretamente al antiguo Egipto.

Los barros más conocidos son los del Mar Muerto. Al ser un mar

Cada vez son más las empresas cosméticas que apuestan por la Blue Beauty

El krill es una fuente natural de astaxantina.





Izquierda: Plancton en suspensión. Derecha: Ascidia *Aplidium albicans* de la que se obtiene el Aplidin (plitidepsina).

cerrado y en el que desembocan varios ríos, es especialmente rico en sales minerales y sedimentos orgánicos. En sus aguas crece una microalga que solo se da en ecosistemas con una gran cantidad de sal: la *Dunaliella salina*, que contiene betacaroteno. La salinidad del Mar Muerto es casi 10 veces mayor que la de otros mares.

Por esta razón, tiene propiedades remineralizantes y purificantes apropiadas para elaborar todo tipo de cosméticos y tratamientos para el cuidado capilar y corporal.

Los sedimentos del mar están compuestos por partículas que contienen calcio, magnesio y oligoelementos como el cinc o el azufre que les confieren benefi-

cios para la salud superiores a los de las arcillas.

ROPA SOSTENIBLE

El sector textil es uno de los más señalados en lo que respecta al cuidado del medioambiente por los daños que ocasiona su actividad a los océanos. El modelo de consumo de la ropa tampoco ayuda a mejorar la situación de los mares, ya que prima una moda rápida basada en la producción a gran escala y en los bajos precios con grandes volúmenes de ventas. Esto determina el mercado y fomenta el aumento de los primeros lavados de la ropa, que hacen que aumente la cantidad de microplásticos vertidos cada día al mar. Un informe del Parlamento Europeo apunta a que "el lavado de materiales sintéticos lleva a la acumulación anual de más de medio millón de toneladas de microplásticos en el fondo de los océanos".

CONTAMINACIÓN 0

1 SOSTENIBILIDAD

En la villa marinera de Corme, un grupo de mujeres gallegas decidieron comenzar a compaginar su trabajo en el sector pesquero con la producción de ropa y complementos artesanales bajo una firma propia y sostenible. Esas mujeres son las *redeiras* de la Asociación de Redeiras Illa da Estrela y su labor no solo se limita al mar, también son diseñadoras y emprendedoras. No disponen de telas ni materiales de calidad, lo que tienen a mano procede de viejas artes de pesca recicladas, pero en su trabajo ya se han

fijado grandes marcas de la moda y de la alta costura. A diario sus manos tejen y entrelazan un amasijo de redes y de cuerdas que, poco a poco, va tomando forma hasta convertirse en un artículo único, hecho a mano y respetuoso con el medioambiente. Confeccionan bolsos, carteras, agujas, collares, etc. También han elaborado redes para porterías de fútbol y canastas, demostrando así que mar y deporte también están ligados y que las iniciativas sostenibles pueden ganar el partido a la contaminación.



No obstante, la industria textil también es capaz de producir de manera sostenible. Un ejemplo es la empresa española Ecoalf, que apuesta por la innovación y la moda ecológica con un modelo de producción que permite crear prendas circulares, convirtiendo los residuos del mar en calzado y la basura en prendas de calidad 100% reciclables, lo que permite aprovechar mejor los recursos ya existentes y minimizar el desperdicio de textiles.

BOTICA MARINA

A principios de la década de 1950, la comunidad científica descubrió el primer medicamento de procedencia marina: la citarabina o Ara-C, Cytosar-U. En aquel momento los investigadores no podían imaginar que un medicamento extraído de una simple esponja marina, la *Cryptotheca cripta*, tendría un gran impacto en el mundo de la oncología y permitiría salvar la vida de miles de personas. La citarabina, aprobada en 1969, es un fármaco que destruye las células cancerosas causantes de la leucemia mieloide aguda y trata otro tipo de linfomas. En 1977, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), aprobó la vidarabina como medio para tratar las infecciones provocadas por el virus del herpes simple. Hubo un momento en el que se produjo un parón en la búsqueda de nuevas moléculas, en casi 30 años no se aprobaron nuevos medicamentos, pero, en la actualidad, las medicinas que provienen directa, o, indirectamente del mar,



viven una época de crecimiento y apogeo, ya que existen alrededor de 17 fármacos marinos que han llegado al mercado farmacéutico de la Unión Europea y de Estados Unidos y numerosos ensayos clínicos que se encuentran en fases I, II y III. Uno de estos proyectos es el Zepzelca (lurbinectedina), que se obtiene de un tunicado redondeado y coriáceo que tiene dos sifones cortos con los que interactúa con el entorno marino y que habita en el Mediterráneo. El Zepzelca está indicado para tratar

algunos casos de cáncer de pulmón. Se encuentra en fase III y ha mostrado resultados preliminares muy positivos. Más complicada es la situación del Aplidin (plitidepsina), que se extrae de un invertebrado marino, el *Aplidium albicans*, que habita en Es Vedrá, en las Islas Baleares. Trata el mieloma múltiple y está desarrollado por la farmacéutica española PharmaMar, creadora del primer medicamento de origen marino en España, el yondelis, para el tratamiento del sarcoma de tejidos blandos y el cáncer de ovario. El Aplidin está pendiente de ser reevaluado por la Agencia Europea del Medicamento (EMA) tras la sospecha de que el proceso no fue imparcial y hubo conflicto de intereses. De ser aprobado, evidenciaría aún más que el mar es un entorno natural de investigación y que promete grandes avances en el futuro.

El Aplidin está pendiente de ser reevaluado por la Agencia Europea del Medicamento (EMA)

LORENA GÁNDARA

Fotografía para cuidar la fauna

El activismo ecologista y la protección de la flora y fauna se puede realizar a través del ámbito cultural. En este caso, el libro *Abama Blue Ocean* es un libro fotográfico, benéfico y divulgativo que recoge 30 años de fauna marina del entorno de la Franja marina Teno-Rasca realizado por el equipo de Abama Luxury Residences.



La obra tiene 235 páginas y 55 fotografías submarinas, que muestran la variedad de poblaciones marinas. El proyecto fotográfico se enmarca bajo el lema "*Dar a conocer para preservar*" con el objetivo de concienciar al lector acerca de la situación que vive la biodiversidad del entorno

de la Franja Teno-Rasa. Este entorno es de los principales enclaves de ballenas y delfines del mundo. La presentación se realizó el pasado 11 de abril en el Museo de Ciencias Naturales de Santa Cruz de Tenerife.

El resultado final ha sido posible gracias a la colaboración de dife-

rentes profesionales del sector, algunos de ellos con más de 20 años de experiencia trabajando en la Franja Teno-Rasa. La dirección la ha llevado a cabo el videógrafo y fotógrafo submarino, Francis Pérez, que busca dar a conocer los problemas del entorno natural y las consecuencias que



Especies marinas presentes en la franja Teno-Rasca.

podría conllevar no tomar acciones en su protección.

Además de ser un recopilatorio fotográfico sobre las especies de la franja, también recoge el resultado de diferentes investigaciones científicas que se están desarrollando en el lugar, de la mano de la Asociación Tonina, del grupo de investigación Bioecomac (Biología, Ecología Marina y Conservación), de la Universidad de La Laguna y del grupo de Investigación Ecomar (Ecofisiología de los Organismos Marinos) del Instituto Ecoaqua de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

PROPUESTAS DE PROTECCIÓN

La Franja marina Teno-Rasca es un entorno catalogado como Zona

La Franja marina Teno-Rasca es un entorno catalogado como Zona Especial de Conservación (ZEC)

Especial de Conservación (ZEC) en la Red Natura 2000 desde septiembre de 2011. Por ello, en 2021, el enclave se declaró primer Patrimonio de Ballenas de toda Europa y tercero de todo el mundo. También habitan diferentes animales marinos como delfines, tortugas marinas, o peces.

Francis Pérez se mantiene optimista ante el futuro de las especies y los ecosistemas y considera que

"estamos a tiempo" para solventar su situación, a pesar de las condiciones que viven los entornos naturales. Pérez expone que este recopilatorio fotográfico ayudará *"a divulgar visualmente nuestro mensaje para que se establezcan los planes de gestión adecuados para la correcta protección de la franja marina de Teno-Rasca"*.

Para ello, propone mejorar la protección de las especies animales a través de la reducción de la pesca de especies pelágicas, cambiar los hábitos de consumo de la población sobre estas especies, la reducción del uso de plástico y promover el desarrollo de la investigación científica para la creación de Áreas Marinas Protegidas. Además, entre las propuestas incluye pasar a un modelo sostenible en el sector turístico e implementarlo en todas las compañías. [M](#)

Diferentes especies

En el libro figuran doce especies que habitan en el entorno de la Franja marina Teno-Rasca, como son el calderón tropical, la ballena de Bryde, la ballena jorobada, el delfín mular, el delfín común oceánico, el delfín moteado del atlántico, el tiburón azul, el tiburón ballena, las especies de tortuga boba, verde y laúd y la carabela portuguesa.



CLARA GONZÁLEZ

Desenredar las capturas accidentales

La distancia no es un impedimento cuando está en juego la biodiversidad y la defensa del sector pesquero.

La Guía de Buenas Prácticas recorre España para evitar y reducir capturas no deseadas en la pesca.



La idea de organizar talleres como el celebrado en Santa Pola el pasado mes de septiembre surgió cuando se observó que era necesario un mayor conocimiento de las medidas que recoge la Guía de Buenas Prácticas de Pesca España. Este manual es la hoja de ruta de los pescadores para evitar capturas accidentales de especies que no son el objetivo principal. Antonio Nieto, gerente de Pesca España, confiesa que en muchas ocasiones ponen en marcha medidas, planes y programas, que no se acaban dando a conocer. Por este motivo, están convencidos de que es fundamental difundir y mostrar, de forma práctica, lo que están haciendo en cada puerto y cada barco porque *“no se trata de filosofar, se trata de que vean las cosas”*.

La difusión implica conexión entre los distintos puntos de España donde, desde hace tiempo, han aplicado las medidas en las distintas modalidades y artes de la pesca. Nieto cuenta que los talleres fomentan aún más esa unión entre pescadores y son *“la única manera de que una persona de Almería ponga en marcha algo que están haciendo en Ondárroa que les está sirviendo para eliminar capturas accesorias”*. Recuerda también que es muy importante que el conocimiento que están generando se expanda y no se limite a las organizaciones.

La Guía de Buenas Prácticas pretende poner en valor los esfuerzos del sector en el ámbito de las capturas no deseadas de poblaciones comerciales y no comerciales. Al-



Taller de Buenas Prácticas de Santa Pola, Alicante.

gunas de las medidas que recoge el decálogo son la formación de marineros y armadores, el intercambio de conocimientos a través de foros, reuniones, jornadas y mesas sectoriales, colaboración con instituciones científicas, aumentar los observadores físicos y electrónicos a bordo de los buques o fomentar el compromiso e implicación de la tripulación en el desarrollo de buenas prácticas y gestión de los datos de capturas, entre otras medidas.

Nieto relata que, cuando fueron conscientes de todo lo que se hacía en favor del mar y de la varie-

dad de medidas que se estaban tomando en cada puerto, todas tan diferentes, pero con un mismo propósito, se dieron cuenta de lo importante que era compartir estos conocimientos. Además, explica que es una forma de transmitirlo a futuras generaciones. Sin embargo, asegura que también quieren contar a la sociedad los esfuerzos que hacen los trabajadores del mar porque *“el sector está muy acostumbrado a hablar al sector, pero es muy importante que la gente conozca lo que hacen, que la sociedad sea consciente de cómo trabajan”* porque todavía es un sector desconocido.

Es una forma
de transmitirlo
a futuras
generaciones

PRÓXIMOS TALLERES

De cara al futuro, se espera que los próximos talleres tengan lugar en el País Vasco o en Asturias a finales de este año. En 2025 se llevarán a cabo dos talleres más en la zona del Golfo de Cádiz y

en el norte de España. “Al final queremos hacer dos o tres talleres al año para seguir contando todo esto que hacemos”.

Para reducir las capturas también es imprescindible la comunidad científica y las empresas tecnológicas que contribuyen a la causa con la innovación necesaria. Sobre esto, Nieto señala que los pescadores conocen su oficio pero necesitan “un partner tecnológico que los ayude. Empresas que sean capaces de tener músculo para generar artes de pesca nuevas que puedan ser aprobadas”.

ESPECIES AFECTADAS

En las redes caen presas especies vulnerables como tiburones, cetáceos, tortugas o peces de talla mínima. Pero también aves marinas como la pardela balear, afectada por la actividad pesquera debido a sus hábitos alimenticios basados en peces, calamares y descartes que captura buceando. La pardela está incluida en el Libro Rojo de las aves de España, donde figura como CR (en peligro crítico). El escaso número de crías que nacen al año, la so-



Un tercio de los descartes son individuos juveniles

brepesca de las especies de las que se alimenta como el boquerón y los paros en la actividad que provocan la ausencia de descartes ponen en serio peligro a esta especie. Por ello, SEO BirdLife, organización dedicada a la preservación de las aves, incide en la importancia de proteger a la pardela balear.

En lo que respecta a los peces juveniles, alrededor de un tercio de los descartes pesqueros que se realizan en el Mar Mediterráneo son individuos juveniles que no cumplen la talla mínima estipula-

da en el Real Decreto 560/1995, de 7 de abril.

Para evitar capturas incidentales son importantes medidas específicas como evitar la pérdida de aparejos en la pesca, realizar maniobras de retroceso y apertura de la red y reducir la velocidad de leva de las redes.

La guía se publicó en noviembre de 2023, pero sus contenidos están en constante elaboración y actualización. “Lo bueno que tiene la guía es que podemos ir actualizándola y vamos a ir actualizándola año a año a nivel de la web”.

Nieto reconoce la dificultad que implica aplicar todas las medidas en un oficio que conlleva ciertos peligros y que exige mucha atención. Asegura que “los trabajadores lo tienen interiorizado” y que “el sector no entiende su trabajo sin la sostenibilidad, porque si viven del mar, es absurdo acabar con el mar”.



Tortuga atrapada en una red.

Antonio Nieto

Gerente de Pesca España

“El sector no se conforma, esto evoluciona a una velocidad brutal”

¿En qué consisten los talleres y qué información se da en ellos?

Lo primero que hacemos es presentarnos como Pesca España. Después hacemos una presentación general de la guía, por qué la hemos hecho y cuáles son las motivaciones. También llevamos a un asociado que cuenta de primera mano, y de manera práctica, las acciones que están poniendo en marcha y cómo las han implementado, por qué lo han hecho, qué coste han tenido, cómo se han financiado, etc. Es decirles que es posible, que se trata de voluntad. En el primer taller llevamos a OPAGAC, los grandes atuneros, para que contaran su experiencia. La gente es muy participativa, muy interesada en cómo se articula todo, cómo se hace. Es muy importante que no se queden las cosas en el cajón, sino que se conozcan y se valoren y que haya alguien que pueda ponerlas en marcha y eso es gracias al conocimiento que ha generado esta guía. Uno de los grandes éxitos de esto es que se vayan poniendo en marcha diferentes acciones que antes no se hacían y eso es gracias al conocimiento que ha generado la guía.



¿Qué medida es más efectiva contra las capturas accidentales?

Los dispositivos de escape en redes son los más efectivos, pero me quedaría con que el sector no se conforma, esto evoluciona a una velocidad brutal. Al final no se hacen las cosas por quedar bien, se hacen porque se cree que hay que hacerlas. Yo estoy convencido de que dentro de 10 años cuando estemos tú y yo aquí hablando del décimo aniversario de la guía podremos contar como esas experiencias cruzadas han tenido éxito. No destacaría una medida concreta, destacaría el interés del sector por seguir creciendo, innovando y siendo sostenible.

¿Qué recomendáis para acabar con los descartes pesqueros?

Es una de las mayores polémicas que hay dentro del mundo de la pesca que se impuso desde Bruselas. Nos guste, o no, tenemos que acatar la legislación, es verdad que no se ha tenido en cuenta la opinión del profesional, pero nosotros cumplimos la ley. Puede que cambie algo con la reforma de la Política Pesquera Común que se está iniciando en Bruselas, habrá que ver qué cambia. La experiencia nos ha dicho que hay que modificar cosas, siempre hemos pedido que nos dejen sentarnos en la mesa, que hablemos de tú a tú. Somos los primeros interesados en que la pesca tenga futuro, viabilidad. Deben tener en cuenta al profesional que está día a día en un barco. El diálogo siempre es bueno y con diálogo se llega a acuerdos y los acuerdos yo creo que mueven el mundo. No se trata de imponer, se trata de que hablemos. La sostenibilidad tiene tres partes: ambiental, económica y social. Lo único que pedimos es que se tengan en cuenta las tres partes, no solo la ambiental. [M](#)

LORENA GÁNDARA

LOS POBLADOS DE PESCADORES EN LA GALICIA CANTÁBRICA



El puerto de Burela

En la España de posguerra, la mejora de las viviendas humildes era una preocupación constante y también un problema a resolver. Por ello, el Estado emprendió diferentes iniciativas y creó nuevos organismos. En este sentido, destacan las actuaciones llevadas a cabo en las casas de pescadores, que supusieron la realización de un estudio a nivel estatal sobre las condiciones de sus viviendas, la reorganización del Instituto Social de la Marina (ISM) y la redacción de varios anteproyectos y proyectos de poblados de pescadores a lo largo de todo el litoral español.

Intentar fomentar la popularidad del Régimen y buscar adhesiones estaban en el centro de las políticas sociales, que destacaban las carencias materiales que sufría la población: dificultades económicas y de vivienda. De hecho, la construcción de casas baratas no estaba exenta de cuestiones ideológicas.

Por un lado, era necesario cumplir con el objetivo de incrementar la natalidad, y para eso hacía falta un hogar decente y cristiano; por otro, había que tener en cuenta el papel en el ámbito privado y doméstico que el nuevo Régimen le reservaba a la mujer. Entonces, por una cuestión de moral, debía finalizarse con las condiciones de hacinamiento en que vivían miles de personas. Y finalmente, urgía mejorar la imagen de las barriadas de chabolas.

OBRA SINDICAL DEL HOGAR

El Régimen fundó en 1939 el Instituto Nacional de Vivienda con el objetivo de impulsar la construcción de casas sociales, pero quien acabó por tener casi todo el protagonismo fue la Obra Sindical del Hogar (OSH), -adscrita a la Delegación Nacional de Sindicatos, que dinamizó la construcción de viviendas sociales.

Dentro del marco de la Ley de Viviendas Protegidas se consideró la actividad de la pesca como un recurso económico de gran relevancia para la riqueza de un país con costas abiertas a tres mares. Por eso se empezaron a revisar todos los problemas y necesidades de los pescadores, en especial sus viviendas.



Los periódicos de la época recogían la noticia.

Ante la necesidad de conocer el estado material de las mismas para después llevar a cabo una posible solución, se redactó, en 1941, el Plan Nacional de Mejoramiento de la Vivienda en los Poblados de Pescadores.

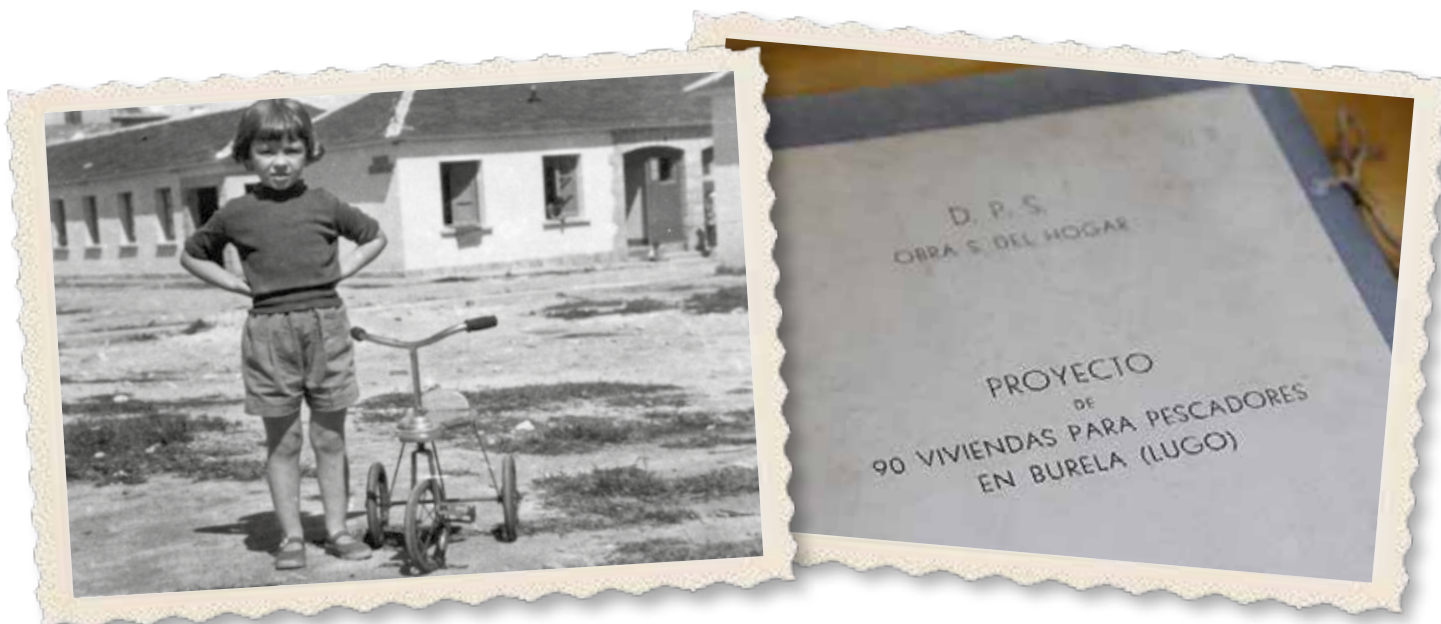
Para cumplir
con el objetivo
de incrementar
la natalidad, hacía
falta un hogar
decente y cristiano

ENTIDAD CONSTRUCTORA

La primera fase del plan consistió en un estudio sistemático a través del cual se recopiló información relativa a la situación de las viviendas de pescadores en todas las poblaciones del litoral español.

Inicialmente, la Dirección General de Arquitectura (DGA) fue la encargada de planificar las primeras actuaciones de alojamientos pesqueros hasta que el ISM fue reconocido como entidad constructora en 1945.

A partir de entonces, no solo se encargó de la promoción de las viviendas orientadas a los trabajadores del mar, sino también de la supervisión de las mismas.



La hija de un pescador frente a las casas en construcción. A la derecha el documento del proyecto.

Los resultados del análisis se plasmaron en tres volúmenes que se publicaron entre 1942 y 1946, editados por la DGA, que incluían la totalidad de las regiones marítimas españolas, así como todos los puertos pesqueros, independientemente de su importancia o tamaño.

Este vasto trabajo permitió estimar no solo el número de viviendas de nueva construcción necesarias en cada zona, sino también aquellas que podían ser susceptibles de algún tipo de mejora.

En consecuencia, en una segunda fase del plan se definieron las nuevas actuaciones que habría que desarrollar, y que empezaron a materializarse en la costa norte.

Para cada puerto se realizaba un plano donde se distinguían los núcleos que habitaban los pescadores de los que ocupaba el resto de la población. Se dibujaban sus viviendas, incluyendo plantas y alzados, y se analizaban sus condiciones.

Asimismo, se incluían fotografías de algunas casas. El primer tomo vio la luz en 1942, con el título de Plan Nacional de Mejoramiento de la Vivienda en los Poblados de Pescadores. Se trataba de una edición muy cuidada que comprendía la costa desde Gipuzkoa hasta Pontevedra.

POBLADO DE PESCADORES

En general, se estableció un modelo estándar que era adaptable

Pretendían satisfacer todas las necesidades de un núcleo urbano con iglesia, centro comercial, lugares de reunión, escuela y médico

a cada caso particular, y en cada propuesta se pretendía satisfacer todas las necesidades de un núcleo urbano con iglesia, centro comercial, lugares de reunión, escuela, asistencia médica, etc. Por eso, las actuaciones de viviendas pesqueras que se realizaron en la inmediata posguerra española recibieron el nombre de poblado de pescadores.

La principal publicación encargada de dar visibilidad a las propuestas de poblados para pescadores fue la Revista Nacional de Arquitectura, donde en algunos de sus artículos se presentaron diversos proyectos residenciales, desde 1942 hasta 1953.

En los previstos para el litoral cantábrico y Galicia, los edificios tenían cubiertas a dos o cuatro aguas de teja de canal, así como zócalos de piedra que, en ocasiones, revestían por completo la planta baja y las esquinas de las viviendas.

En las zonas comunes estaban proyectados soportales y pórticos



Actualmente las viviendas siguen formando parte del paisaje urbanístico de Burela.

en las entradas de las casas, así como contraventanas exteriores de madera.

“Si queremos hacer patria, tenemos que hacer hogares”, llegó a decir el arquitecto José Luis de Arrese, nombrado en 1957 para dirigir el Ministerio de Vivienda, de reciente creación, del que pasó a depender la Obra Sindical del Hogar que, según datos de la propia organización sindical, entre 1939 y 1960 construyó unas 138.686 viviendas.

Entre ellas figuraba un grupo de cincuenta y dos casas sociales en Burela, que se habían empezado a edificar en 1954 y que se entregaron a familias de pescadores el 9 de diciembre de 1956 en un acto oficial que presidió el gobernador civil de Lugo.

CASAS BARATAS

Las viviendas fueron bautizadas con el nombre de Grupo San Juan Bautista pero popularmente se conocían como Casas Baratas, dado

que iban a ser ocupadas por las clases más pobres, tal y como declaraba a la prensa el delegado provincial de Sindicatos en 1950 en el diario El Ideal Gallego.

En consonancia con esto, su precio era módico ya que había que entregar 8.000 pesetas de entrada y el resto a pagar en cómodas mensualidades de veinte duros durante cuarenta años, existiendo la posibilidad de hacerse con la propiedad de las mismas.

En Burela se
construyeron 52
casas sociales
para pescadores
que fueron
entregadas el
9 de diciembre
de 1956

Sus calles se dedicaron a vecinos fallecidos durante la Guerra Civil, con la particularidad de ser todos ellos del bando franquista; por el contrario, el carabinero burelés Manuel Mon Miranda, destinado en el puesto de Ribadeo, víctima de un disparo por parte de una columna de falangistas al entrar en la villa procedente de Lugo, no fue aún reconocido con el mismo honor.

En los años setenta, los distintos patrones mayores recalcan que la escasez de marineros podría solucionarse si se ofrecieran viviendas sociales a quién se quisiera dedicar a la pesca; y, al final de esta década, todavía seguían incidiendo en la carencia de este tipo de viviendas, señalando que hacían falta al menos unas 200.

La Transición Política trajo nuevas leyes y una nueva tipología de viviendas sociales. **M**

HERMINIA PERNAS OROZA
Profesora de Enseñanza Secundaria
Cronista Oficial de Burela

EL ABCDE que salva vidas

La sensación de angustia que provoca una emergencia médica en socorristas puede condicionar la toma de decisiones incorrectas que, lejos de ayudar al enfermo, agravan su situación.



Entre el estado de aparente normalidad de una persona y el deterioro rápido de su salud, puede mediar un breve período de tiempo, en el cual, si se sabe reconocer los signos y síntomas, se pueden realizar acciones que salven la vida del paciente y garanticen una adecuada recuperación posterior.

LO PRIMERO

Las actuaciones que se corresponden con las letras **PAS** son lo primero a tener en cuenta cuando se debe actuar como socorrista.

Protección. Del socorrista, de la víctima e incluso de terceros posibles implicados.

Avisar. Llamar al CRME o a otro sistema de atención a emergencias, garantizando una asistencia médica especializada, a pesar de que eso suponga la pérdida de algunos segundos.

Socorrer. Iniciar actuaciones entre las que se encuentra la RCP, con la rapidez y calidad que precisa la situación.

La presencia de varios socorristas ayuda a desarrollar estas acciones con mayor eficacia, siempre y cuando exista una buena coordinación entre ellos.

EL ABCDE

Establecido lo anteriormente se-

ñalado, se debe prestar atención a cada una de las letras ABCDE (en inglés Airway, Breathing Circulation Disability y Exposure), las cuales definen la secuencia de exploración en el enfermo y que permiten realizar actuaciones con vistas a que no se agrave aún más su estado de salud.

Vías aéreas. Es importante reconocer si las vías aéreas se encuentran funcionales. La inspección de la boca y la nariz del enfermo permite reconocer la entrada y salida correcta de aire, descubriendo además la posible existencia de algún cuerpo extraño, que pueda comprometer la respiración, e intentar extraerlo. Así mismo detectar la presencia



de sonidos no habitual en la respiración, como los estertores, que nunca deben confundirse con una respiración normal.

Con la sencilla maniobra frente-mentón, se rectifica la vía aérea para permitir la entrada de aire (siempre que no se sospeche de trauma de médula espinal).

De esta primera exploración se pueden derivar decisiones tales como comenzar la RCP inmediatamente si el enfermo no respira o estimular al sujeto a toser en el caso de que existan signos de atragantamiento. Si la tos resulta ineficiente, y se notan cambios en la coloración de la piel y agotamiento, debe comenzarse con la maniobra de Heimlich.

En el supuesto caso de un paciente con pérdida de conocimien-

to que respira, se coloca en posición de seguridad bajo vigilancia hasta que llegue el apoyo médico.

B **Respiración.** La exploración del tórax y los movimientos respiratorios aportan datos de interés. A saber: si la frecuencia a simple vista es más rápida o lenta o inexistente, si se está realizando un esfuerzo superior al respirar, que puede determinarse observando la retracción de la piel en los espacios intercostales, entre otros signos.

C **Cardiovascular.** Con relación al aparato cardiovascular, con un solo gesto del socorrista, se logra brindar apoyo emocional y a la vez comprobar datos de importancia clínica.

Sujetar por la muñeca al enfermo, puede aportarle sensación de seguridad a una persona en estado grave. Así mismo recabamos datos relativos al pulso arteria radial: si existe o no, si es rítmico, cuál es su frecuencia, si es fuerte o débil.

El contacto físico con el enfermo sirve además para comprobar la temperatura del sujeto, y otros cambios en la piel.

La toma de la tensión arterial brinda información relevante sobre las causas del estado de salud del enfermo.

D **Signos de compromiso neurológico.** Esta parte de la cadena de actuaciones es automáticamente explorada por los socorristas incluso sin preparación previa, buscando signos de desorientación temporo-espacial,


preguntando al enfermo como se llama o si sabe dónde está.

En este apartado también se incluye la exploración de las pupilas. La reactividad y tamaño pupilar frente a un estímulo luminoso, puede informar sobre un importante compromiso neurológico.

E **Exposición** de otros síntomas que orientan sobre las causas de la gravedad del enfermo y pueden ser transmitidos posteriormente a los servicios de urgencia.

Una situación fácilmente detectable es la lectura de una chapilla identificativa que lleve el enfermo, relacionada con padecimientos crónicos tales como diabetes, alergias, convulsiones u otras afecciones. Además, se pueden descubrir lesiones de la piel, heridas sangrantes, hematomas, etc.

Dentro de este punto debe añadirse la importancia de preservar la intimidad del paciente, intentado evitar exposiciones innecesarias de su cuerpo mientras se buscan signos o síntomas que pueda orientar al socorrista.

Las urgencias médicas en el mundo laboral marítimo tienen además el factor añadido del tiempo que transcurre para que el enfermo sea atendido en tierra, por lo que aprender a detectar los estados que anteceden a situaciones de emergencias y recordar el orden de la exploración a un enfermo grave, es la garantía de que se realizarán actuaciones correctas para salvar su vida. 

—————
ROSA MARÍA GANDÍA
Médico de Sanidad Marítima

Tartar de salmón y bonito con guacamole

 PARA 4 PERSONAS

INGREDIENTES

- 200 gramos de lomo de bonito limpio
- 200 gramos de lomo de salmón limpio
- 50 gramos de pepinillos en vinagre
- 50 gramos de cebolla
- 150 gramos de mango
- Un chorro aceite de oliva virgen
- Crema de vinagre balsámico
- Sal
- Pimienta negra molida

Para el guacamole

- 2 aguacates
- 30 gramos de cebolla finamente picada
- 30 gramos de pulpa de tomate picado
- Sal
- Pimienta negra
- Cilantro picado
- Zumo de ½ limón

ELABORACIÓN

■ PASO 1

Picamos finamente por separado la cebolla y los pepinillos. Reservamos. Cortamos en pequeños dados los pescados por separado, salpimentamos y



reservamos. Pelamos y troceamos el mango en dados del mismo tamaño que el pescado.

■ PASO 2

En unos pequeños moldes cilíndricos para montaje de platos, disponemos los ingredientes por capas poniendo en la de abajo el mango, y luego los pescados. Presionamos un poquito para compactar y reservamos en la nevera.

■ PASO 3

El guacamole

Pelamos y limpiamos los aguacates. Los picamos bien o trituramos, los ponemos en un bol y añadimos el resto

de los ingredientes (tomate, cebolla, cilantro y zumo de limón). Mezclamos bien y salpimentamos. Reservamos.

■ PASO 4

Montaje del plato

Disponemos un cilindro de tartar en cada plato y al lado un poco de guacamole. Desmoldar con cuidado antes de servir. Abrillantamos con un poquito de aceite de oliva el pescado y decorar al gusto con crema de vinagre balsámico.

NOTA: El pescado, debido a que va a consumirse crudo, tendrá que permanecer en el congelador al menos 48 horas antes de realizar esta receta.

• Valoración Nutricional •

Recomendamos que los hipertensos eliminen de la receta los pepinillos en vinagre por su alto contenido en sal al estar preparados en salmuera y a las personas con problemas de obesidad que moderen su consumo por su alto contenido calórico.

FUENTE DE VITAMINAS. El bonito y el salmón contienen vitaminas del complejo B, necesarias para el desarrollo muscular y el buen funcionamiento del sistema nervioso, y gran aporte en vitamina D contribuyendo a mantener sano el sistema inmune, y favoreciendo también la absorción de calcio, y su fijación en los huesos. El aguacate es un potente antioxidante por su gran contenido en vitamina E; además junto con el mango son frutos que tienen entre sus micronutrientes grandes cantidades de vitamina C. La cebolla y el limón son fuentes importantes de vitamina C implicada en la producción del colágeno, mejorando la cicatrización. El poder antioxidante de la vitamina C y vitamina E está relacionado con un menor riesgo de padecer enfermedades crónicas, como el cáncer y las enfermedades cardiovasculares, y tienen un efecto muy positivo sobre el sistema inmunológico. El tomate destaca por su alto contenido en provitamina A o b-caroteno, que en nuestro organismo se transforma en vitamina A, vitamina que contribuye al mantenimiento de la visión en condiciones normales.

REDUCE EL COLESTEROL. Tanto el salmón y el bonito como el aguacate y el aceite de oliva son alimentos muy ricos en ácidos grasos monoinsaturados e insaturados y fuente importante de ácido grasos omega-3 que reducen los niveles de colesterol y triglicéridos, y reducen la fracción LDL colesterol (colesterol "malo") ayudando con



ello a prevenir la formación de coágulos, y contribuyendo al buen funcionamiento del sistema circulatorio y protegen nuestro corazón.

RICO EN MAGNESIO Y POTASIO. El salmón y el bonito son fuente importante de potasio, fósforo, iodo, magnesio y selenio. El aguacate es una gran fuente de magnesio y potasio, y la cebolla es una gran fuente de potasio. El potasio contribuye al funcionamiento normal del sistema nervioso, músculos, y al mantenimiento de la tensión arterial normal. El magnesio contribuye a disminuir el cansancio y la fatiga, al metabolismo energético normal, al funcionamiento normal del sistema nervioso, al funcionamiento de los músculos y al mantenimiento de los huesos y dientes en condiciones normales.

FUNCIÓN PROTECTORA. La pulpa del limón presenta flavonoides (citroflavonoides), que refuerzan la pared de los vasos capilares, otorgan mayor elasticidad a las arterias y disminuyen la formación de trombos. Por este motivo, el limón es útil en la prevención de las enfermedades cardiovasculares y para mejorar la función circulatoria. Posee cantidades significativas de selenio y fósforo, e interesantes de potasio, hierro, magnesio y zinc. El mango tiene gran cantidad de fibra con un efecto prebiótico de protección de la flora intestinal y favoreciendo el tránsito intestinal al ser estimulante del sistema digestivo; ayudando con sus propiedades laxantes a perder peso.

• Autores •

Grupo de Nutrición Saludable Sanidad Marítima formado por la doctora de Sanidad Marítima Celia López Carballido. Receta elaborada por José Manuel Canosa y Esteban Filgueira (cocineros del buque hospital Esperanza del Mar).

Seminario sobre conservación y comercialización de la pesca



Los participantes en el seminario efectuaron una visita a la Casa del Mar del ISM en Vigo.

Vigo.- El director general de Pesca ha presidido en esta ciudad la inauguración de un seminario sobre conservación y comercialización de la pesca, organizado por la FAO-PNUD, y al que asistieron representantes de dieciséis países.

Destinado a funcionarios y tecnólogos de alto nivel, responsables de las industrias de preparación de alimentos de origen marino de varios países de Hispanoamérica, el seminario ofreció una ocasión única para observar sobre el terreno y con detalle una industria pesquera tan desarrollada como la española. El seminario dedicó dos sesiones

al estudio del pescado congelado, a las técnicas de congelación en tierra y a bordo, complementadas con varias visitas a industrias de esta especialidad y a un buque arrastrero congelador.

Otras jornadas fueron dedicadas al estudio del pescado fresco y en conserva, versando el primero sobre los criterios para la organización del desarrollo de la industria del pescado fresco, en lo que se refiere a capturas con barcos y pertrechos más adecuados; problemas específicos de la manipulación a bordo; equipos en la pesca de calidad y clasificación en espacio reducido;

métodos para la conservación del pescado fresco, duración de las mareas; análisis de costos, etcétera.

(...) El seminario, de doce días de duración, dedicó también otras sesiones a la comercialización de la pesca, dedicando una buena parte de las jornadas a visitar industrias relacionadas con el sector en Vigo y su zona de influencia (...).

El día 9, los representantes de los países Hispanoamericanos efectuaron una visita a la Casa del Mar (...). El seminario se clausuró el día 11 de los corrientes por el excelentísimo señor ministro de Comercio, don Nemesio Fernández Cuesta.

Los tripulantes del Ciudad de Teruel, donaron sangre



Por primera vez en España se efectuó a bordo de un buque una donación de sangre de su tripulación, en colaboración con la Hermandad de Donantes de Sangre de la Seguridad Social, adscrita a la Residencia Sanitaria de Nuestra Señora del Pino.

Fue en el Puerto de la Luz, en Las Palmas de Gran Canaria, a bordo del buque "Ciudad de Teruel", por iniciativa del capitán inspector don Buenaventura Inchausti, secundada por la oficialidad y tripulantes de los buques correos

interinsulares que se encontraban atracados en el muelle.

A bordo del "Ciudad de Teruel", y en su salón principal, se instalaron tres camillas, para llevar a cabo las donaciones, bajo la dirección del jefe del Servicio de Hematología y Hemoterapia, doctor Rafael Ojeda Sánchez, auxiliado por el médico de la Hermandad y equipo sanitario del Servicio (...).

Esta humanitaria labor de recogida de sangre dio por resultado la obtención de un volumen total de 17 litros y 150 c.c.

Conversaciones pesqueras España-Senegal

MADRID.-Se celebran actualmente conversaciones sobre temas pesqueros entre España y la República del Senegal para la regularización del acuerdo suscrito entre ambos países en el pasado año 1972.

En este acuerdo se concedían determinados beneficios a los pesqueros españoles, a cambio de financiación de la construcción de una serie de barcos y también a la construcción de un varadero. (...).

PROMOCIÓN DE LA MUJER

El centro de Formación Profesional, Náutico-Pesquera, dependiente del Instituto Social de la Marina, de Santander, ha clausurado un curso de "promoción de la mujer", que se venía impartiendo en la localidad de Colindres. Dicho curso ha sido subvencionado por el Fondo Nacional de Protección al trabajo y el Instituto Social de la Marina, conjuntamente. Asistieron dieciocho mujeres, todas ellas esposas de pescadores de la mencionada localidad. (...).

ESTATUTOS MERCANTE

MADRID.- La Junta General del Sindicato de Marina Mercante ha elaborado sus estatutos, sometiéndolos a la aprobación del ministro de Relaciones Sindicales, según informa el SIS. El texto incluye ochenta y cinco artículos y una disposición final y otra transitoria, regulando en 10 capítulos todas aquellas transiciones que han de potenciar y delimitar el ámbito de competencia y la actividad del sindicato en el futuro. (...).

MOTRIL: "PESCA EXTRAÑA"

La embarcación pesquera "Hermanos Martín Carmona" ha traído hasta el puerto de Motril la estructura metálica de un helicóptero -parcialmente oxidada- que había quedado enganchada en sus redes mientras faenaba a la altura de Torrox (Málaga). (...). Por el momento no se ha podido determinar el origen (...).



NACIONAL

Adiós al acuerdo con Rabat



El Tribunal de Justicia de la Unión Europea (TJUE) ha tumbado el acuerdo de agricultura y pesca entre la Unión Europea y Marruecos al haber incluido la comercialización de productos del Sahara Occidental.

Este fallo culmina un proceso judicial que se remontaba a 2021, cuando el Tribunal General de la Unión Europea avaló una demanda del Frente Polisario y anuló los acuerdos suscritos entre Marruecos y la UE. En el año 2020 se exportaron desde el territorio saharauí, bajo el control marroquí, 140.000 toneladas de pescado con un beneficio de 412 millones de euros.

El gobierno de Marruecos, que se verá obligado a realizar cambios en sus políticas comerciales, considera que este acuerdo afectará a la Unión Europea y al Frente Polisario. También ha advertido

de que no suscribirá ningún pacto comercial que no respete "su integridad territorial y su unidad nacional", en la que se incluye el Sahara Occidental.

El gobierno de España ha manifestado su respeto por la decisión

El gobierno de España ha manifestado su respeto por la decisión del TJUE

del TJUE, pero ha reivindicado la asociación comercial y estratégica con el Reino de Marruecos. El ministro de Asuntos Exteriores, Unión Europea y Cooperación, José Manuel Albares, ha recalcado el compromiso del gobierno de España "con la estabilidad de la relación con Marruecos" que avisa que va a ser "firme y no se va a ver alterada". En la misma línea ha reaccionado la presidenta de la Comisión Europea, Ursula von der Leyen.

RUPTURA DEL ACUERDO

La sentencia europea ha puesto sobre las cuerdas a la flota pesquera andaluza al verse afectados 45 barcos pertenecientes a la comunidad autónoma. El secretario general del PSOE de Cádiz, Nicolás Fernández, ha avisado de las consecuencias negativas que supondrá para Andalucía "con especial incidencia en las flotas artesanales del Estrecho de Gibraltar y para las flotas de cerco de la provincia de Cádiz, en concreto, de Conil, Tarifa y Barbate".

Este fallo supone una ruptura del compromiso acordado entre los 27 miembros europeos y Rabat. También muestra un mensaje de apoyo al principio de autodeterminación del territorio del Sahara Occidental, al separarlo de cualquier decisión del Reino de Marruecos. [M](#)

CLARA GONZÁLEZ



GALICIA

Acuicultura para el futuro

La acuicultura es un asunto de debate sobre el futuro del sector. Durante el XXVI Foro de los Recursos Marinos y de la Acuicultura de las Rías Gallegas se ha puesto de manifiesto su importancia para la producción pesquera.



Jaula de pesca para acuicultura.

El XXVI Foro de los Recursos Marinos y de la Acuicultura de las Rías Gallegas (ForoAcui) celebrado en la ciudad gallega de O Grove ha puesto de manifiesto asuntos relevantes para el sector, donde la acuicultura ha sido el tema protagonista. A lo largo de la jornada quedó de manifiesto el compromiso de la Xunta en aprovechar su potencial económico en el territorio y se han recalado los beneficios que aporta a la sostenibilidad y al futuro de la alimentación. Por ello, el conselleiro del Mar, Alfonso Villares, ha avisado de que será una de las prioridades

del equipo de gobierno, ya que alberga a 2.600 empresas, que dan trabajo a más de 5.600 personas y genera una facturación de 200 millones de euros.

Los beneficios que aporta en el sector comercial pesquero no solo

La producción mundial de pesca alcanzó 130,9 millones de toneladas en 2022

están presentes en el territorio gallego, sino que ha mostrado su potencial a nivel internacional. Así lo recoge el informe del Estado Mundial de Pesca y Acuicultura (SOFIA 2024) de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), ya que la producción mundial alcanzó en 2022 130,9 millones de toneladas, siendo la acuicultura el 59% de la producción total. Estos datos son un reflejo de la importancia de la acuicultura en el presente y demuestra que será uno de los puntos clave del futuro del sector mundial de alimentos acuáticos. Así, permitirá fortalecer la seguridad alimentaria y nutrición global, una de las preocupaciones de los países a nivel mundial ante la constante pérdida de poblaciones marinas. También dará mayor estabilidad al sector pesquero y ofrecerá una mayor sostenibilidad de los recursos acuáticos.

POTENCIAL GALLEGO

Galicia es uno de los territorios europeos con mayor potencial acuícola. Los pescados de cultivo suponen el 42% de todo el valor de la acuicultura marina, alcanzando las 10.500 toneladas y una facturación de 97.7 millones de euros. Especies como el rodaballo y el lenguado rozaron una producción de 9.600 toneladas y 890 respectivamente. [M](#)

CLARA GONZÁLEZ

Nuevo portal

La Seguridad Social lanza un nuevo portal para facilitar el acceso a información y trámites sobre pensiones y prestaciones. Esta nueva herramienta permite hacer gestiones de una manera más sencilla e intuitiva.

Entre los servicios que ofrece están la solicitud de pensiones y prestaciones, los simuladores de jubilación y de Ingreso Mínimo Vital, consultar el estado de las solicitudes, gestionar citas, así como incorporar y actualizar datos personales.



La nueva página web incorpora todas las vías de acceso telemático para dichos trámites, información y servicios de manera rápida e intuitiva

con un lenguaje cercano y no administrativo, como destacaba el secretario de Estado de Seguridad Social y Pensiones, Borja Suárez durante su presentación. Puedes acceder desde el enlace <https://prestaciones.seg-social.es/>

chamente para garantizar la máxima seguridad a los trabajadores del mar.

Nombramientos

La Dirección Provincial del ISM en Madrid ha sido asumida por María Dolores Segura de la Encina. Esta licenciada en Ciencias Físicas y en Derecho es funcionaria del Cuerpo Superior de Sistemas y Tecnologías de la Administración de la Seguridad Social. A lo largo de su carrera profesional ha ejercido de subdirectora general de Patrimonio de la Seguridad Social y como consejera de Trabajo en Brasil, entre otros destinos.

Herminia Rodríguez Tejeda ha sido nombrada directora provincial del ISM en Cádiz. Licenciada en Ciencias del Derecho y perteneciente al Cuerpo Técnico Superior de la Seguridad Social, la mayor parte de su carrera profesional ha transcurrido como subdirectora provincial en Cádiz.

Acuerdo con Guinea Bissau



La Unión Europea y Guinea-Bissau han firmado un nuevo protocolo para la aplicación del acuerdo pesquero que permitirá a los buques de la UE acceder a las aguas de Guinea-Bisáu durante un período de 5 años. Se trata de un acuerdo multiespecie que beneficia a las flotas de España, Portugal, Italia, Grecia y Francia.

Las posibilidades de pesca disponibles abarcan atún, cefalópodos, camarones y especies demersales. El acuerdo, por el que la UE pagará 85 millones de euros, entrará en vigor tras la ratificación de ambos países. El anterior convenio finalizó el pasado mes de

junio, por lo que una aplicación provisional permitirá la reanudación de las actividades pesqueras que afectan a unos 20 buques gallegos que capturan principalmente pulpo y sepia y a otros 12 arrastreros congeladores onubenses que van al marisco.

El ISM en el Día Marítimo

La directora del ISM, Elena Martínez, en la imagen junto a Víctor Jimenéz, presidente del Consejo de la OMI y Arsenio Domínguez, secretario general, estuvo presente en los actos del evento paralelo del Día Marítimo Mundial. Ambas instituciones colaboran estre-



Congreso del atún



El VI Congreso Nacional del Atún, organizado por Opagac, reunió en Madrid a expertos nacionales e internacionales de la comunidad científica, Administración e industria para analizar el rol estratégico de la pesca de túnidos en el suministro mundial de alimentos. La flota atunera española está formada principalmente por cerqueros congeladores que capturaron en 2023 más de 200.000 toneladas de atún tropical, lo que sitúa a España entre los prime-

Concluye la investigación

El pesquero Argos Georgia se hundió por un fallo en la compuerta de estribor. Así lo determina el informe de Marine Accident Investigation Branch, la agencia británica responsable de examinar e investigar accidentes marítimos. El naufragio tuvo lugar en aguas de Islas Malvinas el 22 de julio dejando 9 fallecidos, 4 desaparecidos y 14 supervivientes.

La investigación indica que una compuerta de estribor, que estaba cerrada, descendió lentamente hasta abrirse, un fallo que debería haberse detectado por las cámaras del barco. Además, las puertas que daban



Steven Watkins

acceso al compartimento de carga estaban abiertas, lo que permitió la entrada masiva de agua al barco que acabó por escorarse rápidamente sin que la tripulación pudiera hacer nada para evitar el hundimiento.

El informe añade varias advertencias relativas a la seguridad en las

puertas laterales, una evaluación de riesgos más exhaustiva que garantice la estanqueidad de estas puertas y una mejor información a la tripulación.

De los 27 tripulantes del Argos Georgia, diez eran españoles, tres fallecieron y uno está desaparecido.

ros países del mundo en esta pesquería. En la clausura del acto el ministro Luis Planas destacó la importancia de tener una flota sostenible, innovadora y responsable, pero también rentable, como la española.

Primero del mundo

La isla balear de Eivissa se postula para albergar el primer puerto del mundo con producción y suministro directo de hidrógeno verde en sus instalaciones. Se aprovechará la energía de las olas para producir este combustible.

Las embarcaciones podrán repostar hidrógeno verde directamente en el muelle, mientras están atracadas. De esta manera se contribuye a fomentar la electrificación de este medio de transporte.

El proyecto ya está en marcha a la espera de la aprobación de una inversión de 5 millones de euros por parte de Puertos del Estado.



Patricia Romero

El Boquetillo, un pequeño barrio de la localidad malagueña de Fuengirola, ha convertido sus edificios en 22 lienzos para conmemorar el origen pescador del barrio pintados por artistas urbanos de renombre internacional.

Para bonito, yo

Recetas con bonito de Burela

Para bonito, yo está dedicado al bonito y a todas las personas de Burela que, cada día, hacen posible que este tesoro gastronómico llegue a nuestras mesas. El bonito del norte o príncipe azul es uno de los productos por excelencia de la gastronomía española, además de un pescado muy versátil y saludable que se puede disfrutar de muchas maneras y que es fuente de proteínas, vitaminas, minerales y Omega-3. En las páginas de este libro, que se encuentra disponible en castellano y en gallego, podemos encontrar 26 recetas con este túnido como ingrediente principal, algunas tan tradicionales como marmitako, bonito con tomate o ventresca de bonito a la donosti, pero también platos más actuales y modernos que conquistarán el paladar de los amantes de la comida japonesa como poke, tataki de bonito marinado y ensalada o un delicioso maki roll de bonito con los que sorprender a nuestros comensales e invitados. Los autores amenizan la lectura del recetario con pequeños relatos



Autor: Julio López Quiroga, Santiago Martínez Fernández, María José Ozón Pereira, Rosalía Agra Concheiro

Edita: GRAFICAS ARFE S.L

de a bordo y datos extraídos de cuadernos de bitácora que nos trasladan al mar y que testimonian el esfuerzo de pescadores y marineros en el proceso de pesca, despique y preparación del bonito para su venta o elaboración en conserva. Los nostálgicos

de las embarcaciones más antiguas y emblemáticas también sabrán apreciar el recuerdo que hace el autor a algunas de las embarcaciones de madera y barcos boniteros de los años 60 y 70 que ayudaron al crecimiento y desarrollo de un puerto referente de la pesca, el de Burela, ubicado en A Mariña Lucense, una región que destaca por su extraordinaria riqueza culinaria. Julio López Quiroga, a cargo de la parte literaria y de la recopilación de todos los datos navales, es un apasionado del mar y de su localidad natal, Burela, a la que dedica un sentido homenaje. Las posibilidades y técnicas de elaboración de este alimento son ilimitadas, al igual que sus propiedades para la salud que nos invitan a comprar este pescado y a comenzar a cocinarlo con este libro en nuestras manos. El libro está editado por Gráficas Arfe S.L y puede adquirirse en África Copias en Viveiro y Ponte do Val, en la Librería Atril en Burela y en Hermanos Vivín en Ribadeo con un precio de 9,50 €. [M](#)

LORENA GÁNDARA

GUÍA DEL PENSIONISTA

DEL RÉGIMEN ESPECIAL DE LA SEGURIDAD SOCIAL DE LOS **TRABAJADORES DEL MAR**





ISM EN TU BOLSILLO

Siempre a tu lado

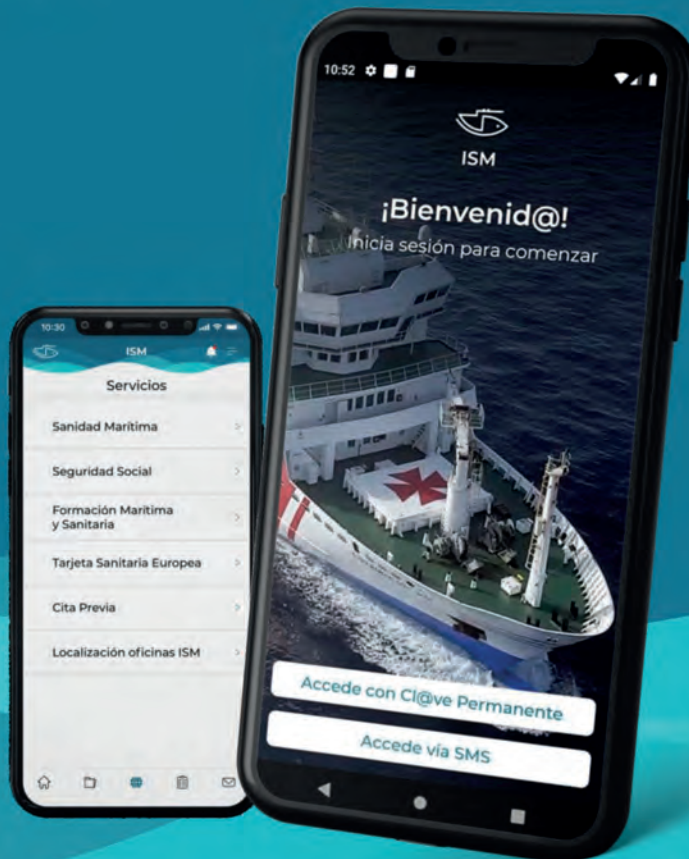
¿QUÉ TIENES QUE HACER PARA UTILIZAR ISM EN TU BOLSILLO?



DESCARGAR la aplicación disponible en Google Play y en App Store.



IDENTIFICARTE



MIS DOCUMENTOS



SERVICIOS



REGISTRO



BUZÓN DE CONSULTAS



AVISOS

Descárgate la app



*En cualquier momento,
desde cualquier lugar...*

FÁCIL • ÁGIL • ACCESIBLE



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE INCLUSIÓN, SEGURIDAD SOCIAL Y MIGRACIONES

SECRETARÍA DE ESTADO DE LA SEGURIDAD SOCIAL Y PENSIONES

