

Mar

Nº 569
MAYO 2017

**La amenaza
de las basuras
marinas**

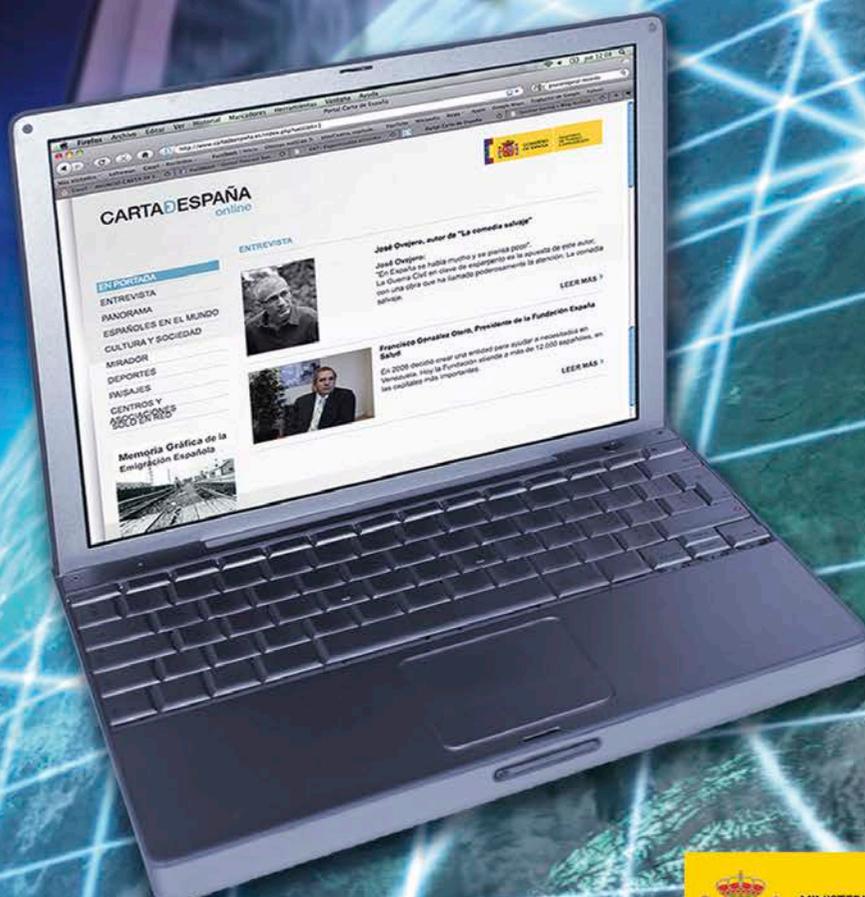
**Aprobado el
Decreto de la
estiba**

**La tradición de la
anchoa en Cantabria**

www.empleo.gob.es/cartaespana

Reportajes, entrevistas,
convocatorias, centros
y asociaciones
contenidos exclusivos
Sólo en red

CARTA DE ESPAÑA
online



MINISTERIO
DE EMPLEO
Y SEGURIDAD SOCIAL

SECRETARÍA GENERAL
DE INMIGRACIÓN
Y EMIGRACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL
DE MIGRACIONES

Paso a paso

Habría que decir que casi siempre, pero al menos en cuanto a la situación del estado de los distintos *stocks* de pesca, conviene echar la vista atrás. Comparar lo que había, lo que tenemos y a dónde queremos llegar. Y, si echamos la vista atrás mirando al mar, vemos que desde la eclosión de la pesca industrial, a mediados de los años cincuenta del pasado siglo, los caladeros han estado sometidos a una sobreexplotación severa y extenuante, que ha llevado a situaciones límite a no pocas capturas comerciales.

Primó, como en muchos otros sectores, donde la ganancia es el objetivo base, la explotación sin límites. Sin pensar en un mañana. Hubo voces discordantes, pero fueron tildadas de alarmistas y sin fundamento. La acuicultura, su auge, sirvió en un primer momento de alivio para dotar de alimentos a una población que, en especial en los países del primer mundo, incrementa año tras año la demanda. Pero ella también necesita una búsqueda sostenible para su actividad, tanto en la forma de alimentar a los peces como a su impacto.

Las voces que en un primer momento “clamaban en el desierto” se ven ahora más acompañadas. Voces que ven inviable mantener el actual estado de cosas. Como se recoge en una de nuestras colaboraciones, el pasado 9 de mayo se cumplió la fecha en que España consumió el pescado que captura. En la práctica, desde ahora comeremos pescado capturado allende nuestras aguas, a miles de kilómetros en muchos casos. Tal vez España, o los países del primer mundo, lo puedan pagar, pero no nuestros mares ni nuestro ecosistema. El panga es uno de estos ejemplos, de actualidad ahora, y al que le dedicaremos nuestra atención próximamente.

Afortunadamente se están dando pasos positivos, y no pocos, últimamente. Al plan de acción MedFis4Ever, del que hemos hablado y a buen seguro seguiremos haciéndolo, hay que sumar otros



IEO

muchos proyectos dedicados a optimizar nuestras aguas. En este número nos referimos a Medfish, de MSC y WWF, para mejorar la sostenibilidad de distintas pesquerías en el Mediterráneo, con amplia colaboración de todos los sectores; pero con una en especial: la de los pescadores.

Y esa es la vía. Cuidar el mar. La misma estadística que afirma que España consumió el 9 de mayo el pescado que captura, también señala que si mejoraran unas cuarenta pesquerías del Atlántico nororiental, esa fecha se vería retrasada en más de 40 días, gracias al incremento de capturas de los pesqueros españoles. Ese es el camino. Y aún parece que hay tiempo para la esperanza. Poco a poco, paso a paso, hay que seguir perseverando. ■

Ojo de pez

Autor: Antonio J. Ruiz Munuera

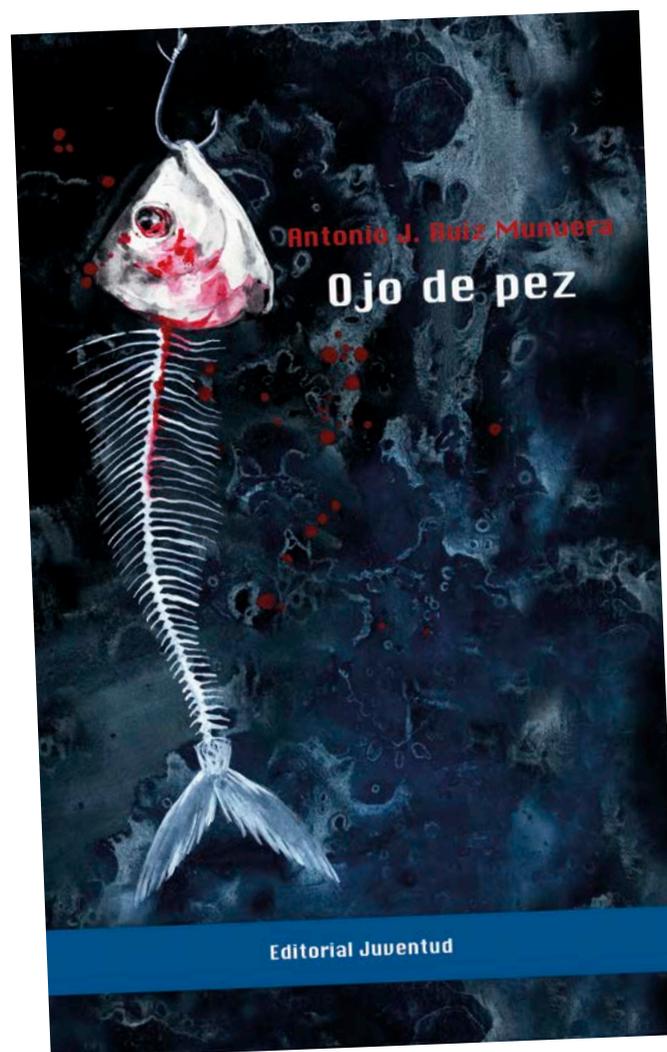
Un delito ecológico de alcance internacional. Un asesinato sin resolver. Una novela negra, de humor negro, en un lugar ennegrecido por la codicia humana. Una cicatriz en el mar. Como escenario una Cartagena portuaria, sórdida, contaminada y oscura, que en nada podía presagiar la hermosa ciudad que sería tres décadas después.

Ojo de pez es una novela policiaca en la que se entrelaza la ficción y la realidad, y cuyo argumento se desarrolla alrededor del desastre medioambiental que supuso la colmatación de la bahía de Portmán (La Unión – Murcia), causada por los continuos vertidos al Mediterráneo que realizaba la “Sociedad Minero Metalúrgica de Peñarroya”.

El relato denuncia la herida causada al mar que baña la región y la vergüenza que supone que, transcurridos treinta años desde la paralización de los vertidos, la llaga todavía permanezca abierta.

Con una narrativa ágil y atrayente, con personajes muy bien marcados y enteramente verosímiles y con buenas dosis de humor negro, el autor nos traslada a la década de los años ochenta del pasado siglo, adoptando la personalidad de Lucas Daireh, Inspector de la Brigada de Homicidios de la Policía Nacional, al que le es asignada la investigación de la muerte de una joven, cuyo cadáver aparece sobre la arena de una playa. Conforme Daireh —buen policía, aunque con un carácter un tanto singular— avanza en su investigación, adentrándose en el desastre y los enfrentamientos encabezados por organizaciones defensoras de la naturaleza, pescadores y simples ciudadanos contra la empresa responsable de los vertidos y, por ende, contra las fuerzas de seguridad, su justificada implicación personal lo llevará a enfrentarse con determinados individuos de su misma profesión.

Antonio J. Ruiz Munuera es profesor de Educación Secundaria en Murcia, escritor y fotógrafo o, como él suele decir, recolector de instantes. Su obra, como su primera novela, La Luz de Yosemite, pone una mirada crítica sobre el mundo que le rodea, con una marcada conciencia medioambiental.



Ha sido distinguido con varios reconocimientos literarios, como el 1º Premio Centro de Recursos de Educación Ambiental otorgado por la Consejería de Educación, Ciencia e Investigación de Murcia en 2005 o Finalista del Premio Internacional de Novela otorgado por Desnivel en 2014, entre otros galardones.

El precio de la novela publicada por la Editorial Nostromo es de 19 € y se puede encontrar tanto en librerías generalistas como especializadas en temas náuticos, y a través de la web: <http://www.editorialjuventud.es/4228.html>. ■



Director del ISM:

Luis Casqueiro Barreiro.

Director:

Raúl Gutiérrez

Redacción:

Ana Díaz, Patricia Romero, Jesús M. Salamanca y Ana Munguía.

Fotos:

Jesús Navarro, J.M. González Vallecillo y Adolfo Ortigueira

A Coruña: Casa del Mar. Avda. Ramón y Cajal, 2.

Tel. 881 90 98 00.

Alicante: Casa del Mar. Acceso Muelles del Poniente, 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 Administrativa. C/Virgen de Begoña, 32.

Bilbao (Vizcaya). 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 (Asturias): Casa del Mar. C/ Celestino Junquera, 17-19.

Gijón (Asturias) Tels. 985 327 200/985 327 300

Guipuzkoa: Casa del Mar. C/Hermanos Otamendi, 13. San

Sebastián (Guipuzkoa) Tel. 943 40 40 00.

Huelva: Casa del Mar. Avda. Hispanoamérica, 9.

Tel. 959 25 74 11.

Las Palmas: Casa del Mar. C/León y Castillo, 322.

Tel. 928 49 46 45.

Lugo: Ronda Músico Xosé Castiñeiras, 10 bajo.

Tel. 982 22 50 10

Madrid: Oficina Administrativa. C/Churruca, 2.

Tel. 91 591 99 00.

Málaga: Oficina Administrativa. Pasillo del Matadero, 4

(Puente del Carmen). Tel. 95 235 93 61.

Meiella: 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 Administrativa. 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 Puerto, 300.

Tel. 96 331 99 00.

Vigo: Casa del Mar. Avda. de Orillamar, 51.

Tel. 986 21 61 00.

Vilagarcía de Arousa: Casa del Mar. Avda. de la Marina, 23.

Vilagarcía de Arousa (Pontevedra). Tel. 986 50 17 81.

Redacción y Administración: Churruca, 2. 28004 Madrid.

Teléfonos: Raúl Gutiérrez: 91 591 99 17

Jesús M. Salamanca: 91 591 99 21

Patricia Romero: 91 591 99 18

Ana Munguía: 94 231 95 08

revista.mar.ism@seg-social.es www.seg-social.es

Diseño: Editorial MIC www.editorialmic.com

Imprime: Editorial MIC

Depósito Legal: M.16516/1963

NIPO Papel: 273-15-001-7

NIPO Web: 273-15-002-2



MAR no se hace responsable de las opiniones vertidas en los artículos y entrevistas publicados. Solo se considerarán opiniones de MAR aquellas que vayan suscritas por su director o 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.

Descárgate la revista en tu smartphone



6

NUEVO DECRETO DE LA ESTIBA

El Gobierno logró al fin la aprobación de un nuevo Real Decreto Ley para la estiba. Ahora, los agentes sociales tendrán que negociar el desarrollo de esta norma.



10

DE LA ANCHOA AL BOQUERÓN

Un vistazo a la situación de la industria conservera cántabra, con más de un siglo de tradición, que quiere volver a la "anchoa tradicional".



38

CONTAMINACIÓN POR PLÁSTICOS

Los microplásticos se han convertido en una de las mayores amenazas para el ecosistema marino.

- 6 Se reactiva la regulación de la estiba
- 10 Industria conservera en Cantabria
- 18 Tribuna
- 20 Proyecto Medfish
- 26 Captura accidental de un tiburón peregrino
- 28 III Jornadas de pesca y acuicultura en Tarragona
- 33 Asamblea de Apromar
- 38 Plásticos y sostenibilidad marina
- 46 Carta de Servicios del ISM
- 52 Tomas de posesión en el Ministerio de Empleo
- 54 Historias de la marina mercante
- 58 De Costa a Costa
- 62 Hace 50 años
- 64 Páginas médicas

DESCARGA "MAR" EN INTERNET:

www.seg-social.es

CONSULTA DE NÚMEROS ANTERIORES:

www.seg-social.es - aptdo. CONÓCENOS

→ Publicaciones Publicaciones por contenidos Revista MAR

Esta revista se edita en papel reciclado, en cumplimiento de la Orden PRE/116/2008 del 21 de enero, por la que se publica el 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

Mar

ESTIBA, segundo asalto

Después del intento fallido del pasado 16 de marzo, el Gobierno, de la mano del ministro Iñigo de la Serna, urgido por la sentencia de la Unión Europea, ha logrado poner en marcha un Real Decreto Ley de regulación de la estiba similar, aunque con algunos retoques, al presentado y rechazado hace dos meses por el Congreso. El texto que, a pesar del acuerdo logrado en la Cámara, no ha contado con el consenso de la patronal ni de los sindicatos, sí que recoge que su desarrollo reglamentario parta de la negociación de los agentes sociales. No obstante, y aunque algunos de los cambios introducidos tienen el visto bueno de los sindicatos, el Real Decreto Ley sigue sin recoger su principal demanda: la subrogación por ley de los trabajadores por lo que el conflicto está asegurado.



APBPA

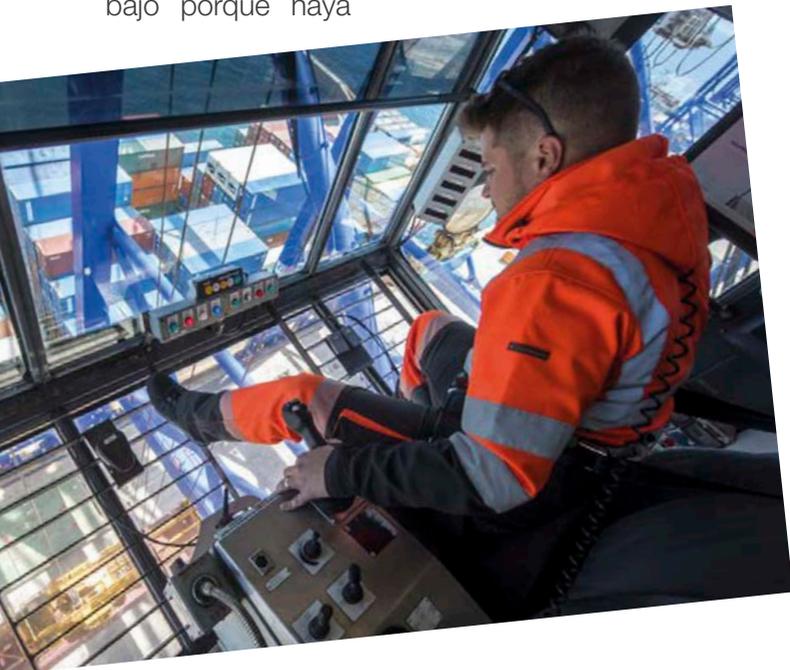
A partir de ahora, sindicatos y patronal tienen tres meses para negociar algunos de los aspectos que, a través de reales decretos, desarrollarán la nueva Ley, después de que ésta superara su primer trámite en el Congreso con el apoyo de Ciudadanos y el Partido

Nacionalista Vasco (PNV), y la abstención del Partido Demócrata Europeo Catalán (PDeCAT) -antigua Convergencia Democrática de Cataluña-, en lo que es el primer acuerdo significativo del Ejecutivo de Rajoy con los nacionalistas catalanes.

El texto, según comentó el ministro de Fomento, Iñigo de la Serna, cuenta

con el beneplácito de la UE e incorpora cambios *fruto del diálogo* como el que se refiere a la labor de embarque y desembarque de vehículos sin matricular que, a diferencia de lo que se proponía en el anterior texto, permite a los estibadores seguir ocupándose de esta tarea, al entender que la *estiba ya no es un sector monopolístico* sino liberalizado -al que se pueda acceder desde otro tipo de servicios comerciales-.

La realidad es que, en nuestro país, estos trabajos los realizan los estibadores y, solo de forma puntual, cuando estos no sean suficientes para realizar un trabajo porque haya



demandas superiores a las habituales, podrán recurrir a terceros. Según ha trascendido, este punto fue una de las exigencias de los nacionalistas catalanes, *comprometidos con el cumplimiento de la normativa europea, pero no con ir más allá de lo establecido por la sentencia del Tribunal de Justicia de la Unión Europea (UE)*, tal y como indicó el diputado del PDeCAT, Ferrán Bel.

El Real Decreto Ley, aprobado el pasado 12 de mayo en Consejo de Ministros y refrendado por el Congreso el 18 de mayo, acaba con la propuesta, hecha en el mes de marzo, de anular el recargo de la cuota empresarial de los contratos laborales de *carácter temporal cuya duración efectiva sea inferior a siete días*. Por tanto, se vuelve a la redacción original que en estos casos *incrementa la cuota*

empresarial por contingencias comunes.

Según el ministro, con esta “modificación” se quiere *despejar cualquier duda que hubiera sobre una merma en cuanto a la protección laboral, y además no impide el cumplimiento de la sentencia del Tribunal Superior de la UE.*

También se modifican los requerimientos de capacitación que se consideraban exigibles a los trabajadores portuarios en la manipulación de mercancías en la anterior propuesta. Así, el texto al que ahora ha dado “luz verde” el Congreso de los Diputados establece que no será necesario disponer del título de Formación Profesional para ejercer la actividad, *ya que no existe un título propio que se corresponda específicamente con la actividad de manipulación de mercancías.*

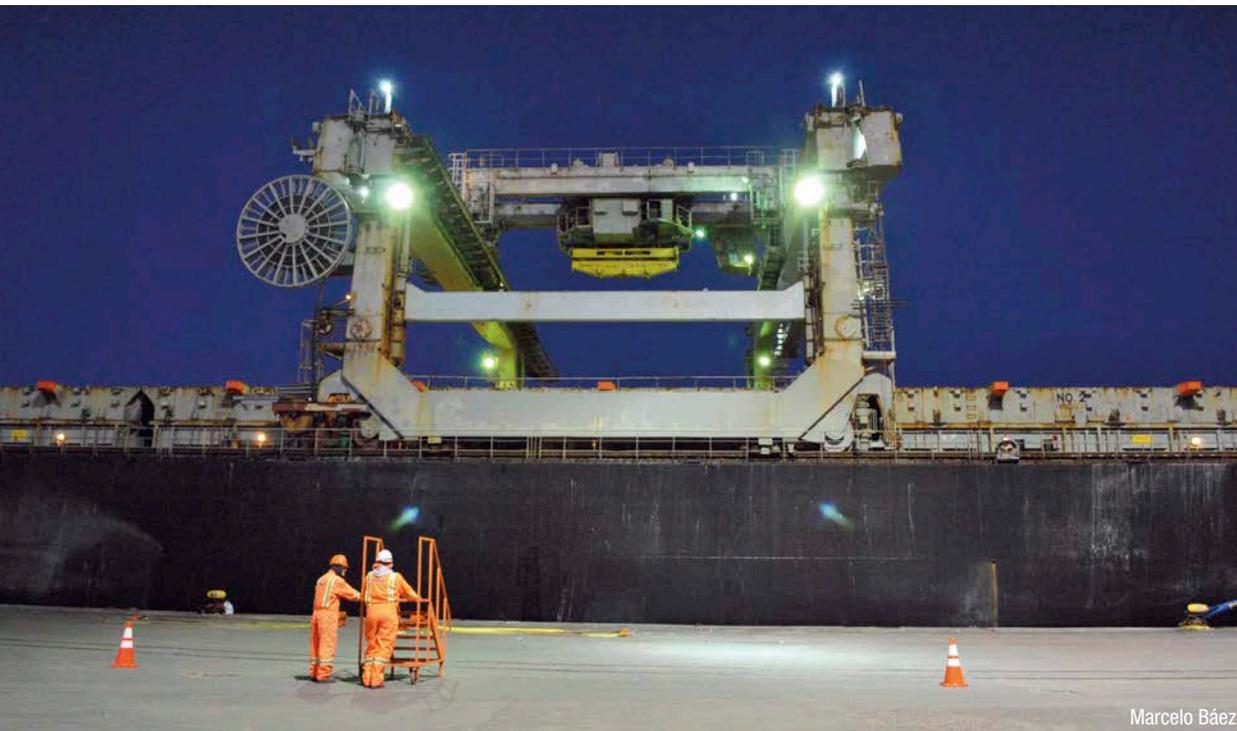
En lo que se refiere al certificado de profesionalidad, al que ya se aludía en el anterior Real Decreto Ley rechazado en marzo, ahora se requiere la realización de unas prácticas profesionales, no laborales, en instalaciones portuarias que serán certificadas por un instituto oficial, como el SEPE (Servicio de Empleo Público Estatal). Tal y como manifestó el ministro, esta medida supone que se garantice el que *existe un acceso libre a ese certificado de profesionalidad y a las prácticas correspondientes.* Según aclaró, las prácticas profesionales deberán alcanzar las 660 horas. De ellas, al menos el 75% se tiene que realizar en los puertos, mientras que para el 25% restante se podrá utilizar un simulador.

SUBROGACIÓN SIN LEY

Como ya hemos comentado, el texto aprobado no recoge, tal y como pedían los sindicatos de estibadores, la subrogación de los empleos. Lo que, en cambio, sí contempla es su desarrollo reglamentario, a través de reales decretos o convenios en cada puerto, que faciliten el acuerdo entre los agentes sociales y den respuesta a las necesidades específicas de cada dársena. Es en este ámbito, tal y como señaló el ministro De la Serna, *en el que se podrá realizar la subrogación de trabajadores, en ningún caso, en la Ley.*

De hecho, el ministro informó que este Real Decreto Ley contempla la elaboración de otro Real Decreto -en el que al

“Es la hora del diálogo y no de la presión” (Iñigo de la Serna)



Marcelo Báez



cierre de esta revista aún trabajaban los técnicos de los ministerios de Fomento y de Empleo- que enviarán a los agentes sociales y grupos políticos para que aporten sus sugerencias. El punto de partida de este texto, que “colgaría” del aprobado en el Congreso de los Diputados, es la propuesta elaborada por el mediador, Marcos Peña, en la negociación entre los sindicatos y patronal y, finalmente, el Gobierno, del pasado marzo. Según el ministro, esta propuesta tiene por objeto *el mantenimiento del empleo de los actuales trabajadores de la Sagep (Sociedad Anónima de Gestión de Estibadores), la mejora de la organización y productividad en el sector, y el establecimiento de un sistema de ayudas para los trabajadores de mayor edad que cumplan una serie de requisitos.*

Además, tal y como avanzó De la Serna, de las medidas relacionadas con la productividad que se recogen en la propuesta del Gobierno para el desarrollo del nuevo Real Decreto Legislativo, también se proponen ayudas para la reconversión del sector. Así, los trabajadores de las Sagep podrán prejubilarse a los 50 años -siempre que les queden 60 meses, o menos, para acceder a la jubilación ordinaria- con un 70% del sueldo y también un recorte del 10% de los salarios

medios altos. Unas medidas en las que el Estado invertirá, como máximo, 120 millones de euros.

Para el resto de los trabajadores de las actuales Sagep, la normativa contempla un *periodo transitorio de adaptación de tres años a contar desde la entrada en vigor del Real Decreto Ley*, en los puertos en que la tasa de ocupación óptima haya sido inferior al 85%, antes del 31 de diciembre de 2016: es decir, 8 puertos. En estos, los “registros de trabajadores” seguirán activos y las empresas estarán obligadas a contratar al 75% del personal de las Sagep durante el primer año, cuota que irá bajando (50% y 25%, respectivamente) en los dos años siguientes.

DECISIÓN SIN CONSENSO

Tanto la patronal como los sindicatos han denunciado la ausencia de diálogo del Ministerio en la tramitación de un cambio legal de esta relevancia. Mientras que desde Anesco (representantes de las empresas estibadoras) califican este procedimiento de *irresponsable*, los representantes sindicales (CCOO, UGT, Coordinadora Estatal de Trabajadores del Mar, CIG y CGT) lo consideran un *engaño del ministro de Fomento* que responde a una *postura autoritaria y abusiva*

Tal y como mantienen en un comuni-



Manuel Candas

cado conjunto los representantes sindicales de los trabajadores de la estiba, el nuevo Real Decreto Ley *no cumple con la principal demanda de los estibadores, prometida por el ministro de Fomento: garantizar el empleo de los actuales trabajadores, y reiteran su voluntad de acatar la sentencia europea, como no puede ser de otra forma, pero que se haga desde el pacto y la conveniencia para todo el sector.*

Paralelamente, definen como *impresionante* que se adjunte al Real Decreto Ley el acta de mediación de Marcos Peña, quién ya en su momento fue bastante cuestionado, no solo por los representantes de los trabajadores, sino también por la patronal, especialmente en lo que hacía referencia a las ayudas públicas para la reconversión del sector que los agentes sociales cifraron en 2.415 millones de euros.

Al cierre de esta edición de MAR, y a pesar del llamamiento *al diálogo y no a la presión* del ministro de Fomento, los representantes de los trabajadores tienen convocada una huelga de ocho jornadas alternas -lunes, miércoles y viernes- en horas impares, en lo que califican como *la única alternativa legal que les queda*. De hecho, la patronal viene denunciando paros encubiertos desde hace tiempo.

No obstante, estos trabajadores no es-

“El Real Decreto Ley esconde un expediente de regulación de empleo para más de 6.000” (Antolín Goya)

tán solos, y el International Dockworkers Council ya ha pedido a sus afiliados en todo el mundo el máximo apoyo a los trabajadores españoles, fundamentalmente a los trabajadores de puertos limítrofes -y alternativos- de España (en Francia, Italia, Portugal, Marruecos...) a los que las compañías navieras puedan derivar sus tráficos en caso de que se confirme el paro sindical. De hecho, se ha propuesto que *ningún buque pueda descargar sus mercancías si éstas iban destinadas a España.*

A pesar de que los sindicatos consideran que el Real Decreto Ley *esconde un expediente de regulación de empleo para más de 6.000 trabajadores organizados y con capacidad de negociación colectiva*, aseguran que, frente al anterior texto que *les ataba de pies y manos*, el aprobado ahora *nos deja en una posición en la que podemos intentar resolver el conflicto y, aunque no desconvoquen los paros, aseguran que negociaran de forma ordenada para conseguir todos los objetivos que nos faltan en este momento*, apuntó el secretario general de la Coordinadora Estatal de los Trabajadores del Mar, Antolín Goya.

Recordemos que toda esta polémica viene de una sentencia del Tribunal Superior de Justicia de la UE que declaraba opuesto al derecho comunitario -concretamente al artículo 49 del Tratado fundacional- la obligación, recogida en la Ley de Puertos de 2011, de que las empresas estibadoras que operen en los puertos de titularidad estatal se inscriban en una sociedad central, se integren en el capital de la misma, y contraten prioritariamente al personal puesto a disposición por las mismas.

Esta sentencia, fechada en diciembre de 2014, amenaza al Estado con el pago diario de 27.522 euros por incumplimiento de la normativa comunitaria y, según mantenían desde el Ministerio de Fomento, con una segunda resolución aún no aplicada.

Parece que el nuevo texto se ve con buenos ojos desde Bruselas y puede que, tras su estudio, el Tribunal Europeo “reconsidere” el recurso de España a estas multas. ■

A. MUNGUÍA

Del bocarte a la anchoa

Más de un SIGLO de TRADICIÓN

Fue hace más de 130 años cuando los pescadores italianos recalaron en las costas cantábricas en busca de la materia prima que les permitiese seguir produciendo anchoas en salazón, introduciendo en la zona este método de conservación del pescado, la preparación de lo que se conoce como “anchoa”, que todavía hoy se mantiene como una tradición y es un puntal imprescindible para las economías de muchas localidades de la cornisa cantábrica. A pesar de que los métodos de elaboración del producto no han cambiado demasiado desde aquellos años, los avatares coyunturales y las condiciones del caladero han ido modificando la fisionomía de un sector que hoy más que nunca demanda afianzarse. Por eso, los sectores extractivo y trasformador están implicados en la puesta en valor de un producto que, como muchos dicen por aquí, forma parte de su ADN.



La costera de la anchoa se desarrolla entre marzo y junio por el área cantábrico-atlántica. Foto: Ismael Pérez Herrería.

Incluso con los ojos cerrados, hay una clase de lugares identificables desde el momento en el que uno pone un pie en ellos. Un determinado olor, una cadencia y un paisaje muy concretos los hacen inconfundibles. Pronto comprendemos que estamos en terreno marineró. Este es el caso de la villa de Santoña, cuna del gran navegante Juan de la Cosa, donde el aroma a mar y a sal que inunda sus calles ha sido durante siglos su seña de identidad, y del que la anchoa ha ejercido de ilustre embajadora. Un producto que desde hace muchos años es el principal sustento de muchas familias santoñasas: ellos, en la pesca, y ellas, en las fábricas de conserva.

Se trata, por tanto, de un producto en el que tradición -el método de ela-

La elaboración de la anchoa comienza en el siglo XIX, con la llegada de pescadores sicilianos en busca de capturas a las costas cantábricas



boración de la anchoa prácticamente no ha cambiado desde que llegaron los sicilianos a estas tierras- y economía van estrechamente unidos, lo que implica que en su conservación estén implicadas autoridades, sectores productivos y vecinos, todos ellos encandilados con su producto estrella y conscientes de la relevancia que tiene para la supervivencia de estas localidades.

Hay que volver a la anchoa tradicional, a la pescada en el Cantábrico y elaborada con el método tradicional,

confiesa un conservero, reproduciendo lo que ha sido el “mantra” más repetido durante la última Feria de la Anchoa y de la Conserva de Cantabria, celebrada a finales del mes de abril en Santoña.

Un encuentro que crece año tras año y que en su XVIII edición ha congregado a 23 conserveras, convocadas por la Consejería de Pesca del Gobierno de Cantabria, el Ayuntamiento de Santoña y la Cofradía de la Anchoa, un grupo de enamorados de este alimento que, al igual que otras muchas cofradías gastronómicas de nuestro país, están comprometidos con la difusión de sus bondades por el mundo.

Durante los tres días que duró la Feria, se pudo catar y comprobar “in situ” la excelente calidad de un producto en cuya elaboración trabajan 77 empresas y que genera más de 1.800 empleos directos -ocupados mayoritariamente por mujeres-. Una industria que concentra el 60 % de los empleados de todo el sector de la industria agroalimentaria de Cantabria, principalmente ubicado en Santoña, Laredo, Castro Urdiales y Colindres.

3.500 EMPLEOS

Cuando en siglo XIX llegaron los italianos a estas costas, nadie podía imaginar que el bocarte, que es como es conocido por aquí el ‘Engraulis Encrasicolus’ (la versión en fresco, conocida como boquerón, que es como se denomina, por ejemplo, al preparado en vinagre; o anchoa, que es cuando está conservada en salazón) iba a ser tan determinante en la vida y costumbres de estas localidades. Y es que, en toda la cornisa cantábrica, la actividad económica que genera esta costera, que históricamente va de marzo a junio -teniendo en cuenta no sólo el sector pesquero sino también al transformador- se traduce en el empleo de más de 3.500 personas.

A la pesca de la anchoa se dedican en Cantabria 42 barcos y 504 tripulantes. En la costera de este año, sólo en el puerto de Santoña, trabajan 12 cerqueros, con una media de 15 tripulan-



Miembros de la Cofradía de la Anchoa, precursora de la Feria celebrada en Santoña, entre el 28 de abril y el 1 de mayo. Foto: Ana Munguía.



Ana Munguía

tes cada uno. Se trata de barcos que en su mayoría tienen más de 120 GT, por lo que están autorizados a pescar, como máximo, 10.000 kg por buque y día, mientras que los que tienen menor eslora pueden sacar 8.000 kg por día. Para el segundo semestre del año, ya fuera de la costera y en una época que la calidad de las capturas decae, los límites son de 4.000 y 3.200 kilos por barco y día, respectivamente.

“Engraulis Encrasicolus” (nombre científico por el que se conoce la especie de bocarte característica del Cantábrico) es una especie pelágica que vive de forma grupal, en bancos, a unos cien metros de profundidad y que, a partir del mes de marzo, empieza a emerger de las profundidades para reproducirse. Es en esta época cuando las huevas son arrastradas por las corrientes desde las costas a alta mar, donde ya se convierten en lo que se conoce como bocarte, boquerón o anchoa, dependiendo del punto de la cornisa cantábrica en que nos encontremos. (Por ejemplo, en el País Vasco, a esta especie en fresco se la conoce como anchoa)

Pero en que *el bocarte del Cantábrico es especial* coinciden todos los amantes

Los cerqueros de más de 120 GT y 12 tripulantes pueden pescar, como máximo, 10.000 kg por buque y día durante esta costera

de este manjar, considerado desde hace varios años como producto “gourmet”, por su gran calidad. Desde el momento en que se captura, se le mimma extremadamente. *En los barcos se recogen holgadamente -9 kilos, en cajas de 15 kilos-, sin nada encima y con hielo todo el tiempo para que el bocarte conserve su textura*, confiesan desde la Cofradía de Santoña, donde aún esperan que llegue pescado más grande en esta costera en la que *el volumen de ventas, de momento, está flojo y es de tallas pequeñas.*

Es temprano en la lonja y acaba de atracar y descargar un cerquero en el muelle anexo. En estos días la pesca está en aguas francesas, lo que obliga a los barcos a pasar varios días lejos de puerto. Los compradores ocupan sus puestos y el “ventero” fija -en función de varios parámetros- el precio máximo al que subastar las capturas de hoy. Este es el punto de partida de la subasta, que va bajando hasta que alguien para el marcador: hoy, los bocartes de menor tamaño, de más de 50 “granos” – como se denomina en el argot pesquero a cada pieza- por kilo se compran, de media, a 1,74 euros, mientras que los de más tamaño, los que interesan a la



con aceite de oliva virgen para garantizar su sabor más auténtico.

No buscamos que cada operaria haga muchas latas, sino que lo haga con mimo. Nos cuentan que su compromiso con la calidad es total y que consiguen mantenerlo incorporando, en cada tarro o lata, papelitos con un número identificativo de la trabajadora que ha supervisado que, cada una de las anchoas que vienen en ese envase, cumple con los estándares de calidad establecidos.

Esta Santoña marinera es también muy matriarcal. Un pueblo en el que la que más y la que menos ha tenido relación con las conserveras y recibido de la mano de sus madres una tradición que ha cimentado un carácter y una sociedad, que ahora ya no sólo pelea por sacar a la familia adelante, sino también porque esta tradición no se pierda.

industria transformadora, salen a una media de 3,92 euros el kilo.

EL PAPEL DE LAS “SOBADORAS”

En el proceso para descubrir el paso del bocarte a la anchoa, y lo que es realmente la anchoa para esta villa marinera, resulta imprescindible acercarse al polígono industrial de las afueras del pueblo y visitar una de las muchas conserveras que se asientan en él. El peculiar y artesano proceso de elaboración de la anchoa, que durante siglos han trabajado las manos de las mujeres santoñesas, comienza con la recepción del bocarte en la fábrica, el lavado, el descabezado y el eviscerado. Después, la pesca se coloca con mucho cuidado, formando coronas y alternando pesca y sal, en bidones presionados con una piedra, donde permanecerán unos 7 meses. En este proceso, tal y como nos cuenta la encargada de una de las cuarenta y tantas factorías que hay en Santoña, la pesca merma un 60%. Trascurrido este tiempo, se procede al escaldado o “sobado”-dependiendo de que se siga una técnica más o menos tradicional-, el corte, el exprimido, el fileteado y el envasado para, posteriormente, cubrir las

Los conserveros quieren el compromiso del sector extractivo respecto a las tallas que se admitirán en la IGP

LA VEDA Y LOS CAMBIOS

Quedan atrás los años 60 en que la lonja de Santoña superaba el millón y medio de bocartes vendidos. A esos, siguieron otros, no muy lejanos, en que hubo que cerrar el caladero por su sobreexplotación. Cuatro años y medio que obligaron a introducir cambios en la actividad de las fábricas.

Y es que, aunque el método de elaboración se puede decir que prácticamente no ha cambiado, en muchas de estas conserveras -no en todas, como denuncian las más artesanales- como decimos, sí que se han dado circunstancias que han ido incorporando cambios en el sector, no siempre deseados.

La veda del “Engraulis Encrasicolus” entre 2005 y 2009 obligó a las empresas conserveras a echar mano de otros caladeros para surtirse de materia prima. Una necesidad que, en algunos casos, como nos comentan, no se quedó ahí y se extendió a la importación, no solo del pescado fresco, sino también elaborado: fileteado y envasado al vacío, de forma que en estas conserveras sólo quedaba del Cantábrico el enlatado. Es evidente que esta circunstancia, a la que desafortunadamente siguió la crisis, dejó en la villa una importante

pérdida de empleo. De 2.401 puestos de trabajo que había en el año 2000, se pasó a 1.566 en 2014, según denuncia desde la Federación agroalimentaria de CCOO en Cantabria (Ver MAR número 555. Mayo 2016)

El gran problema de esta industria es la deslocalización, critican desde el sindicato. Hay empresas que las capturas que consiguen del Cantábrico las meten en barriles y las llevan a transformar a Marruecos, Perú o China, donde la mano de obra es mucho más barata... Y eso es lo que nosotros creemos que está acabando con el empleo local y perjudicando al sector, apunta Jesús Gallo, representante de la Federación Agroalimentaria de Comisiones Obreras en Cantabria.

100 % CANTÁBRICO

Para proteger ciertos estándares de calidad, donde la procedencia del producto, así como el lugar y el método utilizado para su elaboración estén claros para el consumidor, algunas conserveras promovieron hace unos años un sello de calidad de la anchoa del Cantábrico. En este momento, y par-

El sector extractivo y el conservero negocian la puesta en marcha de una IGP (Identificación Geográfica Protegida) para la anchoa del Cantábrico

tiendo más o menos de las mismas premisas, el sector extractivo y el transformador -tras varios intentos fallidos- trabajan en establecer las bases, con el apoyo del Gobierno regional, de una IGP (Indicación Geográfica Protegida) de la anchoa que agrade a todos. Una certificación de calidad europea que ponga en alza este producto y asegure al consumidor que la procedencia y elaboración de lo que está comprando está en la cornisa Cantábrico-Atlántica y que, por tanto, sirva también para proteger del fraude a los productores y a conservar los puestos de trabajo.

Queremos proteger el producto y así se lo propusimos al sector extractivo. Ahora mismo tenemos una alianza con todas las cofradías implicadas para que se ponga este sello de calidad, porque a ellos también les supone un valor añadido, comenta Jesús Gallo, cuya organización sindical ha sido la promotora de esta nueva propuesta, quien insiste en que hay que proteger a las pequeñas y medianas empresas que no pueden competir en precios pero sí en calidad.

Un proyecto en el que también está



Cerqueros amarrados en el puerto de Santoña. Ismael Pérez Herrería.

implicada la administración autonómica. Tal y como explicó el consejero de Pesca del Gobierno de Cantabria, Jesús Oria, durante la Feria de la Anchoa, el gobierno autonómico trabaja con un calendario de reuniones con los sectores implicados a fin de favorecer la creación de una IGP que permita ofrecer al consumidor un producto de calidad, con una personalidad muy definida y con unas garantías, no solo de su procedencia, sino también de las técnicas de elaboración tradicional, todo ello con el objeto de mantener el prestigio de este producto tan característico de la región.

Nuestro sueño es que el consumidor sepa la procedencia del pescado que consume, apuntan desde la Cofradía, que mantiene un compromiso claro con la consecución de la IGP para la anchoa del Cantábrico, y desde la que siguen creyendo que es la única forma de revalorizar el pescado de Cantabria.

CONSERVACIÓN DEL CALADERO

Si no hay anchoa, lo demás no tiene sentido, apunta Ignacio Sanfilippo,

presidente de la Asociación de Fabricantes de Conservas de Pescado de Cantabria (Consesa), que agrupa a gran parte de los conserveros, por lo que representa *distintas sensibilidades* dentro del sector. Tienen claro que lo que la IGP debe traer es la *conservación del caladero*, eso es básico. En este sentido, los conserveros apelan a la responsabilidad del sector extractivo respecto a las tallas y se muestran partidarios de exigir tamaños para entrar en la IGP. Si es así, por nuestra parte no habrá ningún problema. Si pescamos anchoa de 70 granos por kilo, aquí no va a ver empleo en las conserveras por mucho IGP que lleve, concluye Sanfilippo, que también reconoce la gran supeditación al mercado de estas empresas y la externalización de algunos procesos en la elaboración de la anchoa; aunque también, que hay más voluntad que nunca en sacar adelante la IGP. Aquí cada uno tiene su tipo de mercado y sabe lo que tiene que hacer



Ismael Pérez Herrería

Los barcos de más de 120 GT pueden desembarcar 10.000 kilos al día, mientras que los que tienen menor eslora pueden sacar 8.000 kg por día.

para mantener su empresa, aunque hay hueco para todos.

Mientras tanto, la producción de anchoa se sigue orientando tanto al mercado nacional como al internacional. Según nos comenta el presidente de Consesa, se puede afirmar que, más o menos, la mitad de la producción se dedica al mercado exterior.

La exportación siempre ha sido muy importante para esta industria. Alemania, Holanda, Bélgica, Francia e incluso Australia y México, son algunos de los destinos de las anchoas del Cantábrico, aunque tienen en Italia su mayor mercado. Hasta el año 90, se exportaba casi el 100% de la producción.

POTENCIA EXPORTADORA

El sector conservero en Cantabria supone en torno al 20% del PIB de la Comunidad Autónoma. Se trata de un sector estratégico, no sólo en este ámbito territorial, sino también a nivel nacional, puesto que España es una referencia mundial en la producción de pescados y marisco en conserva, con una producción de 348.436 toneladas valoradas en 1.520 millones de euros, el año pasado.

Según el informe presentado por la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos (Anfaco) estas empresas no sólo enlataron más el año pasado, sino que sus productos alcanzaron mayor valor. Las exportaciones totales de conservas, preparados y semiconservas de pescados y mariscos se han incrementado, en 2016, un 5,99% en volumen, llegándose a un total 178.559 toneladas, y un 9,98% en valor, alcanzándose los 792.814.000 euros.

Estas cifras son el resultado, según el presidente de la Asociación, de la inversión de las conserveras, de más de 100 millones de euros en el extranjero, *después de que la crisis obligará a empresas que no salían a hacerlo, y a diversificar mercados, a las que ya los hacían. Así es como ahora llegamos a 117 países.*

En concreto, las exportaciones to-



Ana Munguía



tales de pescados secos, salados y/o en salmuera han aumentado en el año 2016 un 47,16% en volumen y un 14,91% en valor (hasta alcanzar un volumen total de 22.117 toneladas las cuales han adquirido un valor de 100.525.000 euros). Y es la anchoa salada la principal especie exportada dentro de este grupo, seguida del bacalao, tanto seco y salado como salado sin secar. ■

A. MUNGUÍA

Sobadoras de anchoa

Historias de las mujeres de Santoña



Esta es la historia de un pueblo contada a través de sus protagonistas. Mujeres que trabajan o han trabajado en las fábricas de conservas de Santoña, honrando un oficio que se trasmite de generación en generación. Historias de mujeres con cuarenta y cinco años de vida laboral, cada uno de ellos tallado en sus rostros, que empezaron de muy niñas para ayudar en casa, entregando siempre el dinero a sus madres.

Mujeres que mantenían la casa con su sueldo cuando los hombres no podían salir a faenar, que criaban a sus hijos con la ayuda de la familia y convertían las horas libres en horas extra para llegar a fin de mes. El matriarcado santoñés que ha sostenido la economía del pueblo durante más de un siglo.

Vidas de sacrificio y esfuerzo, de privarse de todo para dárselo a su familia, de soportar larguísimas jornadas laborales en condiciones muy duras. Mujeres de cuyos labios salen las quejas justas, pero abundantes recuerdos de amistad de sus compañeras y amor a un trabajo del que se sienten orgullosas.

Numerosas anécdotas, nombres relacionados con la conserva que hay que seguir nombrando para que no se pierdan, historias y lugares que debemos preservar. El relato coral de un pueblo pesquero y trabajador, contado a través de la vida de treinta y cinco de sus protagonistas.

Ellas explican mejor que nadie el oficio, la evolución que ha experimentado, los cambios en la producción, el ambiente en las fábricas, y cómo el pueblo ha vivido siempre en torno a lo que pasaba en el muelle. Mirando al mar y esperando a que sonara la sirena de la venta para despertarse.

Representan lo mejor de nuestro pueblo, y son las responsables de que las anchoas de Santoña sean conocidas y apreciadas en el mundo entero. Leyendo sus historias aprenderemos a valorar más lo que cuesta un octavillo. Ellas son las manos que hacen la anchoa. Manos de mujeres que tienen mucho que contar.

Este libro, que salió adelante gracias a 565 mecenas -cifra record de la editorial Libros.com, especializada en la publicación de libros financiados por suscripción popular-, y de un grupo de enamorados de su tierra y sus costumbres, conocidos como "santoñistas". El libro se puede adquirir en la Librería "Mujeres" de Madrid, en la Librería GIL de Santander, y en la web Libros.com. ■

9 DE MAYO, día en el que España agotó su propio pescado

Hace 8 años que la organización New Economics Foundation (NEF) calcula los niveles de “pescado dependencia” de la Unión Europea y de cada uno de sus Estados miembros. Los países que producen tanto o más pescado del que consumen son autosuficientes, los que consumen más de lo que producen son “pescado dependientes”, es decir, dependen de pescado de otras zonas del planeta para mantener sus niveles de consumo. Un hecho que puede causar -por ejemplo- impactos sociales y económicos sobre zonas o países que necesitan estos recursos para alimentarse mucho más que la Unión Europea.

Teniendo en cuenta que más del 50% de las importaciones de pescado y mariscos en la UE provienen de países en vías de desarrollo, nos enfrentamos a una gran responsabilidad a la hora de asegurarnos de que sólo nos proveemos de productos provenientes de fuentes sostenibles y responsables.

El resultado del informe de 2017 incluye comparaciones entre los resultados de este año y de informes anteriores, ilustrando así hasta qué punto la Unión Europea depende de productos de la mar procedentes de fuera del continente. Esta investigación también estima cómo los niveles de autosuficiencia podrían aumentar si algunas poblaciones de peces europeas no sufriesen sobrepesca, es decir, si estuviesen gestionadas de manera sostenible conforme a su rendimiento máximo sostenible (RMS), tal y como estipula la Política Pesquera Común.



Isidoro Mora

El informe destaca que España es el tercer país europeo que consume más pescado, unos 42 kg por persona y año, el doble que la media europea, justo

detrás de Portugal que se sitúa en primera posición con 54 kg, y de Lituania, con 44 kg. Debido a este consumo elevado, aproximadamente tres de cada

cinco pescados consumidos en el Estado español provienen de aguas extranjeras. Si España solo se abasteciese del pescado que la flota española captura en aguas europeas, al ritmo de consumo actual nos quedaríamos sin pescado a principios de mayo, concretamente a partir del día 9 de mayo. Para el conjunto de la UE el día de la dependencia de pescado es el 6 de julio, lo que indica que la mitad de su consumo procede de aguas extracomunitarias.

El informe de NEF muestra un año más que el nivel de autosuficiencia de la UE sigue siendo demasiado bajo, y si bien la productividad de las poblaciones de peces en el Atlántico Nororiental está aumentando, el grado de sobreexplotación en las aguas de la UE continúa siendo demasiado elevado. Sin embargo, también refleja datos optimistas. El informe indica que, si al menos 43 poblaciones de peces (de las 150 del Atlántico nororiental) se restableciesen a niveles sostenibles, el índice de autosuficiencia aumentaría casi un mes y medio (43 días), retrasando el día de dependencia de pescado en España hasta el 21 de junio.

Otros datos relevantes recogidos en este informe indican que una gestión sostenible de

la pesca aumentaría las capturas y los beneficios para el sector pesquero. Concretamente, restablecer las poblaciones de peces a niveles sostenibles en aguas de la UE podría ofrecer anualmente más de 2 millones de toneladas extras de pescado, más de 800 millones de euros adicionales de beneficios netos y hasta 64.000 nuevos puestos de trabajo. El informe destaca que “estos datos ponen de relieve que una explotación sostenible a largo plazo tiene el potencial de ofrecer mayores beneficios de los que se obtienen en la actualidad”.

Así mismo, el informe indica que “las aguas de la UE son mares potencialmente ricos y productivos, capaces de ofrecer suministros de pescado de forma estable en el tiempo, así como empleo y numerosos otros beneficios, pero solo si los recursos pesqueros se gestionan de manera responsable”.

Tal y como marca la Política Pesquera Común, Europa debe poner fin a la sobrepesca como muy tarde en 2020, pero a día de hoy cerca del 40% de las poblaciones de peces evaluadas en el Atlántico nororiental se encuen-

tran sobreexplotadas. En el Mar Mediterráneo esta cifra asciende al 93%, motivo por el que se ha impulsado para esta cuenca la “Declaración Ministerial MedFish4Ever”, donde los ministros de Pesca se han comprometido a trabajar de manera conjunta para mejorar la situación de los stocks pesqueros del Mediterráneo y asegurar así el futuro del sector.

A medida que los stocks se restablezcan a niveles sostenibles los beneficios socio-económicos saldrán progresivamente a la luz. En la actualidad, los rapés en aguas ibéricas atlánticas y el stock norte de la merluza ya se explotan a niveles sostenibles y, aunque todavía queda un largo camino para recorrer, la experiencia demuestra que cuando la gestión pesquera es la correcta y se siguen las recomendaciones científicas los recursos se recuperan, tal como se ha visto también con el atún rojo en el Mediterráneo y el bacalao en el Mar del Norte. Una mejor gestión pesquera, junto con un reparto justo y equitativo de los recursos entre las distintas flotas, es precisamente el camino que todos los Estados miembros de la UE deben seguir. ■



LYDIA CHAPARRO
ECÓLOGA DE LA FUNDACIÓ ENT

Proyecto Medfish

SIETE pesquerías españolas, **A EXAMEN**

Cofradía de San Pedro del Pinatar

La situación del Mediterráneo, con el 93% de las poblaciones evaluadas en situación de sobreexplotación, es más que preocupante. La reciente conferencia ministerial de Malta, de la que se informó ampliamente en el pasado número de MAR, es una buena muestra de la preocupación existente y de la urgencia en la toma de medidas. Y para tomar medidas hay que conocer lo que tenemos. El proyecto Medfish ahonda en esa búsqueda de información, pretendiendo evaluar la sostenibilidad de las pesquerías del Mediterráneo. Concretamente, se eligieron siete en España y otras tantas en Francia. Tras año y medio de trabajo, y con la información obtenida en estrecha colaboración con el sector, se inicia ahora el desarrollo de planes de acción para esas pesquerías seleccionadas.

Preocupante es el término que más se ajusta al resultado de la pre-evaluación de catorce pesquerías del Mediterráneo sobre las que se viene investigando desde hace año y medio. Y es que sólo una de las poblaciones analizadas se encuentra en una

situación que garantiza su continuidad de explotación a largo plazo. El resto no alcanza los niveles estándar exigidos por Marine Stewardship Council (MSC) ⁽¹⁾, que lanzó junto a WWF el proyecto Medfish para evaluar la sostenibilidad de las pesquerías del Mediterráneo de Francia y España.

En lo que a nuestro país respecta, las pesquerías analizadas son las de gamba roja de arrastre de Palamós; el boquerón de cerco de Caleta de Vélez y otros puertos; el langostino de paranza del Mar Menor; quisquilla de nasa de Motril y otros puertos; salmónete de fango de arrastre de Villajoyosa, Santa Pola y otros puertos; jonquillo con arte de tiro de las Baleares; y merluza de arrastre del golfo de León. La selección de estas pesquerías, al igual que las siete realizadas en Francia, se efectuó por MSC y WWF junto con un grupo consultivo creado en el marco de este proyecto compuesto

La flota artesanal española en el Mediterráneo constituye el 65% del total, con más de 2.700 embarcaciones de menos de doce metros de eslora, en las que trabajan unas 8.300 personas

por dieciocho personas pertenecientes a cofradías, organismos científicos, administraciones públicas, empresas procesadoras, distribuidoras y ONGs ⁽²⁾.

Como se señala desde MSC, la selección de estas pesquerías se realizó a partir de criterios como la motivación y el compromiso de las flotas para impulsar mejoras en favor de la sostenibilidad, la representatividad de las pesquerías con respecto a la diversidad de especies, a la variedad de artes utilizados y a la distribución geográfica en la costa mediterránea". Otro de los criterios que se tuvo en cuenta es que estas pesquerías fuesen importantes para la economía local y para su comunidad.

Sobre estas pesquerías finalmente seleccionadas se pretende, con este proyecto, mejorar el conocimiento que hay sobre ellas, evaluar su sostenibilidad e impulsar mejoras en la gestión. Además, se pretenden, por parte de MSC y WWF, inspirar iniciativas similares en otros países de la región para tender a ese fin último que no es otro que lograr la sostenibilidad de las pesquerías del Mediterráneo, un mar en el que faenan más de 80.000 barcos de pesca y alrededor de 250.000 personas.

El sector artesanal es el más numeroso, con el 80% de las embarcaciones (menos de doce metros de eslora). En Francia constituyen un 90% de su flota (poseen unas 1.400 embarcaciones artesanales en las que trabajan 2.300 pescadores), en lo que se refiere al Mediterráneo; mientras que en España (más de 2.700, en las que faenan unas 8.300 personas) sobrepasan el 65% del total de embarcaciones espa-



⁽¹⁾ El proyecto Medfish se inscribe dentro de los compromisos de la organización ambientalista WWF y Marine Stewardship Council (MSC), que es una organización internacional creada para ayudar a transformar el mercado de productos del mar hacia la sostenibilidad. Esta organización sin ánimo de lucro opera el único programa de ecoetiquetado para pesquerías de captura salvaje consistente en el Código de Buenas Prácticas de ISEAL, para la Definición de Estándares Sociales y Medioambientales. Estas directrices se basan en el Código de Conducta de FAO para la Pesca Responsable.

⁽²⁾ En España, el grupo consultivo está formado por Secretaría General de Pesca del Mapama, Dirección General de Pesca de Cataluña, Baleares, Murcia y Andalucía, Federación de Cofradías de Baleares, Centros Oceanográficos del IEO de Murcia y Baleares, el Consejo Superior de Investigaciones Científicas del Institut de Ciències del Mar, la Universidad de Sevilla, la Organización de Productores de Almería, la Cofradía de Motril, la Cofradía de Roses, Ecologistas en Acción, Asociación de Naturalistas del Sureste, El Corte Inglés y Grupo Gil Comés.

ñolas en este mar, capturando varias especies y usando diferentes artes de pesca durante una misma salida.

Esta atomización, combinada con un “acceso limitado a recursos, datos y comunicación, a menudo dificulta el avance de las pesquerías mediterráneas hacia una mayor sostenibilidad”, como se señala en la memoria del proyecto.

COLABORACIÓN CON EL SECTOR

En la evaluación de las pesquerías antes citadas, los auditores se han basado en los datos obtenidos por los sectores de la pesca como son las organizaciones de productores, cofradías, científicos, administración central y los gobiernos autonómicos. Precisamente, según señala Laura Rodríguez, directora del Programa de MSC en España y Portugal, “una de las claves del proyecto es la participación entre los diferentes actores implicados en la pesca en el Mediterráneo. La diversidad de pesquerías y regiones involucradas está permitiendo un valioso aprendizaje para afrontar conjuntamente los retos de la pesca sostenible”.

Las carencias, entre las que cabría incidir en la falta de series de datos más completas, o el desconocimiento acerca del medio marino donde se realizan las pesquerías, como el ecosistema o las capturas accidentales, dan su sentido al proyecto Medfish, cuyo objetivo es “utilizar el estándar MSC como herramienta para llevar a cabo un análisis exhaustivo y riguroso del estado de las pesquerías clave del Mediterráneo en España y Francia, con el fin de impulsar mejoras en la gestión y la sostenibilidad”. También constituye un objetivo de este proyecto el “trabajar con las organizaciones de la cadena de suministro para aumentar la demanda de productos de pesca sostenible y desarrollar un mercado de productos del Mediterráneo acorde con ella”.

En estos momentos se ha finalizado la segunda fase del proyecto, con la pre-evaluación de esas catorce pes-

querías a las que antes se hacía referencia, tras la obtención de los datos y el análisis de los mismos. En esta fase se han identificado los aspectos que se deben mejorar en estas catorce pesquerías, de las que seis de estas poblaciones (merluza, sardina, salmónete de fango, boquerón, gamba roja y jonquillo) disponen de evaluaciones analíticas, realizadas por la Comisión General de Pesca del Mediterráneo, la Comisión Europea u otros organismos científicos. Para las otras ocho, los auditores utilizaron la herramienta de análisis de riesgos desarrollada por MSC.

ARTES CON BAJO IMPACTO

Respecto al impacto de las artes utilizadas -ya se señaló que tan sólo una



Adolfo Ortigueira

de las poblaciones analizadas se encuentra en un estado adecuado que garantiza su continuidad-, se destaca que en la mayoría de los casos (nasas, redes de cerco, arrastre, palangre..) tienen un bajo impacto sobre los ecosistemas marinos. También se hace constar entre las conclusiones, tras la finalización de esta fase, de la existencia de medidas de gestión como vedas temporales o espaciales, regulaciones de la talla mínimas de captura, que son clave para numerosas pesquerías.

Muy someramente, y en cuanto a las pesquerías que se refieren a España, se pueden señalar las siguientes observaciones:

-Pesquería de boquerón de cerco (área septentrional del mar de Alborán). Como aspectos positivos se

MSC y WWF pusieron en marcha el proyecto Medfish, que ha contado con la estrecha colaboración del sector, con el objetivo de lograr la sostenibilidad de las pesquerías en el Mediterráneo

destaca el que se trata de un arte con bajo impacto sobre los hábitats y baja incidencia para especies incidentales (sardina, jurel, alacha, bonito y besugo), así como que existe una evaluación de la población, aunque no sea oficial. En lo que se debe mejorar es en la evaluación y el seguimiento del estado de la población que se encuentra en una mala condición. También que falta información acerca de las zonas de pesca y del impacto sobre el ecosistema. Los límites de captura semanales resultan inadecuados.

-Pesquería de gamba roja de arrastre de Palamós. Se trata de una pesquería de gran importancia en Cataluña. Cerca de Palamós se faena a lo largo de cañones submarinos, zona de gran importancia ecológica, no disponiéndose de información acerca del impacto que el arrastre pueda tener ni tampoco de la pesquería en estos ecosistemas marinos vulnerables, siendo éstos aspectos a mejorar. También se debe mejorar en las evaluaciones de las poblaciones de las especies que se capturan accidentalmente en esta pesquería. En la parte positiva se encuentra que se trata de una población, la gamba roja, conocida y evaluada científicamente, con vedas espacio-temporales, y con una reconversión en marcha del arrastre de fondo a semipelágico, a fin de limitar el impacto sobre los hábitats bentónicos.

-Pesquería de jonquillo con arte de tiro de las Islas Baleares. El "jonquiller" o "xarxa jonquillera" es una red de cerco para capturar peces rodeándolos con la red. El que exista un plan de gestión, que permite controlar la tasa de explotación y un bajo impacto sobre el hábitat, constituye uno de los aspectos positivos destacados por los observadores. También lo son la escasa captura de especies no deseadas y que se disponga de evaluación de su población. En los apartados a mejorar, el que la biomasa sea baja, aunque estable, y que se produce una elevada mortalidad por pesca, por lo que sería necesario una reducción del 35% para



Cofradía de Palamós

Cofradía de Motril



Cofradía de San Pedro del Pinatar

alcanzar el Rendimiento Máximo Sostenible.

-*Pesquería del langostino de paranza del mar Menor.* En su pesca se utilizan trampas de red tradicionales conocidas como paranzas o charamitas, que se componen de una malla guía que conduce a la especie objetivo hacia una red de caracol, donde quedan atrapados. Esta trampa se mantiene en la columna de agua, a unos dos metros, con flotadores en la parte superior e inferior. Es una pesquería que se realiza a pequeña escala y con un arte con bajo impacto sobre los fondos marinos. Tiene que mejorar en el conocimiento sobre la población de langostino y en disponer de una estrategia de gestión adaptada.

-*Pesquería de merluza de arrastre en el golfo de León.* Tanto la que se practica por la flota española como por la francesa son con arrastre de fondo, aunque con variantes. En ambos casos se registra una alta mortalidad por pesca, y se incide en las conclusiones que las tallas mínimas deben corregirse, ya que son inferiores al tamaño medio de madurez sexual. En España

Tras los problemas detectados en las pesquerías estudiadas, ya se trabaja en cómo atajarlos con la elaboración de los correspondientes planes de acción, que se espera estén concluidos para septiembre

no existe ningún plan de gestión y falta información acerca de la composición de sus capturas. Como aspectos positivos, en la pesquería artesanal española de esta especie, la existencia de medidas de gestión para regular las capturas incidentales; la evaluación científica de la población; y medidas para limitar el impacto sobre las zonas de pesca, los cañones del golfo de León, considerados como ecosistemas marinos vulnerables.

-*Pesquería de la quisquilla de nasa del mar de Alborán.* Se utilizan nasas que son de plástico en forma de embudo con un agujero por donde entra el crustáceo. Se ceban con carne y se calan en el fondo por la noche. Las mayores capturas y desembarques se registran en la región costera occidental de Andalucía, especialmente en el puerto de Motril, que concentra más de la mitad de los desembarques. Según la pre-evaluación realizada al final de la segunda fase del proyecto Medfish, estamos ante un arte selectivo, con bajo impacto sobre los hábitats marinos y que tiene prohibido desembarcar otro tipo de pescado capturado con nasa. En cuanto a lo que tiene que mejorar, se resalta que existe una total ausencia de evaluación de la población de quisquilla y de su estado, no existiendo mecanismos para regular la tasa de explotación según las evoluciones de su población. Tampoco se disponen de datos sobre los desembarques.

-*Pesquería de salmonete de fango de arrastre* (en Villajoyosa, Santa Pola y otros puertos). Se pesca con arrastreros (arrastre de fondo) y flotillas artesanales a los largo de todo la costa mediterránea española. En lo positivo, se señala que su población está evaluada de forma periódica y que hay restricciones de profundidad y zonas de pesca para preservar los hábitats marinos vulnerables. Las mejoras se centran en la necesidad de avanzar en el conocimiento acerca de las poblaciones de algunas de las pesquerías incidentales, así como en obtener da-

tos para evaluar el impacto sobre hábitats sensibles y especies en peligro. No cuenta con un plan de gestión a largo plazo.

Los que deseen acceder a estos informes de pre-evaluación pueden hacerlo a través de www.project-medfish.com/es/resultados-etapa-2. En estos momentos ya se está trabajando en los planes de acción que, como resultado de la información obtenida, se deben aplicar para hacer sostenibles o mejorar la rentabilidad de estas pesquerías. Si se cumplen los plazos previstos, estos planes de acción correspondientes a la tercera etapa del proyecto Medfish estarán listos para el próximo mes de septiembre. ■

RAÚL GUTIÉRREZ

FOTOS CEDIDAS POR MSC

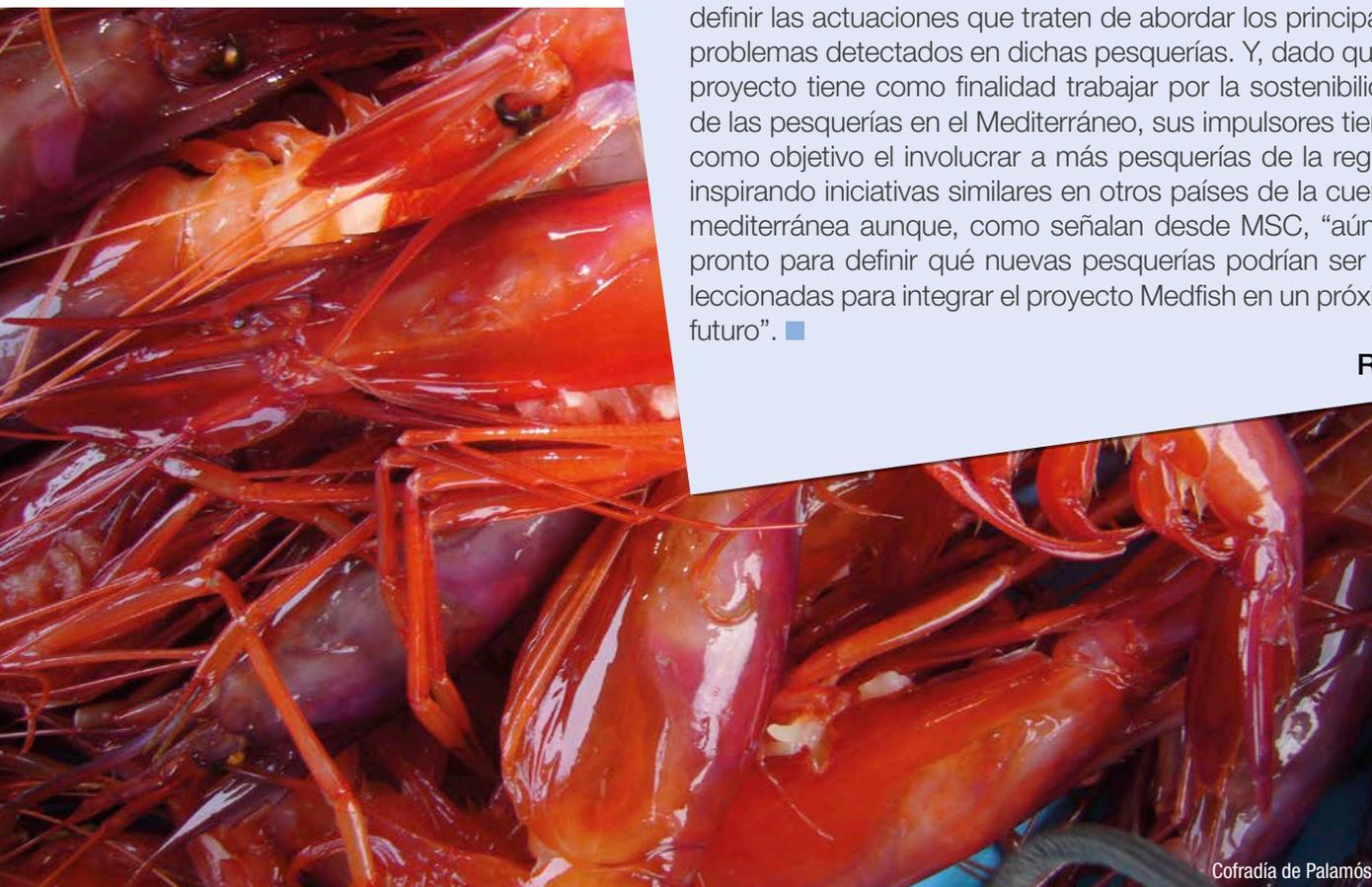
Medfish III: Planes de acción

El proyecto Medfish fue puesto en marcha en septiembre de 2015 por Marine Stewardship Council (MSC) y la organización ambientalista WWF. El objetivo perseguido es evaluar la sostenibilidad de una serie de pesquerías artesanales en Francia y España. Siete en cada uno. Para ello, durante este tiempo han tratado de identificar sus aspectos positivos y los puntos mejorables de cada una de ellas para la posterior formulación de planes de acción específicos. La finalidad última: avanzar hacia la sostenibilidad de estas pesquerías.

Unas pesquerías, las seleccionadas, muy variopintas, como destaca Luis García Varas, Responsable del Programa Marino de WWF España, pero con “un denominador común entre la mayoría, la sobreexplotación de las poblaciones analizadas. Con la información obtenida, Medfish desea iniciar una fase de reflexión con el sector pesquero directamente implicado, acompañado por las administraciones, los científicos y las ONGs ambientales, para definir un plan de acción que permita avanzar de forma responsable hacia la sostenibilidad de estas pesquerías”.

Ahora, ya inmersos en esta tercera y última fase del proyecto Medfish, toca trabajar con las partes interesadas para definir las actuaciones que traten de abordar los principales problemas detectados en dichas pesquerías. Y, dado que el proyecto tiene como finalidad trabajar por la sostenibilidad de las pesquerías en el Mediterráneo, sus impulsores tienen como objetivo el involucrar a más pesquerías de la región, inspirando iniciativas similares en otros países de la cuenca mediterránea aunque, como señalan desde MSC, “aún es pronto para definir qué nuevas pesquerías podrían ser seleccionadas para integrar el proyecto Medfish en un próximo futuro”. ■

R.G.



Cofradía de Palamós

En aguas del Mediterráneo

Captura accidental de un TIBURÓN PEREGRINO

El pasado 26 de abril fue capturado accidentalmente un enorme tiburón peregrino de 8 metros y más de 2.000 kilogramos. El enorme ejemplar de la especie *Cetorhinus maximus*, el segundo más grande del mundo, cayó en las redes de un buque arrastrero que faenaba a 16 millas del puerto de Calpe, Alicante, a una profundidad de 110 metros. El biólogo José Manuel Martín de la Sierra, colaborador de MAR, y encargado de seguir el proceso en un primer momento, nos apunta unas pinceladas sobre las capturas accidentales al hilo de este suceso.



El tiburón quedó atrapado en la red durante las faenas de pesca, y ante la imposibilidad de liberarlo en la mar ni de ser izado a bordo, debido a su gran tamaño, tuvo que ser arrastrado a puerto.

El animal ya llegó prácticamente muerto y, a pesar de los esfuerzos, los biólogos nada pudieron hacer por reanimarlo. Los expertos habían sido alertados tras activarse el protocolo de la red de varamientos con una llamada al 112 de la tripula-

ción del pesquero, al sospechar que su captura accidental podría tratarse de una especie protegida, como así resultó ser. Una vez en puerto, fue retirado y liberado de la red con ayuda de una enorme grúa que sacó al animal del agua y lo extendió en el muelle. Allí fue reconocido por los biólogos que procedieron a recabar abundante información científica del ejemplar: estado de madurez, tipo de alimentación mediante análisis del contenido estomacal, datos biométricos, parásitos, etc...

Se trataba, como se señaló anteriormente, de un ejemplar de tiburón peregrino, especie migratoria que en determinadas épocas del año se acerca a nuestras costas, especialmente en primavera y verano. A pesar de su aspecto y tamaño es totalmente inofensivo para el ser humano, ya que carece de grandes dientes por alimentarse de krill (zooplancton compuesto de pequeños crustáceos). Antaño fue muy perseguido por su carne, viendo su población seriamente diezmada, motivo por lo que hoy en día está protegido en aguas europeas.

CAPTURAS ACCIDENTALES

Actualmente existen varias especies de tiburones y rayas protegidas en nuestras aguas, además de los cetáceos y tortugas marinas, algunas de las cuales han visto reducida de forma drástica sus poblaciones en los últimos años, especialmente debido a la contaminación, la sobrepesca y la pesca accidental. Respecto de las capturas accidentales, los científicos apuntan a que se podrían evitar con tan sólo colocar, en la manga de la red de arrastre, un dispositivo tipo TED (Dispositivos excluidores mediante rejillas flexibles) que facilitarían el escape vivo de dichos ejemplares, evitando que quedaran retenidos en el copo. Dichos dispositivos, por tanto, tendrían un doble efecto positivo ya que, además de liberar al animal sin daños, también se salvarían las capturas de las especies comerciales evitando que estos animales las aplasten y estropeen en el copo.

Al mismo tiempo, estos dispositivos evitarían la entrada al copo de botes, bidones u otra basura arrojada por mercantes, protegiendo las capturas contra el efecto dañino de estos objetos indeseables. Las

capturas comerciales no se verían afectadas por dicho dispositivo, ya que está pensado para animales relativamente grandes sin afectar a la captura de otros peces o mariscos. Unos dispositivos que mejorarían la selectividad de las redes de arrastre, evitando la captura accidental de especies no deseadas, por lo que contribuirían a una pesca más sostenible y respetuosa con el medio marino. ■

TEXTO Y FOTOS:

JOSÉ MANUEL MARTÍN DE LA SIERRA



Jornadas organizadas por el ISM y el SEPE de Tarragona

PESCA Y ACUICULTURA, riqueza de las zonas costeras

Con sus 279 kilómetros de costa, Tarragona cuenta con ocho puertos pesqueros, el 40% de los que existen en el litoral catalán. Las actividades pesqueras de la provincia se basan en una pesca tradicional de bajura y otra más industrial. Junto a éstas, coexiste un importante desarrollo acuícola en el área del Delta del Ebro. Desde el año 2014, la Dirección Provincial del ISM y el Servicio Estatal Público de Empleo (SEPE) de Tarragona, a través del Observatorio de las Ocupaciones, organizan unas jornadas para debatir sobre el presente y el futuro del sector en la región. La tercera edición, celebrada el pasado 10 de mayo, versó sobre su contribución económica al territorio.



III Jornada sobre el sector pesquero y acuícola

*La contribución de la pesca y
la acuicultura en el territorio*

Bajo el lema “La contribución de la pesca y la acuicultura en el territorio”, la Dirección Provincial del Instituto Social de la Marina (ISM) y el Servicio Estatal Público de Empleo (SEPE) en Tarragona organizaron el pasado 10 de mayo la tercera edición de unas jornadas que nacieron en 2014 para ser foro de debate sobre los problemas y retos que tienen estas actividades en la demarcación. Un encuentro bianual que reúne al sector público y al privado compartiendo un espacio y un tiempo para “reflexionar hacia dentro pero también hacia fuera”, dijo Ángel Calejero, director provincial del ISM en Tarragona en la inauguración del encuentro.

Con sus 279 kilómetros de litoral, en la provincia se desarrolla una pesca extractiva de cerco y arrastre con capturas de boquerón, anchoa, pulpo, merluza, sardina, sepia, galeras, jurel, dorada y lubina. Coexisten una pesca tradicional de bajura, realizada con técnicas simples y barcos pequeños, y una pesca industrial, que exige mayor tecnología e inversión. Estas flotas se asientan en ocho puertos pesqueros que, de norte a sur, son Torredembarra, Tarragona, Cambrils, L’Ametlla de Mar, L’Ampolla, Deltebre, Sant Carles de la Ràpita y Les Cases d’Alcanar y que representan el 40% del total de puertos pesqueros existentes en Cataluña.

Junto a la pesca, encontramos una destacada actividad acuícola en el Delta del Ebro, donde se producen moluscos, doradas y donde se asienta el Grupo Balfegó dedicado a la captura, alimento, engorde y comercialización del atún rojo. Aquí se encuentra también el Instituto de Investigación Agroalimentaria de la Generalitat de Catalunya (IRTA) y la Escuela de Acuicultura de Els Alfacs.

PERFIL DEL CONTRATADO

Si comparamos el peso económico de estas actividades con otras en relación a su valor en el PIB provincial o autonómico, podemos pensar que se trata de sectores pequeños. Sin embargo, su importancia radica en ser fuente de alimento para la

Tarragona cuenta con ocho puertos pesqueros, el 40% del total de Cataluña

población y de riqueza para muchas localidades costeras.

Francisco Calejero, director provincial del SEPE en Tarragona, destacó que el sector es mayoritariamente masculino (91,15%), con individuos de entre 35 a 44 años de edad, con estudios obligatorios y titulación de graduado ESO (30,57%). Un 36,43% de los contratados son extranjeros, las mujeres representan solo el 8,83% de los empleados y trabajan sobre todo en la acuicultura. Un 27,63% son mayores de 45 años.

El sector aglutina en la provincia a 1.150 afiliados. La afiliación en 2016 creció respecto al año anterior y la modalidad contractual más extendida es la de obra o servicios. Por otra parte, hay mucho fijo-discontinuo porque “las vedas marcan el desarrollo de estas actividades”, señaló Calejero.

En términos cuantitativos podríamos pensar que estamos ante unas actividades poco relevantes pero la pesca y la acuicultura tarraconenses influyen considerablemente en otros sectores como la restauración o el turismo en las localidades costeras; de ahí su importancia.

Juan Antonio Duro, responsable de la cátedra de Economía Local y Regional de la Universidad Rovira i Virgili (URV) explicó esos otros factores que debemos tener en





cuenta. “Necesitamos información para evaluar y medir el impacto económico del sector y responder a cuestiones sobre su evolución, su dimensión total o su demografía empresarial”, dijo.

Según sus palabras, para monitorizar estas actividades hay que contar con indicadores de seguimiento directos e indirectos, datos macroeconómicos sectoriales que a veces “no están actualizados o son difíciles de encontrar” y datos empresariales “que nos pueden ayudar a ver la realidad del sector que nos ocupa”.

Lo que las cifras demuestran a veces no es suficiente. Hay que tener en cuenta los “efectos backward” (efectos demanda) y los “efectos forward” (input de la actividad). Para determinar el impacto económico del sector es necesario cuantificar los impactos directos e indirectos “Hay que valorar el impacto global del sector, tanto cuantitativa como cualitativamente, para tomar decisiones correctas, presentar proyectos y decidir inversiones”, concluyó Duro.

PESCA Y GRUPOS DE ACCION

Joan Balagué, secretario de la Cofradía de Pescadores de Sant Carles de la Ràpita, se refirió a la Ley 22/2002 de 12 de julio, reguladora de las cofradías de pescadores catalanas. Explicó que en los ocho

La importancia de la pesca y la acuicultura radica en que son fuente de alimento y riqueza para los pueblos del litoral

puertos pesqueros de la provincia hay registradas 238 embarcaciones y un total de 911 tripulantes. Asimismo dijo que el valor de la producción en 2016 fue de 41 millones de euros.

Según Joan Balagué las cofradías representan y defienden los intereses del sector. “Son economía social, economía azul y fuente de ingresos y riqueza en las poblaciones costeras”, dijo. Balagué dio a conocer los servicios que ofrecen las cofradías y el modo en el que colaboran con la Administración en la promoción de los productos pesqueros y en la defensa de los intereses de la gente del mar.

Los Grupos de Acción Local de Pesca (GALP) ayudan a mejorar la competitividad. En Cataluña existen dos: uno, en el norte en la Costa Brava, y otro, al sur, en las Terres de l'Ebre. Su gerente, Joan Alguinet, asistió a las jornadas para explicar el papel de estas organizaciones que si bien “no son muy conocidas en el Mediterráneo, sí lo son en Galicia y Andalucía y mucho más en el resto de Europa”, dijo.

El GALP de Terres de l'Ebre lo componen en la actualidad 22 miembros procedentes tanto del sector público como del privado. Ha recibido ayudas europeas por un valor de 3,6 millones de euros, que servirán para invertir en el sector durante los próximos seis años.

Las acciones del GALP se dirigen a la creación de nuevas oportunidades, aumentar el valor del producto, diversificar la actividad económica, proteger el entorno natural, cohesionar el patrimonio cultural de la zona y mejorar la gobernanza. El mayor problema al que se enfrentan es que los Grupos de Acción Local aún no son muy conocidos pero mejoran la competitividad al estar integrados por miembros de distinta índole que trabajan en la misma dirección.

“Hay que superar la vieja idea de la subvención y sustituirla por la de inversión y esfuerzo empresarial”, dijo Joan Alguinet. La zona, al ser declarada parque natural, ofrece “una oportunidad única de desarrollo y de revalorización del producto” ya que a la calidad se une una marca natural que tendrán que “aprovechar” para definir estrategias e impulsar la actividad en el futuro.

Tarragona cuenta con dos zonas de

explotación acuícola principales: la Bahía Fangar, al norte del Delta del Ebro, y la Bahía Alfacs, al sur. En términos productivos, la acuicultura tarraconense produce al año entre 3,5 y 4 millones de kilos de mejillón; alrededor de 400.000 kilos de ostra arrisada y unos 100.000 kilos de almeja japonesa, con un valor comercial cercano a los 7,1 millones de euros.

MOLUSCOS Y ATÚN

La Federación de Productores de Moluscos del Delta del Ebro (FEPROMODEL) comercializa los productos bajo la marca “Marisco del Delta del Ebro”. Su gerente, Gerardo Bonet, presentó el informe DAFO de la actividad acuícola en la provincia.

Entre las debilidades de la acuicultura tarraconense destacó la fragilidad de las bahías, la presencia de depredadores del mejillón o la fuerte estacionalidad de este producto. También dijo que se trataba de productos “poco conocidos” por su origen y lamentó el “escaso consumo de ostra” existente en España. A esta situación se unen amenazas como el cambio climático, la situación de las bahías o la venta fraudulenta de mejillón como producto de las Bahías.

Sin embargo, la situación de las Bahías (enmarcadas en un entorno natural declarado), la calidad de los productos, y la presencia del IRTA y la escuela de formación acuícola son fortalezas que pueden generar oportunidades con las que diferenciar al

Los productos del mar sirven para promover turísticamente muchas localidades. La pesca turismo y el turismo pesquero son oportunidades en desarrollo

producto frente a la competencia.

Las bahías son la base y el factor diferenciador de los productos acuícolas de Tarragona, una ventaja competitiva. “Su fragilidad y el cambio climático condicionarán el desarrollo presente y futuro de la actividad”, concluyó Bonet.

Por otra parte, en la localidad de L’Atmella de Mar se encuentra el Grupo Balfegó, referente en la captura, alimentación y comercialización de atún rojo en el mundo. Esther Villagrasa, responsable de Recursos Humanos de la empresa, explicó el origen del grupo cuyos directivos decidieron en 2002 comercializar su propia pesca, “apostando por un innovador proyecto acuícola”, dijo. La marca Balfegó es referente de innovación, calidad y control. La empresa factura 45 millones de euros y exporta a más de 30 países. El 5% de su producción se dirige al mercado nacional; el resto va al extranjero, fundamentalmente Japón.

El impacto económico de la marca en L’Atmella de Mar es importante. La web de la empresa publicita los restaurantes de la localidad donde se pueden consumir sus atunes. Además, favorecen la visita de turistas a las instalaciones, permitiéndose el baño en las piscinas así como degustar el producto.

TURISMO PESQUERO Y PESCA TURISMO

En las jornadas se destacó la influencia de la pesca y la acuicultura en el turismo y las posibilidades de diversificar estas acti-



vidades hacia otras turísticas. La Estación Náutica de la Rápita, con la Ruta de las Mejilloneras, da a conocer el cultivo del mejillón y de ostras en la localidad, combinando actividades como la navegación en velero, el kayak o practicando paddle surf. En el año 2016, un total de 5.827 personas realizaron esta ruta.

Joan Barberá, presidente de la Estación Náutica de la Rápita explicó las actividades que llevan a cabo, contribuyendo al desarrollo del turismo local. Sin embargo, los pescadores “aún son reacios a realizar

Las jornadas que organizan conjuntamente el ISM y el SEPE son un marco excelente para debatir sobre los problemas y retos del sector.

estas actividades cuando quieren los turistas”, dijo

Desde el Ayuntamiento de la Rápita se impulsan estas actividades y la promoción de los productos con la celebración de jornadas gastronómicas en torno a los productos pesqueros y acuícolas.

El encuentro se clausuró reflexionando sobre la remuneración en el sector. Tomás Margalef, Graduado Social y ex secretario de la Cofradía de Pescadores de L'Ametlla de Mar, se refirió al concepto etimológico de la palabra salario y cómo se ha pagado a los trabajadores a lo largo de la historia.

El origen del salario a la parte, propio del sector de la pesca, se remonta a la mitad del siglo XIV cuando surgen sociedades colectivas y donde el salario se dirige más al beneficio de la sociedad que del propio individuo. El salario a la parte, continua en la sociedad industrial y llega a nuestros días.

A lo largo del tiempo se han sucedido dictámenes de organismos internacionales recomendando una remuneración completa pero dejando a los Estados la decisión final, al considerar las especificidades del trabajo en el mar.

El salario a la parte depende de la actividad de la empresa, no del rendimiento del trabajador. Según Margalef esto genera multitud de opiniones pero “¿aguantará en el futuro o se transformará?”

Es necesario avanzar y que los representantes de los pescadores reconozcan las relaciones laborales del sector pesquero y ofrecer un salario mínimo que garantice “la paz social” y el relevo generacional en el mar. ■

ANA DIAZ



OBJETIVOS III JORNADA SOBRE EL PESQUERO Y ACUÍCOLA La contribución de la pesca y la acuicultura al territorio

CONOCER	La actividad pesquera y acuícola en el territorio.
ANALIZAR	Los factores y elementos que inciden en el desarrollo del sector y que impulsan su impacto económico. Los puntos de encuentro entre el sector pesquero acuícola y otros como el turismo y la restauración
CONTRIBUIR	A la difusión de los proyectos que favorecen el desarrollo económico y social de la pesca y la acuicultura. Al conocimiento y a la valoración del sector.

Asamblea General de APROMAR 2017

LA SOSTENIBILIDAD, eje del debate

La Asamblea General de APROMAR, celebrada en Madrid el pasado 4 de mayo, reunió por primera vez a empresarios de la acuicultura marina y continental españolas. Nuestro país es el principal productor acuícola de la Unión Europea y APROMAR representa los intereses de la totalidad de los productores de peces marinos y el 60 por ciento de la acuicultura continental. La Asamblea General de la Asociación coincide con la celebración de la Conferencia Empresarial de Acuicultura que, en esta edición, centró el debate en la sostenibilidad ambiental y su relación con el rendimiento empresarial.



El secretario general de Pesca con dirigentes de APROMAR y representantes del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

La acuicultura española sigue enfrentándose a retos legales difícilmente solucionables desde la iniciativa privada, si no cuenta con el apoyo decidido de las Administraciones Públicas. En este sentido, el presidente de APROMAR, José Carlos Rendón, se dirigió a los asistentes a la Conferencia Empresarial de Acuicultura,

antesala de la Asamblea General de la Asociación de empresarios acuícolas. Rendón agradeció el apoyo de la Secretaría General de Pesca a la actividad pero insistió en que este apoyo “resulta insuficiente” para el desarrollo de la actividad, sin el respaldo de las Comunidades Autónomas.

El presidente de APROMAR criticó a Cataluña y Canarias por bloquear al sector en sus territorios. En el caso de Cataluña, Rendón subrayó la “falta de apoyo” que recibe la producción de peces marinos mientras que el problema en Canarias es el retraso del Plan Regional de Canarias que “no acaba de arrancar” y que no sabe si cuando se apruebe será “para ser la muerte del sector”.

Gabriel Mato, eurodiputado y representante en la Comisión de Pesca, fue el primer invitado en tomar la palabra. Destacó que Bruselas apuesta por la acuicultura “por su importancia para satisfacer las necesidades de alimento de la población”. También lo señalan así los últimos informes de la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

España -dijo- es “referente” de la acuicultura europea. “Aquí hay una gran demanda de productos pesqueros y la pesca extractiva no llega a cubrir esa demanda. El objetivo, por tanto, es producir más y con más calidad”, declaró. Mato señaló que la acuicultura europea se enfrenta a muchas

trabas administrativas e impedimentos en las legislaciones regionales para su completo desarrollo y ser totalmente competitiva respecto a la acuicultura asiática.

Explicó que las ayudas comunitarias procedentes del FEMP pueden ayudar al desarrollo de la acuicultura. “Ningún buen proyecto está exento de financiación”, dijo. El 20% del Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca para el período 2014-2020 (unos 1.200 millones de euros) se destinará a defender y desarrollar los intereses del sector”, indicó.

El eurodiputado terminó su intervención afirmando que “son muchos los retos pero también las oportunidades existentes para hacer de la acuicultura un sector competitivo en el contexto mundial”.

APOYO INSTITUCIONAL

La acuicultura ha contado desde siempre con el apoyo del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA) a través de la Secretaría General de Pesca. Hoy ese apoyo es más real que nunca. Su titular, Alberto López-Asenjo, participó en la conferencia empresarial de APROMAR destacando que su Departamento trabaja por relanzar la actividad, poniendo en marcha las actuaciones previstas en el Plan Estratégico de la Acuicultura Española 2014-2020.

El secretario general de Pesca destacó el esfuerzo realizado en las tareas de planificación marítima espacial con el diseño de un Sistema de Información Geográfica para la Acuicultura: el Visor Acuicultura en España (Acuivisor).

Se trata de una herramienta que aglutina y unifica en un mismo formato la información básica de la actividad acuícola en las distintas Comunidades Autónomas y la diversidad de cultivos existentes en nuestro país.

Según López-Asenjo, con esta herramienta se busca “posicionar la acuicultura española en el marco de otras redes europeas de gestión de conoci-

miento e intercambio de información”.

El Plan Estratégico recoge la necesidad de reforzar la competitividad del sector a través de la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación; así como el estrechamiento de las relaciones entre la comunidad científica y el sector productor, a través del incremento de la financiación disponible y del número de proyectos ejecutados en materia de acuicultura.

Así, dijo López-Asenjo, el relanzamiento de los Planes Nacionales de Acuicultura a través de una convocatoria de ayudas dotada con dos millones de euros, es una “clara apuesta por la mejora genética de los productos acuícolas”. El secretario general de Pesca avanzó que este año se publicará una nueva convocatoria de ayudas, por valor de 1,2 millones de euros.

Por otra parte, destacó la importancia de la sensibilización y de la comunicación de las bondades de la acuicultura, aclarando que esta actividad “no compite con la pesca extractiva”. Anunció que desde la Secretaría General de Pesca se está en conversa-

Para el desarrollo de la actividad es necesario el apoyo institucional de la Secretaría General de Pesca pero también de las Comunidades Autónomas



El secretario general de Pesca se dirigió a los asistentes a la conferencia empresarial de acuicultura. A su lado, el presidente de APROMAR.

ciones con la Academia de la Gastronomía para mejorar la imagen de la acuicultura, con la puesta en marcha de actividades en las que estén los productos acuícolas.

López-Asenjo explicó que, para avanzar, es importante “trabajar rápido y aprovechar la tecnología y la innovación”. En este camino, espera contar con el apoyo de Ramón de la Figuera Morales, nuevo presidente de la comisión de Acuicultura y Pesca del Mediterráneo de la FAO, organismo que está marcando la actual doctrina de la acuicultura en el mundo.

PIENSOS Y PRODUCTOS SOSTENIBLES

El director de Sostenibilidad Corporativa de Nutreco, José Villalón, explicó a los asistentes que la empresa de piensos debe “ayudar a vender pescado”. En este sentido, matizó que es “casi una obligación” para los piscicultores, “exigir transparencia al proveedor de materias primas”.

“Si el pienso es tan importante, es necesario que el fabricante esté comprometido con la defensa de su sostenibilidad y por su capacidad de resolución de los casos en este ámbito. Lo que haga el fabricante de piensos por la sostenibilidad, es lo que la pisci-

La acuicultura es motor económico para poblaciones costeras. La producción de peces marinos podría alcanzar 91.300 toneladas y un valor de 937 millones de euros en el año 2030

cultura hace indirectamente por dicha sostenibilidad”, dijo Villalón.

La sostenibilidad, según el representante de Nutreco, tiene una vertiente social y otra económica y el sector acuícola tiene instrumentos a su disposición para garantizar la sostenibilidad de los piensos que compra con certificaciones.

Villalón pronosticó que en el plazo de 15 años, como máximo, la sostenibilidad va a ser un factor de competitividad empresarial que marcará las tendencias de consumo y la aceptación de los productos por parte de los consumidores.

“Esto será importante en todos los sectores pero sobre todo en el de la alimentación, donde la acuicultura va a desempeñar un papel protagonista para proveer alimento a una población mundial en constante crecimiento demandante de proteínas de calidad”, señaló.

Villalón considera que el sector tendrá una ventaja competitiva si adopta estándares que mejoren la información que reciben los consumidores sobre



Mario Rodríguez Noya, de Carrefour, explicó que el concepto de sostenibilidad ha venido para quedarse.

los métodos de producción de los productos y el respeto al medio ambiente.

En parecidos términos se pronunció el director de Calidad y Desarrollo Sostenible de Carrefour, Mario Rodríguez Moya, para quien el consumidor es cada vez más sensible a aspectos relacionados con la sostenibilidad.

Según Rodríguez Moya, los consumidores de productos pesqueros valoran en sus decisiones de compra la frescura, el menor procesado y el origen; de ahí su preferencia por productos de proximidad, locales o nacionales.

El consumidor, dijo, “no es sólo uno”. Cada consumidor, a su juicio, tiene “su propia tipología” y hoy los consumidores están “más y mejor informados”. Además, están “comunicados entre sí gracias a las redes sociales y a las tecnologías”.

Durante su intervención, el representante de Carrefour, señaló que los consumidores en la actualidad “apuestan por la salud”. El consumidor de hoy “demanda productos con menos grasas saturadas, sin sal, con más proteínas de calidad y más omega 3. Productos sin gluten o sin lactosa y productos regionales y locales, productos próximos. Y también productos ecológicos, en cuya producción se respete y valore tanto el medio ambiente como el bienestar animal”, matizó.

Aunque en España, la sostenibilidad aún no es tan decisiva para adquirir un productor como ocurre en otros países europeos, este factor “ha llegado para quedarse”, pronosticó Rodríguez Moya.

PROYECTOS INNOVADORES

Gustavo Larrazábal, impulsor de Innovación en APROMAR, fue el encargado de introducir en la última parte de la conferencia dos proyectos internacionales multidisciplinares liderados por científicos y Universidades españolas. Se trata de los proyectos Medaid y PerformFish, cuyos resultados contribuirán a que el sector acuícola mejore su eficiencia productiva, mejorando los índices de conversión y eficiencia del alimento y, al mismo tiempo,



Gustavo Larrazábal presentó dos proyectos internacionales con participación española.

po, ser capaz de producir peces de mayor calidad, mejor adaptados a las condiciones de cultivo y más resistentes a enfermedades.

MedAid tiene como objetivo aumentar la competitividad y la sostenibilidad de la piscicultura marítima mediterránea a lo largo de toda la cadena de valor mediante, en primer lugar, un diagnóstico con el que identificar y abordar los principales factores técnicos, ambientales, económicos y sociales que condicionan la sostenibilidad del sector. En segundo lugar, con el desarrollo de conocimientos y herramientas innovadoras que contribuyan a mejorar la productividad de los sistemas de producción, fomentar la creación de productos de valor añadido y de planes de negocio socialmente aceptables y, finalmente, con la provisión de recomendaciones prácticas destinadas a facilitar la integración, armonización y gobernanza del sector en el Mediterráneo.

La Secretaría General de Pesca publicará una nueva convocatoria de ayudas a la acuicultura de 1,2 millones de euros

PerformFish pretende por su parte incrementar la competitividad del sector concentrándose en los puntos débiles de tipo biológico, técnico y operacional identificados por el sector como causantes del estancamiento de la producción en las últimas décadas, contribuyendo al crecimiento azul con responsabilidad social y ambiental.

El director general de Recursos Pesqueros y Acuícolas del MAPAMA, José Miguel Convinos, clausuró la jornada reiterando una vez más el apoyo del Ministerio a las acciones diseñadas en el Plan Estratégico.

Destacó el peso y el papel relevante de nuestra acuicultura en el contexto europeo, teniendo en cuenta el volumen de la producción de mejillones, de peces marinos y los procedentes de la acuicultura continental. Se mostró insatisfecho con los datos porque considera que el sector “tiene capa-

La sostenibilidad ambiental se convertirá en poco tiempo en un decisivo factor para decidir la compra de alimentos

idad y potencial de futuro por la diversidad climática de nuestro litoral”. Y dijo que, como ha sucedido con el rodaballo, “podemos aspirar a liderar la producción de doradas y lubinas en el Mediterráneo”.

Convinos señaló que hay que “trabajar con las Comunidades Autónomas y mejorar aspectos como la optimización de piensos, la gestión de las granjas o la domesticación de nuevas especies para llegar a tener la acuicultura sostenible que todos queremos”.

El reto está delante de nosotros. Según los datos del informe de APROMAR “La Acuicultura en España 2016”, nuestra acuicultura podría alcanzar en el año 2030 una producción marina de 91.300 toneladas, con un valor de 937 millones de euros. Alcanzar estas cifras es tarea de todos. ■

ANA DÍAZ

FOTOS JESÚS NAVARRO



José Miguel Convinos clausuró la jornada.

La UE promueve nuevas medidas

Los plásticos y la **SOSTENIBILIDAD** **DE LA VIDA MARINA**

La contaminación por plásticos de los océanos se ha convertido en un grave problema para la sostenibilidad de la vida marina. Uno de los últimos ejemplos se ha encontrado en Noruega, donde una ballena de Cuvier tuvo que ser sacrificada. El cetáceo estaba enfermo, apenas se movía y había quedado varado en varias ocasiones. Su posterior autopsia reveló que hacía tiempo que no podía comer al quedar obturado su aparato digestivo por más de 30 bolsas y pequeños fragmentos de plástico.



La creciente preocupación por los efectos de los plásticos sobre nuestra salud y sobre el medioambiente, especialmente de nuestros mares, es una de las mayores inquietudes sociales del momento. En los últimos años, nuestros océanos se han convertido en el mayor vertedero del mundo. Los plásticos están provocando severos daños en el hábitat marino, desequilibrios del ecosistema, modificaciones en el relieve, la muerte de la fauna debido a su ingesta, así como la confirmación de que dichas sustancias, y las toxinas que su descomposición libera, se están incorporando a la cadena trófica, sin que hasta el momento se haya podido cuantificar a medio o largo pla-

Davos denuncia que en 2050 el peso de los residuos de plásticos en el mar será superior al peso de todos los peces del planeta

zo sus efectos sobre la salud del ser humano. Sin entrar en el elevado coste económico que supone la limpieza de playas y litorales o el impacto sobre los sectores más afectados por esta suciedad como la pesca y el turismo.

El Programa Medioambiental de las Naciones Unidas ha denunciado que cada minuto se vierte un camión de basura con plásticos al mar, lo que supone más de ocho millones de toneladas anuales. En enero de 2016, se presentó un informe en el Foro Económico Mundial de Davos en el que se denunciaba que, al ritmo actual, en 2050, el peso de los residuos de plásticos en el agua marina será superior al peso de todos los peces del planeta.

Ante esta grave situación, se tratarán de arrancar compromisos reales y efectivos a Estados, empresas y sociedad civil en la Conferencia Mundial sobre los Océanos que se celebrará en junio en Nueva York, para emprender acciones efectivas de recuperación de los ecosistemas marinos.

La Comisión de Medio Ambiente, Salud Pública y Seguridad Alimentaria (Comisión ENVI) del Parlamento Europeo ha dado el visto bueno a medidas firmes para reducir las fuentes de contaminación plástica marina como parte de un





son 115 kilos. Se calcula que cada europeo usa de promedio 200 bolsas de plástico al año.

A día de hoy parece imposible vivir sin plástico, con lo cual la mejor opción, además de las actuaciones legislativas, es que exista un mayor nivel de conciencia de su uso y abuso.

¿Cuál es nuestra responsabilidad? Realmente toda, si se tiene en cuenta que por ejemplo también se está alertando sobre el creciente hallazgo de miles de toallitas húmedas flotando por nuestras costas.

La limpieza de los océanos es una opción, el coste potencial en toda la UE para limpiar nuestras costas ascendería a casi 630 millones de euros por año, pero es una tarea que algunos comparan con barrer la arena del de-



conjunto más amplio de medidas destinadas a disminuir todos los residuos.

En un primer nivel, se busca rebajar a la mitad los niveles de basura marina para 2030 así como promover la reutilización y el reciclado. Se hace un llamamiento a los Estados para que hagan frente a los productos que se vierten en el mar y para que se reduzcan paulatinamente los envases no reciclables, de tal manera que para ese mismo año, el 80 % de todos los recipientes sean reutilizables.

En España, en 2014 se puso en marcha la Ley de Protección del Medio Marino y el desarrollo de las estrategias específicas en las cinco demarcaciones marinas españolas: Noratlántica, Sudatlántica, Estrecho y Alborán, Levantino-Balear y Canaria como iniciativas para afrontar este problema. El programa incluye el seguimiento de microplásticos, identificados como un problema emergente que requiere especial atención.

TOMA DE CONCIENCIA

La respuesta a la pregunta de si podemos vivir con menos plásticos nos la ofrecen las estadísticas: hace 50 años, cada español consumía al año unos 300 gramos de este material; ahora

**Según
Greenpeace cada
año llegan al
medio marino
8.627 toneladas
de microesferas
de plástico**

sierto. Volviéndose por tanto todos los esfuerzos hacia el origen del problema, la actuación del ser humano y, por tanto, hacia la prevención.

MICRO-ENEMIGOS

Microplásticos es el nombre genérico que se emplea para definir los distintos compuestos de plástico de tamaño inferior a los 5 milímetros (los nanoplásticos tienen un tamaño inferior al milímetro) que proceden de la fragmentación de objetos más grandes a medida que se van degradando por la acción de los vientos, olas y el sol o bien que se producen originalmente en ese tamaño, generalmente para la industria cosmética. Hablamos de partículas más pequeñas que un grano de arroz, con lo que superan sin

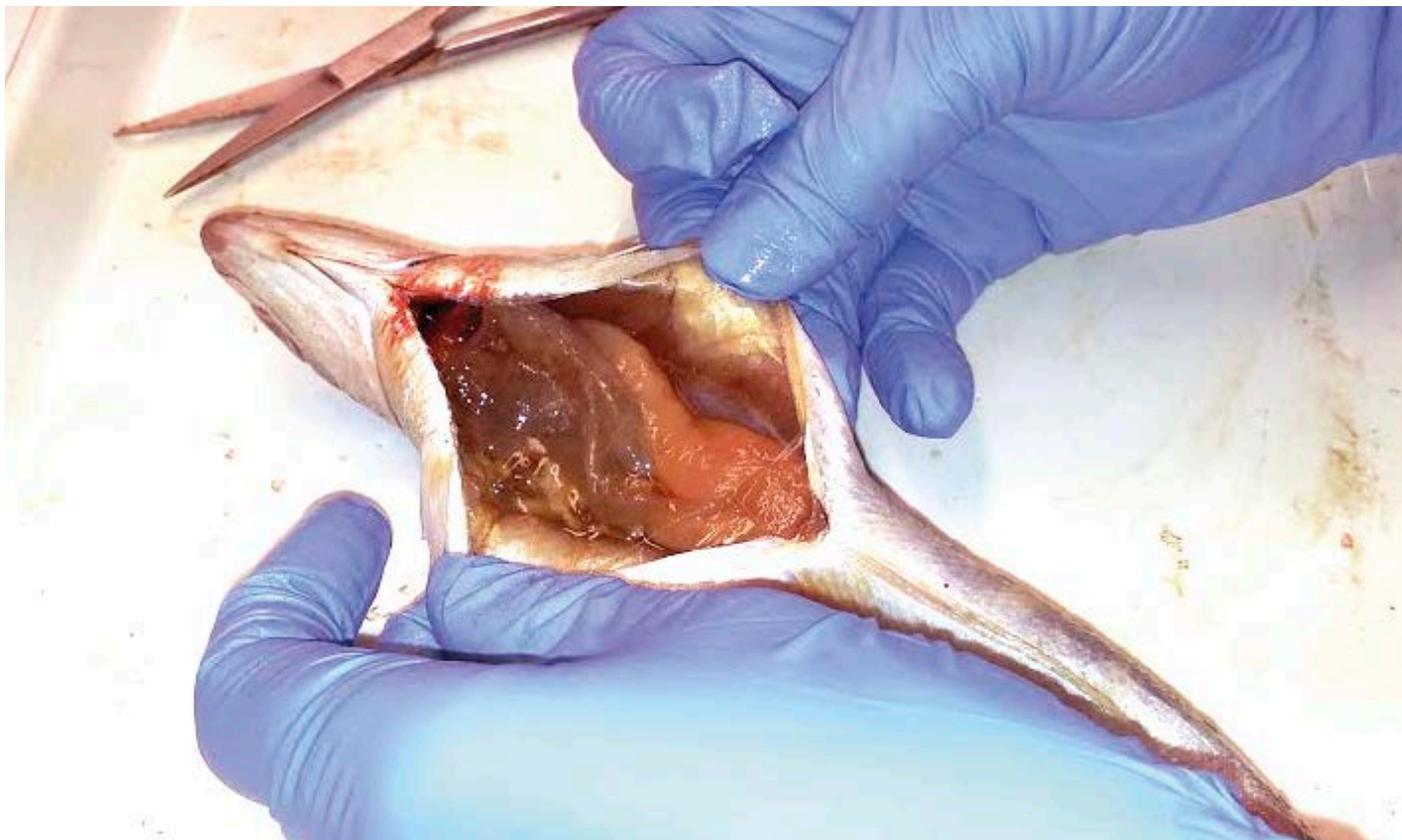
problema los filtros de las depuradoras.

Entre las diferentes iniciativas que se están llevando a cabo figura la eliminación de los microplásticos de la industria cosmética. Estos productos forman parte de cremas exfoliantes, pastas de diente y detergentes y acaban llegando al mar por nuestros desagües.

Según Greenpeace, se calcula que cada año llegan al medio marino 8.627 toneladas de microesferas de plástico, teniendo en cuenta que en un solo envase de cualquiera de estos productos puede haber hasta 2,8 millones de nanopartículas.

El panorama varía mucho según zonas geográficas. Nuevamente la Unión Europea lidera las medidas políticas de protección del medioambiente logrando que las industrias cosméticas





europas redujeran voluntariamente en un 82% el empleo de micropartículas de plástico en 2015, con el objetivo de que sean totalmente eliminadas antes de 2020.

Aun así, algunas organizaciones llevan años exigiendo la prohibición total del uso de microesferas y en sus distintas campañas han elaborado listados de las empresas que ignoran el problema o bien cuyas acciones para atajarlo son limitadas.

Nueva Zelanda se unía recientemente a la lista de países que han decidido prohibir los productos con microesferas plásticas. El Reino Unido y Estados Unidos son otras de las naciones que han tomado acciones al respecto.

MAPAS DE BASURAS

El ecologista marino Andrés Cózar, de la Universidad de Cádiz, que participó en la Expedición Malaspina (ver MAR 543, enero 2015) en la que elaboró un mapa de la basura oceánica donde se detallan las cinco grandes

zonas de acumulación de plásticos en los océanos, daba la voz de alarma.

Sorprendentemente en esta expedición se encontraron una menor cantidad de microplásticos de los esperados, lo que ha venido a reforzar la teoría de que la mayoría de estos residuos estarían depositados en los fondos marinos y no en las ya tristemente famosas islas de plásticos.

Lo más preocupante de todo, según el doctor Cózar, es que en estos momentos las distintas investigaciones apuntan a que los peces más pequeños están siendo conductos importantes para la contaminación al ingerir pequeñas cantidades de microplásticos. Si finalmente se confirma esta hipótesis, el impacto de la contaminación por plástico podría alcanzar también a los depredadores marinos en breve.

Mientras que la presencia de restos de plásticos en el mar es un problema mundialmente reconocido, la ingesta de microplásticos por los organismos marinos es un campo de reciente in-



vestigación Pese a ello, desgraciadamente todo apunta a que los plásticos ya se han incorporado a la cadena alimenticia del ser humano.

PESCANDO PLÁSTICOS

Además de la política y las actividades legislativas, la Unión Europea está dedicando importantes recursos a la protección y restauración de la biodiversidad marina y los ecosistemas en el marco de las actividades de pesca sostenible. El Fondo Europeo Marítimo y de Pesca financia algunos proyectos de recogida de residuos por los pescadores, que pasan a convertirse en los héroes del reciclaje. Actualmente hay varios proyectos en marcha.

Murcia. La Federación de Cofradías de Pescadores de la Región de Murcia firmaba el pasado mes de octubre un convenio con la Consejería para poner en marcha un proyecto de limpieza de fondos marinos. El plan supone trabajos de recogida de residuos en los fondos del litoral mediante embarcaciones de arrastre. Los pescadores retirarán plásticos, vidrios, papeles, gomas, telas y desechos de la actividad pesquera y los depositarán en los contenedores ubicados en las diferentes zonas portuarias. El convenio está cofinanciado

España dispone de un programa de seguimiento de microplásticos en el medio marino como problema emergente que requiere especial atención

por el FEMP en un 75 por ciento.

Cataluña. El proyecto de recogida de basuras marinas *Marviva -Upcycling the oceans* se puso en marcha en 14 puertos pesqueros de Cataluña a finales de 2016. El plan tiene como objetivo caracterizar los residuos generados, conocer su origen y sensibilizar a la población en general y a los pescadores en particular sobre este problema. En esta tarea participan embarcaciones de cerco y arrastre de la Federación Nacional Catalana de Cofradías de Pescadores.

Comunidad Valenciana. En la Comunidad Valenciana más de 160 barcos pesqueros de arrastre participan también en el proyecto *Upcycling the Oceans*, consistente en la recogida de plásticos del mar para su transformación en ropa, un proyecto al que se han sumado ahora algunas cofradías de Cataluña y del resto del litoral mediterráneo.

País Vasco y Francia. Pescadores guipuzcoanos y franceses participan en el *Proyecto Life Lema* que incluye una guía metodológica que permite obtener las herramientas informáticas adecuadas para las autoridades locales encargadas de la gestión de la basura flotante en el mar. Entre ellas destacaría la predicción del movimiento y acumulación de desperdicios para así facilitar su recolección.

Almería. En Almería cinco arrastres de forma voluntaria llevan desde inicios del 2016 funcionando como escobas marinas. En los primeros nueve meses habían sacado toneladas de basura marina que luego han depositado en los contenedores especiales donde se cuantifica el residuo recogido. De su posterior estudio se deduce que el 80% es material plástico y el 20% restante latas, vidrio y restos de madera y aparejos.

Granada. El proyecto *Ecopuertos* es un plan pionero en Europa, diseñado por la Catedra RELEC de la Universidad de Cádiz y la Cofradía de Motril, en 2013, y que se está extendiendo por otros puertos y universidades andaluzas. Se trata de recoger, clasificar y cuantifi-

car la totalidad de los residuos generados en el curso de la actividad pesquera diaria, tanto los producidos a bordo o en el recinto portuario, como los recogidos en la mar por los barcos pesqueros.

Galicia. Barcos pesqueros participan desde hace años en los proyectos 'Nada por la Borda' o Pescal (Pesca Sostenible en Caladeros Limpios) para retirar residuos del mar depositándolos en los puntos autorizados. Pescal, el último de los proyectos puestos en marcha por el Centro Tecnológico del Mar, Cetmar, en colaboración con la Organización Nacional de Asociaciones Pesqueras, Onape, entre cuyos objetivos figura el de incentivar las buenas prácticas en el sector e implicar a los pescadores en la recogida de basura.

LOS BENEFICIOS

La incorporación a estos trabajos de limpieza de los barcos pesqueros tiene múltiples beneficios, y no solo porque los pescadores son de los más interesados en tener un mar más limpio. El mayor beneficiario es el medio ambiente puesto que supone la reducción del impacto de los desechos sobre la fauna marina.

La retirada de basuras del litoral lleva implícita una mejora de la calidad de las aguas que no solo evita riesgos de salud a los bañistas sino que aumenta la seguridad de la navegación, evitando daños directos en las embarcaciones.

Económicamente supone una menor dedicación a la limpieza de barcos y mantenimiento de redes; reducción del coste de limpieza por parte de las autoridades locales, y podría conllevar un aumento del turismo y por tanto de los ingresos relacionados con este sector.

Las principales fuentes contaminantes tienen doble origen; por un lado, desde las costas, mediante los rellenos de tierra en playas y edificaciones; los vertidos industriales; las aguas residuales sin tratar o la basura de las playas. Por otro lado, las actividades marinas producen residuos con los descartes de pesca; los vertidos ilegales; el extravío de redes; las empresas extractivas o la ba-

Una APP para denunciar basura marítima



La consultora KAI, especializada en el desarrollo sostenible del medio marino y la Asociación Vertidos Cero son las responsables del proyecto Plataforma Marnoba, que cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad, dependiente del Mapama.

La APP Marnoba –que ha sido premiada con el galardón National Energy Globe Award 2016, conocido como el Óscar del medio ambiente– cuyo nombre responde a las siglas de su objetivo (no basuras en el mar), tiene como misión recopilar, almacenar y mostrar

de un modo sencillo información sobre las basuras marinas mediante la utilización de una aplicación para dispositivos móviles de libre descarga.

Marnoba se alimenta de la información proporcionada por los buzos, los barcos y los ciudadanos que pasean por las playas. Estos datos son procesados por un equipo científico que luego publica los resultados en la web, y que quedan a la libre disposición de toda persona interesada en el problema de las basuras marinas.

Una vez descargada la APP a través de tu teléfono móvil puedes fotografiar y registrar la basura encontrada en cualquier playa con total detalle, indicando el tipo de material, su peso, las condiciones climatológicas y si hay animales enredados en la basura. Para descargarte la APP Marnoba entra en http://vertidoscero.com/Marnoba_AVG/

P.R.A.

sura arrojada desde los propios barcos.

Sin embargo, el 80 por ciento de los residuos tienen un origen terrestre. Reducir el consumo de plásticos, ser conscientes de las consecuencias de cualquier pequeña acción que tomemos, reciclar, exigir medidas que atajen el problema puede ser nuestra contribución. Es nuestro planeta, son nuestros océanos. Es nuestra responsabilidad. ■

PATRICIA ROMERO ALONSO



Vigila
SI DISTINGUES
LOS COLORES,
especialmente si deseas realizar
tareas de vigía a bordo

Escanea este código QR y podrás informarte de otras campañas sanitarias realizadas desde el ISM



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL

SECRETARÍA DE ESTADO DE LA SEGURIDAD SOCIAL



INSTITUTO SOCIAL DE LA MARINA

CARTA DE SERVICIOS,

compromiso con la calidad

Siendo fiel a sus compromisos, cada cuatro años el ISM renueva su Carta de Servicios al ciudadano en las que se dan a conocer las prestaciones que se ofrecen a los afiliados al Régimen Especial del Mar y que estarán vigentes hasta 2020. En un documento matriz más otros cuatro específicos se desglosan los servicios en los apartados de Sanidad Marítima, Gestión de la Seguridad Social de los Trabajadores del Mar, Formación y Buques, así como las fórmulas de acceso a dichos servicios.



Con fecha 12 de abril de 2017 se publica en el BOE la actualización de la Carta de servicios del Instituto Social de la Marina elaborada por la Dirección del mencionado Instituto, y de acuerdo con el informe favorable que ha emitido la Agencia

Estatad de Evaluación de Políticas Públicas y Calidad en los Servicios.

A lo largo de doce capítulos el documento matriz desarrolla los fines de la entidad. Se trata de facilitar en un solo catálogo la relación de servicios prestados, los derechos y deberes, así como las opciones de participación

y medios de contacto. También hay apartados dedicados a las normativas reguladoras y aquellos donde se especifican las fórmulas para interactuar mediante la presentación de quejas y sugerencias. Los distintos capítulos dan especial relevancia a los compromisos de calidad y sus fórmulas de control. Teniendo un lugar destacado las medidas para una igualdad efectiva entre hombres y mujeres.

Con la publicación de la Carta de Servicios el ISM renueva su compromiso con un proceso de gestión de la calidad en su organización, iniciado ya en el año 2000, con la protección social integral a las personas trabajadoras del sector marítimo-pesquero mediante la formación profesional marítima y sanitaria; la atención sanitaria-preventiva en tierra y asistencial a bordo y en el extranjero-, y la gestión de su Régimen Especial de Seguridad Social.

Dentro de sus objetivos prioritarios está obtener el reconocimiento por parte de sus usuarios como una organización que tiende a la excelencia en la satisfacción de las necesidades y expectativas del sector.

La Carta nuevamente supone una renovación de los valores corporativos de profesionalidad, integridad y especialización de las personas de la organización, reflejadas en un profundo conocimiento del sector para el que trabajan.

Se continúa trabajando en el día a día para mejorar la proximidad y el servicio de orientación al usuario que tiene como referente la eficacia, cumplir los objetivos marcados, y la eficiencia, acelerar los índices de respuesta a las demandas recibidas.

Haciendo un esfuerzo continuo en mejorar la capacidad de innovación, modernización y adecuación a las nuevas tecnologías, potenciando la comunicación mediante medios electrónicos.

COMPETENCIAS Y FUNCIONES

Al ISM, como organismo específico y unitario de gestión y protección de los trabajadores del mar, le corresponden

El ISM tiene como objetivo ser reconocido como una organización que tiende a la excelencia en la satisfacción de las necesidades y expectativas del sector

las competencias y funciones en la gestión de la Seguridad Social de los Trabajadores del Mar en colaboración con la Tesorería General de la Seguridad Social.

Gestionando por tanto la inscripción de empresas y todo lo relacionados con las cotizaciones y afiliaciones. Es suya la tarea de reconocimiento y mantenimiento de las prestaciones sanitarias, de incapacidad temporal, de jubilación e incapacidad; así como las prestaciones de muerte y supervivencia en caso de fallecimiento.

También deberá encargarse de los programas de inserción laboral y del programa de prestación por desempleo así como la revaloración anual de las pensiones de sus beneficiarios. El ISM deberá comunicar de forma personalizada cualquier modificación y variación de las prestaciones en vigor así como su causa.

También forma parte de sus tareas en este apartado la emisión de la tarjeta sanitaria europea y de formularios de derecho a asistencia sanitaria y el reembolso por la asistencia sanitaria prestada en otros Estados.

En materia laboral, el ISM sigue gestionando las políticas activas de empleo en las comunidades autónomas de Canarias y Madrid, así como en las ciudades autónomas de Ceuta y Meli-



Ana Díaz

lla, donde estas competencias no han sido transferidas. Lo mismo ocurre con la asistencia sanitaria en Madrid hasta que se produzcan las transferencias de dichos servicios.

MEDICINA ASISTENCIAL

Es deber del ISM la asistencia socio-sanitaria integral a los trabajadores del mar en aguas internacionales a través de los Centros Asistenciales del ISM en: Nouadhibou (Mauritania), Dakar (Senegal), Mahe-Victoria-New Port (Seychelles) y Walvis Bay (Namibia) y a través del Centro Radiomédico.

La asistencia sanitaria y de salvamento a los trabajadores del mar se realiza a través de los buques asistenciales del ISM, que se sitúan en las zonas de mayor concentración de flota española, brindando una atención sanitaria y técnica "in situ" a cualquier

La asistencia a los trabajadores del mar, especialmente en caso de abandono de tripulantes por empresas insolventes, es una de las funciones más valoradas

barco que lo solicite y que se encuentre dentro de su zona de operaciones.

El buque Esperanza del Mar viene operando, desde el 14 de abril de 1982, en la costa occidental de África al sur de las islas Canarias y entre las Islas Azores y el Golfo de Vizcaya, en diferentes caladeros de pesca en función de la mayor concentración de buques. Tiene su base en el puerto de Las Palmas.

El buque Juan de la Cosa, heredero de los barcos de apoyo que, desde 1992, prestaron servicio en las sucesivas campañas de Asistencia Médica Embarcada (AME), opera desde el 20 de julio de 2006 en el Atlántico Norte y entre las islas Azores y el Golfo de Vizcaya, dependiendo de la evolución de las campañas de pesca de anchoa, bonito y pez espada y su base se encuentra en el puerto de Santander.



Ambos buques prestan servicios de carácter sanitario para consulta ambulatoria u hospitalización y la posibilidad de intervenciones quirúrgicas menores. Se podrá proceder a la evacuación de los pacientes a hospitales en tierra.

Otra de las prestaciones incluidas en el apartado sanitario hace referencia a la información sobre uso, revisión y mantenimiento de los botiquines a bordo, así como sobre profilaxis ante enfermedades importantes y en materia de prevención de riesgos.

En cuanto a la Medicina Preventiva, cabe destacar los reconocimientos médicos de embarque marítimo, así como la verificación higiénico-sanitaria de las embarcaciones. Los facultativos del ISM realizan también campañas de promoción de salud, la vacunación de los trabajadores y diversos estudios epidemiológicos.

Sin olvidar la formación sanitaria, el ISM imparte cursos y expide certificados básicos y avanzados necesarios para todos los trabajadores del Régimen Especial del Mar y es de su com-

Destaca el esfuerzo continuado en la implantación de medidas de administración electrónica con el fin de acercarla al ciudadano, evitándole desplazamientos

petencia la edición de libros y soportes digitales de apoyo didáctico.

ACCIÓN SOCIAL

Siguiendo en el apartado formativo tan importante dada la exigencia de una formación mínima para poder desarrollar esta actividad laboral, el ISM ofrece un amplio catálogo formativo centrado en las actividades educacionales básicas y que también permiten la especialización; para ello realiza una amplia labor divulgativa a través de planes anuales formativos, guías, folletos, la propia página web y la Revista Mar.

La asistencia a los trabajadores del mar, especialmente en caso de abandono de tripulantes por empresas insolventes, es una de las funciones más valoradas. El ISM también se hace cargo de asistir al marinero en caso de abandono o naufragio.

El ISM dispone de hospederías para alojamiento de marineros en tránsito en las ciudades de Ceuta y Melilla y en el centro asistencial de Walvis Bay.

TUS DERECHOS

Los derechos en materia de seguridad social de los trabajadores del mar y de sus familiares quedan claros en la Carta de Servicios.

Obtener información y orientación acerca de los requisitos, prestaciones, certificados y trámites que se soliciten, incluido el ser auxiliado en la cumplimentación de los impresos necesarios.

Conocer el nombre del empleado público al que se dirigen. Ser atendidos, directa y personalmente, con respeto y deferencia en todas las oficinas del ISM y en la lengua oficial en la comunidad autónoma en que se encuentre la oficina a la que se dirijan.

No será obligatorio presentar documentos que ya obren en poder de la Administración y se podrá recibir información de interés general por medios telefónicos e informáticos, lo que permitirá relacionarse con el ISM por medios electrónicos. El ISM se compromete a respetar los datos de carácter personal



que gestiona como consecuencia de la prestación de sus servicios.

Conocer en todo momento la situación administrativa de cualquier expediente en el que se tenga legítimo interés y a que les sea notificado en el transcurso de los 10 días hábiles siguientes a la recepción de la solicitud respectiva, el plazo máximo de resolución y los efectos del silencio administrativo.

Presentar reclamaciones, sin el carácter de recursos administrativos, sobre el funcionamiento de las dependencias del ISM. Tener seguridad en los accesos a las oficinas y demás dependencias de la Entidad.

La igualdad de oportunidades y de trato, la no discriminación por razón de discapacidad o sexo y la accesibilidad universal.

PARTICIPACIÓN

La participación de ciudadanos y usuarios en el ISM se lleva a cabo a través de los órganos superiores de participación y control de la gestión -el Consejo General, su Comisión Ejecutiva y las Comisiones Ejecutivas Provinciales-, en los que, además de la Administración, están representadas las organizaciones em-

presariales, sindicales y corporaciones de derecho público del sector marítimo pesquero.

Además los ciudadanos podrán formular quejas y sugerencias sobre los servicios, participar en encuestas periódicas en las que podrán exponer sus necesidades y expectativas.

El ISM se compromete a prestar a los trabajadores del mar los servicios enumerados en esta Carta de servicios -y a respetar los derechos de los ciudadanos en ella recogidos-, mediante el impulso de la implantación de políticas de gestión de la calidad total así como medios para comprobar su aplicación y buen funcionamiento.

Cabe destacar el esfuerzo continuado en la implantación de medidas de administración electrónica para una modernización de la gestión pero sobre todo con el fin de acercarla al ciudadano, evitándole desplazamientos.

Toda esta información está publicada en distintos folletos a disposición de los interesados en las dependencias del ISM y en la página web de la Seguridad Social. ■

PATRICIA ROMERO ALONSO

NOVEDADES

En los Centros Nacionales de Formación de Bamio e Isla Cristina se han sustituido el número de cursos por el número de horas lectivas que deben realizarse.

En el apartado de Seguridad Social cabe reseñar que los plazos de tramitación tanto de jubilación y desempleo disminuyen.

En cuanto a la Acción Social Marítima dentro de los nuevos compromisos se incluye la reducción de la tramitación de los plazos para las solicitudes de cursos a 20 días. Entre los servicios prestados se incluye también la formación sanitaria on-line y toda esta información se ha condensado en un único tríptico.

En la Carta de Servicios alusivas a los buques destaca la disminución del plazo en el que los buques permanecerán operativos, dadas las necesidades de mantenimiento, de tal manera que pasan de 290 a 280 días. ■



...Para saberlo todo sobre tráfico y seguridad vial...

Suscríbase

a la revista de referencia en el sector

SOLO 8,25 €
AL AÑO
(6 números)

- LA MEJOR INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD VIAL
- TODO SOBRE MOVILIDAD
- LAS OPINIONES DE LOS MEJORES ESPECIALISTAS
- TODA LA ACTUALIDAD DE LA DGT

...Y MUCHO MÁS...

+ INFORMACIÓN:
<http://revista.dgt.es>



► SUSCRIPCIONES

c/ Artesiano s/n, Pol. Ind.
Trobajo del Camino 24010 León
Tel.: 987 27 27 27
Fax: 987 80 79 83
edicion@editorialmic.com

TOMA DE POSESIÓN de altos cargos

El pasado 11 de mayo tuvo lugar la toma de posesión de cinco nuevos altos cargos del Ministerio de Empleo y Seguridad Social con la presencia de la ministra de Empleo y Seguridad Social, Fátima Báñez, el subsecretario de Empleo y Seguridad Social, Pedro Llorente, y los secretarios de Estado de Seguridad Social, Tomás Burgos, y Empleo, Juan Pablo Riesgo.



Jesús Navarro

Paula Roch (Cartagena 1965) tomaba posesión de su cargo como directora general del Instituto Nacional de la Seguridad Social (INSS) tras ser nombrada por el Consejo de Ministros el pasado 21 de abril. Roch pertenece al Cuerpo Superior de Letrados de la Administración de la Seguridad Social y ha ejercido como letrada de este organismo y de la Tesorería General de la Seguridad Social en Barcelona, Valencia y Albacete. Además, fue directora provincial conjunta de ambas entidades en Albacete, Palencia y Valladolid, puesto que ocupaba hasta ahora.

Entre sus nuevas responsabilidades están los más de 12.500 trabajadores de la entidad y los 439 centros de atención e información de la Seguridad Social repartidos por todo el territorio nacional así como un presupuesto de casi 128.000 millones de euros asignados al INSS en el proyecto de ley de los Presupuestos generales del Estado 2017.

Miguel Ángel García Díaz (Madrid 1959) ha tomado posesión del cargo de director general de Ordenación de la Seguridad Social. Entre sus funciones, este profesor de Economía Aplicada y exdirector del Gabinete Económico de CCOO, tendrá a su cargo la planificación y realización de

estudios económico-financieros y demográficos; la elaboración del anteproyecto de presupuestos de la Seguridad Social; la realización del seguimiento de carácter económico y presupuestario tanto de entidades gestoras como de servicios comunes y entidades colaboradoras de la Seguridad Social; la coordinación y tutela de la gestión de las mutuas de accidentes y la realización de las funciones de ordenación jurídica del sistema de la Seguridad Social.

Gabriel Álvarez del Égido (Madrid, 1961) ocupa el cargo de director general de la Inspección de Trabajo y Seguridad Social. Tiene una licenciatura en Derecho por la Universidad Autónoma de Madrid y pertenece al Cuerpo Superior de Inspectores de Trabajo y Seguridad Social. Como inspector de trabajo ha estado destinado en las direcciones provinciales de Trabajo y Seguridad Social de Cáceres y de Cuenca, y en la Dirección Territorial de la Inspección Provincial de Trabajo y Seguridad Social de Madrid. Fue subdirector adjunto y subdirector general de Promoción de Empleo del Instituto

Nacional de Empleo. Desde febrero de 2012 era jefe del Gabinete Técnico del Subsecretario del Ministerio de Empleo y Seguridad Social.

Ildefonso de la Campa Montenegro (Pontevedra 1967) ha sido nombrado director general de Migraciones, estudió Geografía e Historia en la Universidad de Santiago y, desde el primer momento, enfocó su vida profesional a las Relaciones Internacionales. Hasta su nombramiento, ocupaba el cargo de jefe de Gabinete en la Secretaría Xeral de Emigración de la Xunta de Galicia.

Julio Ángel Meroño (Madrid 1956) tomó posesión de su cargo como director general del Servicio Público de Empleo Estatal. Meroño es arquitecto por la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid y pertenece a los Cuerpos Superiores de Administradores Civiles del Estado y de Sistemas de Tecnologías de la Información. Antes de ser nombrado ocupaba el cargo de secretario general de la Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia. ■

P.R.A



“DAMIANÍN”, el breve

El gran pailebote “Virgen de los Milagros” fue uno de los fiascos de la marina mercante nacional. Se perdió como consecuencia del primer viaje que hizo –no, en el primer viaje– y el nombre que lucía en sus amuras no consiguió evitar la fuerza del sino, de manera que, aquel bello velero de cuatro palos, abandonado y desarbolado en la bahía de los Alfaques, sucumbió finalmente a una noche de mal tiempo y acabó tragado por los arenales en el bellissimo delta del Ebro; su apodo era “Damianín” (en este caso, el segundo).

En el libro Historia de Vinaroz, escrito por Joan M. Borrás, en el apartado relativo a 1917, se lee:...”La nota culminante de nuestra marina fue la construcción de un pailebote de cuatro palos y de 1.200 toneladas, bajo la dirección del maestro de ribera Francesc Lluç y propiedad de Damián Frontera. Tenía 50 m. de eslora, 10,20 de manga y 5,10 de puntal. Había de llevar motor. Debido a sus grandes dimensiones se hubo de habilitar la playa al lado del muelle, dando el Ayuntamien-

to toda clase de facilidades en lo tocante a la vía pública. La construcción duró dos años. Pero tuvo mala suerte, pues la hermosa nave, en uno de los primeros viajes, embarrancó en la Rápita”...

Realmente su tonelaje (no sabemos de qué tipo; si era de registro -seguramente-, de carga, de peso muerto) oscilaba entre las 600 toneladas de lo que era el primer proyecto, a las 1.400 que, según algunas fuentes, llegó a tener. Por ejemplo, el diario “El Restaurador”, en su edición de 31 de julio de 1918, anotaba:





... "En los astilleros de Vinaroz reina actividad extraordinaria, construyéndose numerosas embarcaciones mixtas de vela y de motor. Ahora se está terminando un barco de unas mil quinientas toneladas para D. Damián Frontera, propietario de aquella población"...

Por su parte, en la edición del 11 de febrero 1917, de la revista "San Sebastián", se relataba: "... Pronto empezará a montarse un barco de 600 toneladas para D. Damián Frontera. Lo construye el maestro de ribera D. Francisco Lluch y, como medirá unos 35 metros, al no poder emplazarlo en la playa del Puerto, se armará detrás del mismo, frente a la casa del Farero"...

En la sesión del Ayuntamiento de Vinaroz del 20 de mayo de 1919 se propone que "se den toda clase de facilidades a D. Damián Frontera que está haciendo construir un "pailebot" de 600 a 700 toneladas, y como ha de molestar un poco en la vía pública, no exigirle responsabilidad alguna, atendiendo a la importancia de estos astilleros con un barco de tal tonelaje" (Fuente: Vinapedia.es)

Posteriormente, la misma revista "San Sebastián", el 19 de agosto de 1917 añadía:

La construcción del "Virgen de los Milagros" supuso todo un hito en Vinaroz siendo, de largo, el más grande de los veleros que allí se construyeron

... "Para dar más facilidades a la montura del barco de mil toneladas que se construye en esta para D. Damián Frontera se está instalando una máquina de vapor y aparato de aserrar en la playa, junto al punto de emplazamiento del buque."... y seguía, en su edición del 11 de mayo de 1919 ... "El día 7 empezaron los trabajos de la botadura del buque de D. Damián Frontera. A las 4'40 del 8, después de un fuerte empuje con los aparejos que maniobraban unos 150 marineros, quedó el barco flotando sobre las aguas, pero hasta las 10 no quedó libre del todo, y a las 2 de la tarde entró ya en el puerto, sin lamentar desgracia alguna, aunque sí con un gasto sumamente extraordinario. Felicitamos a cuantos hay coadyuvado a tan difícil operación y en especial a nuestro amigo señor Frontera".

La construcción del "Virgen de los Milagros" supuso todo un hito en Vinaroz, siendo, de largo, el más grande de los veleros que allí se construyeron. Calafates, carpinteros, expertos en velamen, herreros y artesanos de diversas especialidades tomaron las playas de la localidad, donde se construía el titánico velero y dieron vida durante un par de años a la ilusión de un gran proyecto.

Desafortunadamente para todos, incluidos los historiadores, el gran y hermoso buque, imprudentemente cargado y lastimosamente sorprendido por una de las terribles levantadas del Mediterráneo, vino a morir, tras una larga agonía, a unas decenas de millas de donde fue construido.

Una tragedia que se recoge también en el libro "Naufragis a la Mar de L'Ebre" (Naufragios en el mar del Ebro), escrito por Lluís Millan i Roca, donde se recoge, entre otros testimonios, el de Manuel Huertas Carrasco, que vivió los hechos y conoció a los protagonistas:

"Resulta que una vez, después de una noche de mal tiempo de Levante, cuando se hizo de día, el pueblo marinero de la Rápita, asombrado, vio fondeado un gran velero de cuatro mástiles, dos de los cuales los tenía caídos sobre cubierta.

Como en estos casos, las noticias acostumbra a correr a la velocidad de un rayo, pronto los habitantes del pueblo supieron que se trataba de la goleta sencilla de cuatro palos "Virgen de los Milagros", construida



en Vinaroz, que estaba en su viaje inaugural que, siguiendo la costumbre del pueblo, inmediatamente, se le puso un sobrenombre: "Daminanin", debido al nombre del armador Damián Frontera.

Era su primer viaje que inició después de quedar alistado de astillero y aparejo. Había tomado un parcial de bocoyes de vino y se dirigía a completarlo a Marsella, con destino a América, cuando le ocurrió el contratiempo que le hizo arribar a la Rápita, en donde quedó fondeado con las dos anclas.

La cuestión fue que aquel primer viaje iniciado nunca se llevó a término y que aquel bonito buque, recién estrenado, tuvo una vida muy corta.

Los buques, en su mayoría, no los pierde la mar, los pierden los hombres que los mandan. En el caso del "Virgen de los Milagros" fue un caso de mala estiba y de negligencia en el mando. La carga de bocoyes se estibó alta, en el entrepuente, dejando la bodega vacía para estibar la carga de Marsella. Navegando a la vela hacia aquel puerto, en el golfo de San Jordi, el buque fue sorprendido por un fuerte temporal de levante.

Navegó en malas condiciones y sufriendo mucho por llevar la carga estibada tan alta e ir forzado de velas. La situación se hizo inaguantable. En uno de los fuertes pantocazos, se hundió el entrepuente de la bodega donde iban estibados los bocoyes de vino, a causa del peso de estos, y cayeron todos a la bodega. Muchos reventaron. Otros, sin ningún trincaje, rodaban de costado a costado golpeando las cuadernas que aguantaron debido a que el buque era nuevo. Se puede imaginar la dureza de estos golpes.

De repente, cayó el palo de mesana con todo su aparejo, palo que era de hierro. Cayó sobre cubierta y no mató a nadie de verdadero milagro. A poco de navegar en tan malas condiciones y a la capa, cayó el mayor de popa sobre cubierta, que también era de hierro. Estos dos palos faltaron a un metro de la fogonadura, por encima de la cubierta. No quedaban derechos más que los dos palos de proa, de madera, con los que el buque se aguantaba a la capa.

El patrón mandó virar en redondo poniendo proa a tierra y notificando a la tripulación su intención de varar el buque para salvar la

El buque llevaba ya mucho tiempo fondeado con las dos anclas y sin tripulación y, debido al borneo continuo, las cadenas, los arganeos, debían estar muy ligados y hechos un cordón... En estas condiciones podía ocurrir que faltasen y el buque quedase a la deriva

tripulación. Los marineros hacían uso de las bombas de achique hasta la extenuación. Las bodegas estaban inundadas. Pero lo que salía por las bombas era vino.

Cerca de la costa, reconocieron la Rápita y trataron de llevar el buque a un punto próximo al puerto, siempre con el viento en popa o a un largo, porque el buque, por la falta del aparejo de popa, no podía ceñir. Conocedores de la costa, se adentraron en la bahía de los Alfaques, y al llegar a un sitio propicio fondearon con las dos anclas: habían salvado el buque y se había salvado la tripulación.

Al hacerse de día, la gente marinera de la Rápita vio, asombrada, la presencia de aquel bonito buque, que muchos conocían de ir a vender pescado a Vinaroz cuando se estaba construyendo, fondeado cerca del pueblo.

Los viejos marineros, reunidos en el "mollé" miraban el velero y negaban con la cabeza. Le pregunté al tío Cisco (Francesc Navarro Gasparin, natural de la Rápita y práctico del puerto) por qué hacían eso los viejos marineros, y me dijo que el buque llevaba ya mucho tiempo fondeado con las dos anclas y sin tripulación y que, debido al borneo continuo, las cadenas, los arganeos, debían estar muy ligados y hechos un cordón, y que en estas condiciones podía ocurrir que faltasen y el buque quedase a la deriva.

Y llegó un dos de enero, en que la sierra del Montsia dijo allá va viento. Fue una de aquellas "mestraladas" (del Mistral) de invierno de las que hacen época. No se podía transitar por las calles. Aquella noche, desde la sierra de San Benet hasta Salou ni las gaviotas se aguantaban en la mar. Fue una noche infernal. Nadie del pueblo pudo dormir tranquilo.

Cuando se hizo de día el "Daminanin" había desaparecido. Con prismáticos se le veía claramente embarrancado en la Costa de Fora, preso de los arenales. ¡Ya estaba bien arreglado el "Virgen de los Milagros"! De allí no había poder humano que pudiese sacarlo.

Con el tiempo, otro buque atracó a su costado para sacar los despojos que quedaban. Después, el buque fue desmantelado y solo quedaron el casco y los dos palos supervivientes. Muchos años duraron las costillas del buque sobre la arena. Se fue hundiendo



poco a poco hasta desaparecer del todo, como otros muchos veleros que quedaron para siempre en las costas del Delta”...

A este relato de Huertas Morión, estupendo como siempre, debemos hacer varios comentarios que nos permiten los medios electrónicos disponibles hoy en día: culpar al capitán o patrón de la tragedia es, creo, no analizar todas las variables del problema. En las tragedias de la marina mercante casi siempre hay una constante en el lado oscuro; el dinero, necesidad de llegar un determinado día u hora; si no... Debe cargarse toda la carga a cualquier precio; si no..., etc. etc., en lo que podría ser una larga lista de condicionantes crematísticos, pero que son el día a día del comercio marítimo. Resumen; demasiado dinero en juego. Consecuencia; tragedias a veces ya previstas en las cuentas de explotación de los buques.

Otro de los condicionantes de esta tragedia fue –a mi entender y en el reino de las suposiciones- alguna debilidad estructural del buque, como muestra la caída de los dos palos popeles –ambos de hierro- al faltar jus-

to en el mismo punto. ¿Quizás algún fallo en el diseño? Probablemente nunca se sabrá.

También es censurable –aparentemente- la desidia en el abandono del buque, ya que cualquiera que viva o haya navegado en esas aguas sabe de las levantadas y de las “mestreladas” y de sus consecuencias. Dejar casi abandonado un buque de ese tamaño, a lo que pueda acontecer, trae como consecuencia lo que pasó. ¡Cualquier mala situación a la que no se da solución, tiende a empeorar! Lo sabe todo el mundo y, en la mar, más todavía.

Fuera como fuese, se perdió uno de los buques más representativos y bonitos de la construcción naval mediterránea en el campo de los veleros. ■

VICENTE L. SANAHUJA

El material gráfico existente sobre el buque, lógicamente, es muy escaso o desconocido y la paleta de El Ilustrador de Barcos (Roberto Hernández) nos ayuda a dar color a los momentos felices y tristes de esta hermosa goleta o pailebote. Nuestro agradecimiento.



Europêche apoya el plan de la UE para el Mediterráneo

Con motivo de la celebración de la asamblea general de Europêche, esta organización mostró a Karmenu Vella, comisario de Pesca de la Unión Europea, su apoyo a la declaración MedFish4Ever para revertir la situación del Mediterráneo. También aprovechó para mostrar su preocupación por las consecuencias de la obligación de desembarque y el sistema de doble sanción para la flota exterior.



Karmenu Vella valoró la contribución del sector para garantizar la sostenibilidad de la actividad pesquera en su intervención ante la asamblea general de Europêche. El comisario de Asuntos Marítimos y Pesca destacó que “el buen estado de los *stocks* es la única vía para asegurar y fortalecer la sostenibilidad socioeconómica del sector. Cada vez más especies se encuentran en estado de Rendimiento Máximo Sostenible, lo que no sería posible sin el apoyo y los esfuerzos del sector pesquero europeo”.

Por su parte, Javier Garat, presi-

dente de Europêche y secretario general de Cepesca, señaló que “estamos a favor de adoptar medidas de gestión, tales como la reducción del esfuerzo pesquero y la mejora de la selectividad, para recuperar las poblaciones del Mediterráneo [...] pero no estamos de acuerdo con el establecimiento de un sistema de TAC y cuotas, debido a la singularidad de la pesca en esta zona, caracterizada por una gran variedad de embarcaciones”.

Como se apuntó al comienzo, también se aprovechó por parte de la patronal europea para plantear su preocupación sobre distintos

aspectos de la Política Pesquera Común (PPC), como la situación que creará la obligación de desembarque para las pesquerías mixtas, especialmente en lo que afectan a las especies sobre las que no se dispone de cuota o ésta es muy reducida, conocidas como especies de estrangulamiento. Desde la patronal se pide que se excluyan ciertas especies de la política de prohibición de descartes. También mostró su preocupación por el sistema de doble sanción, incluida en la propuesta de Reglamento, que podría poner en riesgo la actividad de más de setecientos buques y diez mil puestos de trabajo. ■

Premio a Celeiro por pesca de merluza sostenible

La Organización No Gubernamental Friend of the Sea ha premiado a la flota de Celeiro por la acreditada sostenibilidad en la pesca de la merluza por parte de su flota, con unos descartes del 4%. Un nuevo galardón al que unir al de Galicia Calidade, con el que ya gozaba la merluza de pincho del Puerto de Celeiro.

Menos de un 4% son las capturas no deseadas en la pesca de merluza de pincho del grupo de empresas Puerto de Celeiro. La cifra de la que presumen proviene del Instituto Español de Oceanografía, y es por la que la ONG Friend of the Sea les ha premiado con el galardón de “sostenibilidad ambiental y social” a su pesquería, ya que para optar a él los descartes deben de hallarse por debajo del 8%.

Los descartes son uno de los requisitos. Esta ONG valora otros factores como que la merluza no está sobreexplotada y se captura con palangre de fondo, un método selectivo y sin un impacto relevante en el fondo marino. Friend of the Sea certifica a ocho barcos de Ce-

leiro porque, además, aplican “rigurosamente los protocolos para evitar captura de aves, gestionan los residuos, racionalizan el consumo de combustible, usan refrigerantes que no dañan el ozono y registran todos los descartes”.

El premio fue entregado en el transcurso de la Seafood Expo Global, que se celebró en Bruselas. Puerto de Celeiro, que preveía acreditar en 2019 con el sello de sostenibilidad a sus veinticinco “pincheiros”, ante la buena acogida registrada por la merluza que lleva la etiqueta individual de Friend of the Sea, quiere adelantar al próximo año a toda la flota que pesca en Gran Sol los estándares de sostenibilidad ambiental y social establecidos por esta ONG. ■

BREVES

Nueva normativa para Gran Sol

Desde el Mapama se está trabajando en una nueva orden que permita a las flotas que faenan en Gran Sol y golfo de Vizcaya mantener la gestión conjunta, ya que la anterior ley fue anulada por la Audiencia Nacional tras el recurso impuesto por la Asociación de Armadores del Cantábrico. La norma anulada permitía, desde 2014, el intercambio de cuotas por especie que afecta a unos cien buques. El secretario técnico de la Cooperativa de Armadores de Vigo, Hugo González, dijo que los barcos afectados pueden pescar con normalidad, ya que las operaciones de años anteriores están consolidadas.

Impacto del arrastre en Baleares

La pesca de arrastre de las islas Baleares ha podido afectar de forma importante algunas de las comunidades de peces de sus fondos marinos, concretamente en los de Mallorca y Menorca. Esta es una de las valoraciones realizadas en el estudio llevado a cabo por científicos del Instituto Español de Oceanografía de Baleares y del laboratorio Marín de Plymouth, del Reino Unido. Esta conclusión se fundamenta en datos recogidos por el IEO, durante las campañas Medits correspondientes a la última década, junto a un índice de diversidad. Según este trabajo, en las zonas de mayor actividad del arrastre apenas aparecen especies que, por sus características biológicas, son especialmente vulnerables al impacto de la pesca.

UE y República de Mauricio

El protocolo en el que se establecen las condiciones para que los buques comunitarios faenen en aguas de la República de Mauricio ya fue ratificado por dicho estado y la Unión Europea. Este documento, que entrará en vigor en los próximos meses y tendrá una vigencia de cuatro años, prevé una aportación económica de 575.000 euros al año por parte de la UE. “Las posibilidades de pesca para la flota atunera europea propuestas en el documento son realistas y el canon establecido para acceder a las aguas de Mauricio es consistente con el valor



BREVES

de las capturas”, aseguró el ministro de Economía del Océano, Premdut Koonjo, en la presentación del acuerdo.

Velas para ahorrar combustible

Este mismo año se probará la utilización de velas rígidas para ahorrar combustible en los barcos de pesca. La tecnología ya está desarrollada, lo que faltaba era su prueba en la práctica. y ello será posible gracias a la aceleradora de la pesca -de la que forman parte los grupos Pescapuerta y Mascato y las organizaciones Orpagu y Opromar- creada en Vigo, a principios de año, para dar respuestas a los retos que se le presentan al sector. El proyecto está realizado por una firma catalana y será experimentado en buques gallegos de pesca. Este es uno de los proyectos, pero hay cerca de doscientas propuestas más esperando turno.

El PE pide ayudas financieras

Por 428 votos a favor, 64 en contra y 118 abstenciones, el Parlamento Europeo aprobó la creación de un fondo para conceder ayuda financiera a la renovación de la flota pesquera en las regiones ultraperiféricas de la Unión Europea, entre las que figura Canarias. Esta resolución del Parlamento pide a la Comisión Europea que “permita la financiación de los buques de pesca tradicional y artesanal de estas regiones, que contribuyen al desarrollo sostenible local”. Precisarón, igualmente, que esta renovación debe respetar “los límites máximos de capacidad autorizados”, restringirse a la sustitución de un buque antiguo por uno nuevo y alcanzar el objetivo del rendimiento máximo sostenible.

Alerta de olas peligrosas

Los percebeiros han acogido la noticia con esperanza. Unos jóvenes informáticos tuvieron una idea y una importante multinacional de coches la apadrinó: se trata de fabricar un traje de percebeiro con un sistema para alertar de las olas peligrosas. Los percebeiros de Cangas colaboraron en su desarrollo, señalando dónde tendrían que ir colocados los sensores en la prenda para que no mo-

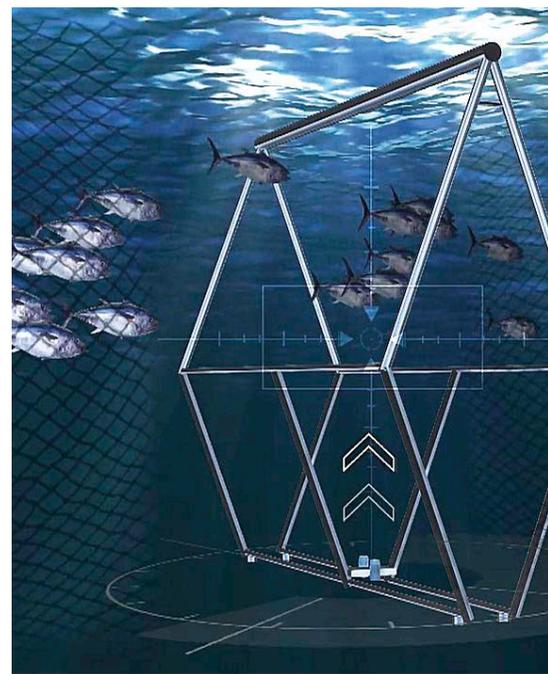
C. VALENCIANA**Sistema para estimar número y peso de atunes rojos**

Investigadores de la Universitat Politècnica de València y del Instituto Español de Oceanografía han diseñado un sistema automático de conteo, en el marco del proyecto Biacop, que disminuiría en un 20% el margen de error en biomasa de los utilizados actualmente para establecer las cuotas de pesca implantadas por la ICCAT.

El nuevo sistema combina sistemas de medición acústica para el conteo y de visión estereoscópica para obtener imágenes 3D de los atunes. Según los expertos, podría implantarse en las empresas europeas de pesca, mejorando la gestión de las cuotas de captura y contribuyendo a garantizar la sostenibilidad de la especie.

Hasta ahora, el conteo de los atunes que son transferidos desde las jaulas de cerco a las jaulas de engorde lo realiza una persona con un software básico y de manera manual, lo que provoca unos márgenes de error muy altos. Con el nuevo sistema, y en los trabajos de conteo efectuados en los estudios realizados, el margen de acierto se situaba en el 95%, siendo las estimaciones de biomasa aún más precisas que las que se venían consiguiendo hasta ahora.

El proceso de conteo es totalmente automático. La idea es que ahora, según Gabriela Andreu, uno de los investigadores del proyecto Biacop, que finalizó a finales de 2016, es que “el sistema sea reconocido y de obligatoria aplicación, y que todos los países utilicen los mismos crite-



rios para garantizar la sostenibilidad de esta especie de atún”.

El proyecto fue coordinado por el director del CO de Murcia y uno de los máximos responsables de los trabajos de investigación de los trabajos de investigación para el cultivo de esta especie, Fernando de la Gándara, quien destacó la consolidación del trabajo que vienen realizando el IEO y la Universidad Politécnica de Valencia para el desarrollo de tecnologías marinas. Biacop también contó con el apoyo técnico y de medios de la empresa Balfegó y la Infraestructura para el Control y Reproducción del Atún rojo (ICRA) del IEO. ■

Fallecen tres marineros del “Novo Marcos” en la ría de Pontevedra

Un despiste produjo un violento choque contra una batea en la ría de Pontevedra, en el polígono de la isla de Tambo, que produjo en rápido hundimiento del “Novo Marcos” de Campelo, localidad de la que son naturales los cinco tripulantes, y en el que murieron tres de ellos. Un marinero, que nadó hasta la playa de Combarro, y otro que se encaramó a una batea, fueron los únicos supervivientes.

Poco más de un mes había transcurrido desde el accidente de “El Fairell”, con dos fallecidos, hasta el que se produjo en la ría de Pontevedra, en la madrugada del 26 de abril, tras el hundimiento del “Novo Marcos”, con base en el puerto de Portonovo tras chocar contra una batea sobre las cuatro de la mañana. El marinero que logró alcanzar la costa a nado alertó a los servicios de emergencia a las seis menos veinte de la mañana, pero nada pudieron hacer. El otro marinero que salvó la vida fue rescatado por el pesquero “Churus”, tras encaramarse en una batea.

Todo apunta a un despiste. El barco venía de descargar el pes-

cado en la lonja de Marín, cuando se produjo el accidente, el peor registrado en la ría desde el naufragio del “Mar Marín”, en 2014, en el que fallecieron cinco marineros.

Un hecho, el del “Nuevo Marcos”, que vuelve a plantear el interrogante sobre los motivos de la terrible frecuencia con que se registran este tipo de accidentes -quizás una mezcla de exceso de confianza y cansancio, como apuntan algunos expertos-, como los acaecidos en Barcelona y ahora aquí, en la ría de Pontevedra. El “Novo Marcos” había sufrido, con anterioridad, otros dos hundimientos en los que no se registraron desgracias personales, en 2006 y 2007. ■

lestasen al mariscador en su trabajo. Las primeras pruebas resultaron satisfactorias, según el propio presidente de los percebeiros de Cangas, Fernando Mariño, quien añadió que vestirse este traje es como dotarse de un sexto sentido. De momento es un prototipo, falta mucho por pulir.

Interpol alerta contra el tráfico de personas

La organización policial internacional ha alertado, a sus 190 países miembros, sobre el incremento de los casos de tráfico de personas para trabajar en la industria pesquera en el sudeste asiático. El aviso es acompañado de datos sobre el funcionamiento de estas redes de tráfico humano y los consejos para saber cómo actuar. Alguno de los indicadores que pueden hacer saltar las alarmas son que la tripulación no posea documentos de identidad o contratos, que haya menores entre las personas que trabajan en las cadenas de suministro, o que el buque no haya vuelto a puerto durante un periodo excesivo de tiempo.

Aunque Interpol centra su alerta en el sudeste asiático, también se están dando casos similares en otras partes del mundo.

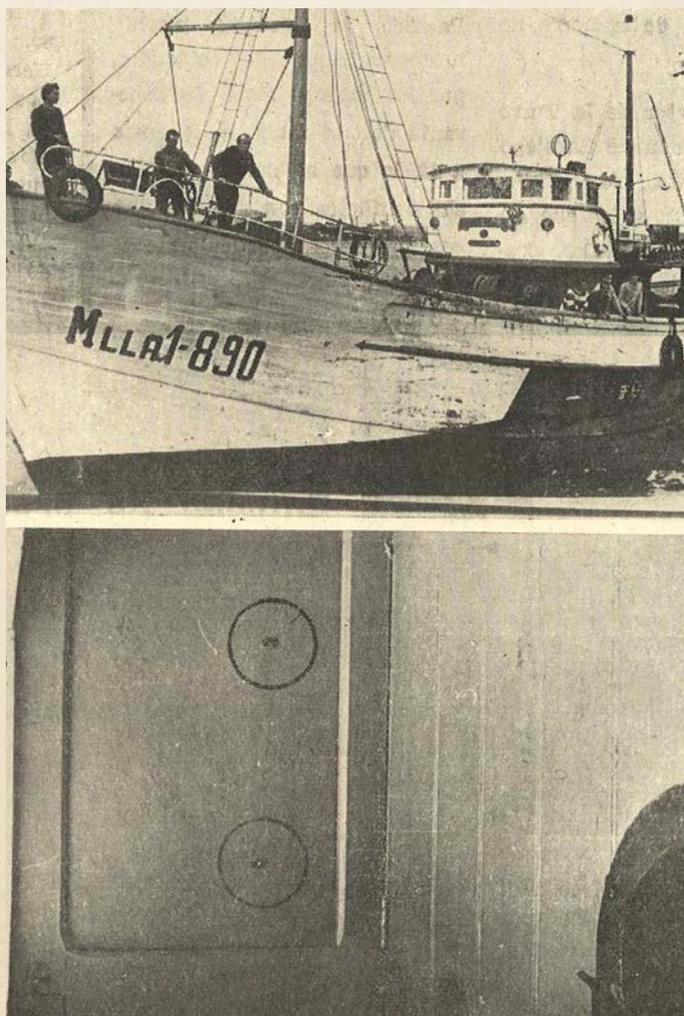
Abandono de barcos en puertos gallegos

Portos de Galicia estima en alrededor de un centenar los barcos abandonados en los 122 puertos de titularidad autonómica. La actual Ley establece que las mercancías o elementos que permanezcan un año en las explanadas y depósitos se consideran como abandonados por los dueños, a partir de lo cual se procede a su venta. Con la nueva ley de puertos, anunciada por el presidente de la Xunta, Alberto Núñez Feijóo, se reducirá a la mitad ese tiempo, por lo que a partir de los seis meses sin actividad apreciable y sin haber abandonado las tasas correspondientes, se procederá a su venta.



Hace 50 años...

El patrón del pesquero “Inés Mari” muerto por una ráfaga de ametralladora disparada desde el patrullero portugués “Urano”



Huelva.- Con motivo del incidente ocurrido en aguas portuguesas a bordo del pesquero “Inés Mari”, en el que resultó muerto el patrón de pesca don Germán Pazos Dacosta, al armador de dicho buque, señor Hermosín, y el capellán del club “Stella Maris”, señor Palacios, marcharon a Setúbal para hacerse cargo del cadáver.

El señor Hermosín ha manifestado que cuando el “Inés Mari” se dedicaba a las faenas de pesca fue intimidado por el guardacostas portugués “Urano”, que a unos 50 metros de distancia indicó a la tripulación del pesquero

que se encontraba en aguas jurisdiccionales portuguesas, a lo que se le contestó negativamente. Entonces el patrón, que estaba en el puente, con el patrón de altura y el contra maestre del barco ordenó que éste continuara la marcha, haciéndolo así a corta velocidad. Fue entonces cuando el “Urano” hizo los primeros disparos contra el “Inés Mari”, que se detuvo, aunque por impulso de las máquinas recorrió unos metros más.

Cuando el “Urano” volvió a disparar, se desplomó Germán Pazos, con dos heridas, una en el cuello y otra en el pecho, desangrándose. La tripulación pidió ayuda al barco portugués y el “Urano” dispuso de una lancha de goma, que se acercó al “Inés Mari” y recogió el cuerpo del patrón muerto, trasladándolo, junto con un marino, al hospital de Setúbal, a cuyo puerto fue llevado también el pesquero para tomar declaración a los trece tripulantes.

Según el portavoz portugués, el pesquero, cuando advirtió la presencia de la lancha, trató de huir, pero ésta se le acercó cuando el pesquero se hallaba a cinco millas de tierra, siendo evidente su propósito de alcanzar el límite de las aguas territoriales. El “Urano”, según esta misma fuente, utilizando una señal de código ordenó al pesquero que se detuviese. Como no fuese obedecido repitió la orden por medio del megáfono, después de que en el pesquero izaran una bandera española. El “Inés Mari” siguió navegando —agrega la agencia portuguesa— al tiempo que desaparecían el puente, como si se tratase de una orden, todos los tripulantes, lo que hizo sospechoso al pesquero. Desde el “Urano” se hicieron disparos al aire y, luego, algunas ráfagas de ametralladora, también al aire. Por último, como el pesquero prosiguiese en su fuga, fue alcanzado en la superestructura siendo mortalmente herido el patrón.

Desde Huelva han dirigido telegramas de protesta por lo ocurrido a los ministros de Marina y Asuntos Exteriores el grupo de Armadores, Cofradía de Pescadores, Apostolado del mar y otros organismos. El sepelio constituyó una impresionante manifestación de duelo presidida por las autoridades provinciales.

Entrega de La Casa del Pescador al pueblo de Camariñas

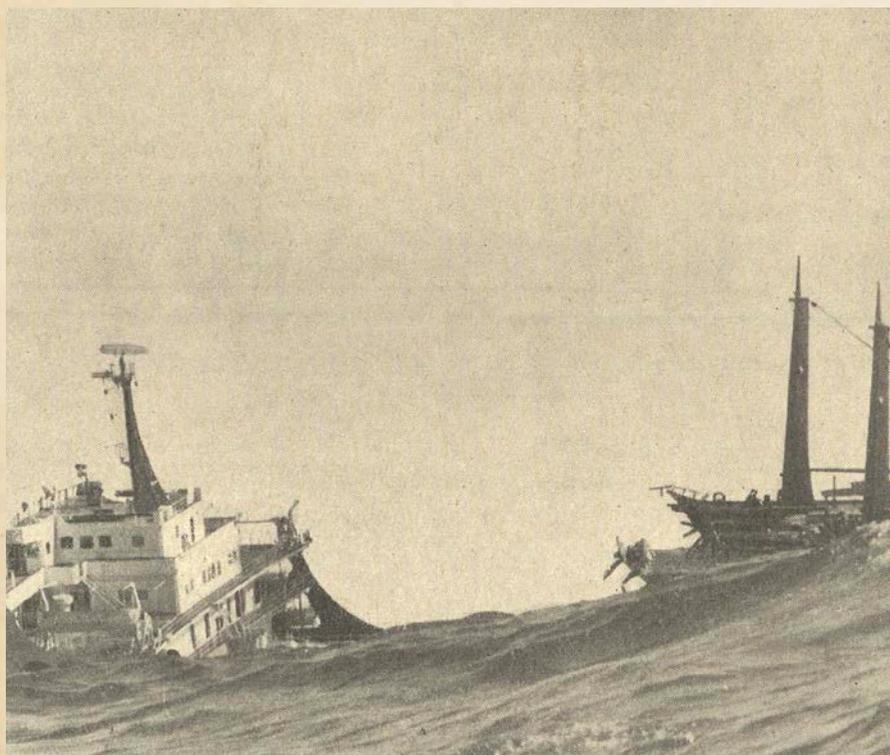
Camariñas.- El día 24 de mayo tuvo lugar en este puerto el acto de entrega de la Casa del Pescador a la Cofradía de Pescadores. Esta casa fue donada por don Ramón Nogueira Oureiro, que la legó en testamento, como obra social, a la Mutualidad de Accidentes del Mar y de Trabajo, en beneficio de los pescadores de Camariñas. El edificio ha sido mejorado por el Instituto Social de la Marina -organismo al que pertenece la citada entidad-, el cual lo ha dotado de instalaciones clínicas, oficinas y sala de recreo, al objeto de satisfacer las

necesidades tanto sanitarias como recreativas y culturales de la población pesquera.

Presidió el acto el subdirector general de, ISM, don Andrés Mochales Ochando, a quien acompañaban el delegado provincial de Trabajo, director de la Mutualidad de Accidentes, alcalde de Camariñas, delegado del ISM en La Coruña, patrón mayor de la Cofradía de Pescadores de la localidad y otras autoridades y representaciones.

Tras la visita a todas las dependencias del edificio, el párroco de Camariñas procedió a su bendición.

Produjo la "marea negra"



Como es sabido, la mancha de petróleo producida por el accidente del buque liberiano "Torrey Canyon" ha causado graves perjuicios en las costas inglesas y francesas y ha amenazado seriamente el litoral de otras naciones europeas. Afortunadamente para nosotros, España, según declaración del ministro de Marina, no será afectada por la que ha sido llamada "marea negra". En la fotografía se puede apreciar el estado en que quedó el petrolero. (Europa Press).

Centro Nacional de Explotación de los Océanos

París.- El Consejo de ministros francés ha aprobado, en la última reunión del gabinete de George Pompidou, la organización y el funcionamiento del nuevo Centro Nacional de Explotación de los Océanos. El nuevo organismo, destinado a coordinar todas las investigaciones oceanográficas francesas, reunirá en su seno a unos quinientos investigadores especialistas en estos temas, más de cincuenta organismos, un centenar de laboratorios y unos cincuenta navíos oceanográficos con los que cuenta en la actualidad Francia.

Este Centro tratará, asimismo, de unir los intereses de la investigación y la industria en materia de navegación, pesca y explotación de los recursos marinos y la polución de las aguas.

El comandante Cousteau dará la vuelta al mundo

A bordo de su dragaminas modificado "Calipso" ha partido el explorador submarinista comandante Jacques Ives Cousteau, para efectuar la primera etapa de su viaje alrededor del mundo, durante la cual fotografiará las profundidades de los océanos Índico, pacífico y Atlántico. A bordo del navío, de 400 toneladas, viajan 28 tripulantes además de su esposa, la única mujer que va en la expedición, y su perro mascota "Zoom".

El comandante Cousteau declaró que el "Calipso" constituye un verdadero laboratorio flotante y lleva a bordo los más perfectos y modernos instrumentos para la exploración submarina.

Sanidad Marítima

Analítica del reconocimiento médico de embarque marítimo

La analítica del RMPE es un instrumento de inestimable ayuda para efectuar una correcta valoración laboral del marino y uno de los pilares, junto con la exploración y pruebas complementarias, en los reconocimientos de prevención laboral. En este artículo trataremos de ayudarte a comprender qué parámetros busca el doctor, cuáles son las patologías más habituales así como las recomendaciones para evitarlas.



La analítica de un reconocimiento médico podemos dividirla en cuatro secciones: hemograma, bioquímica, urianálisis y otras pruebas especiales que servirán para determinar la aptitud para el trabajo en la mar del solicitante según figura en el Real Decreto 1696/2007.

EL HEMOGRAMA

Este apartado engloba el recuento de los glóbulos de la sangre y sus características. Se distinguen de tres tipos:

La serie roja: integrada fundamentalmente por los glóbulos rojos, la hemoglobina y el hematocrito. Son los encargados del transporte de oxígeno a todas las células del organismo. El hallazgo patológico más habitual en el reconocimiento médico es la anemia ferropénica por falta de hierro donde existe un descenso de la serie. En mujeres la causa más frecuente son problemas ginecológicos y en hombres los problemas digestivos, siendo un dato de alarma que requiere estudio especializado. Otras anemias, como la megaloblástica por déficit de B12, son más raras.

El aumento de glóbulos rojos se denomina policitemia y consiste en un proceso proliferativo de la médula (tumoral), excepcional en los reconocimientos.

La serie blanca: integrada fundamentalmente por los glóbulos blancos o leucocitos y sus tipos, que son nuestras células de defensa. Las elevaciones suelen ser de tipo reactivo, la mayoría de las veces por infecciones (fundamentalmente respiratorias) o bien procesos inflamatorios severos como ciáticas. Más raramente podría elevarse por fenómenos cancerígenos. Si la cifra supera los 30.000 debemos pensar en procesos tumorales tipo leucemia o algún tipo de linfoma. La disminución de los glóbulos blancos puede deberse a infecciones como el VIH o bien algún tipo de leucemias. En todo caso si es menor de 3.000 se recomienda un estudio hematológico completo.

Las plaquetas de la coagulación: son el tercer tipo de glóbulo de la sangre y su ascenso se denomina trombocitosis, trastorno poco frecuente, que en la mayor parte de los casos es de causa desconocida, pudiendo favorecer la aparición de trombosis si sus valores sobrepasan la cifra de 500-600.000. La disminución de estas células, conocida como trombopenia

alcanza relevancia cuando se sitúa por debajo de las 100.000, y para algunos autores, cuando son inferiores a las 50.000. Cifras por debajo de 10.000 podrían producir sangrados espontáneos. Sus causas más frecuentes en los reconocimientos, además de la púrpura de causa desconocida, son las hepatitis crónicas o cirrosis y el alcoholismo. Otra causa frecuente es pseudotrombocitopenia o trombopenia falsa por reacción al Edta (agente quelante utilizado en el tratamiento de las muestras). Así, durante el conteo de plaquetas se agrupan y el contador contabiliza de menos.

LA BIOQUIMICA

En este apartado destacan por su frecuencia las siguientes determinaciones.

Las dislipemias: se tienen en cuenta los triglicéridos, colesterol total, colesterol HDL (bueno) y el colesterol LDL (malo), estos trastornos del metabolismo de las grasas suponen una patología frecuente en los reconocimientos y con muchas controversias en cuanto a lo que se consideran valores normales. Los cardiólogos siempre inciden en el colesterol malo como factor de riesgo a controlar y así establecen que por encima de 160 aparecería el riesgo moderado y por encima de 190 habría que tratar o bien antes, si el marino padece otras enfermedades asociadas como la diabetes, y otros fenómenos vasculares. En cuanto a los triglicéridos aparte del riesgo cardiaco leve, comentar que cifras superiores a 700 en marinos que sean bebedores habituales, aumenta el riesgo de pancreatitis.

El ácido úrico: La dieta estricta consigue muy poca disminución en la cifra del ácido úrico en sangre, por lo que, aunque se recomienda, parece más efectivo un control del consumo de alcohol, ya que éste supone un factor desencadenante de ataques de gota, artritis o cólicos renales. En especial debe tenerse cuidado con la cerveza, por su contenido en guanosina, y el vino blanco.

La glucemia: El azúcar elevado en sangre es una alteración frecuente en los reconocimientos bien sea como indicativo de prediabetes o de diabetes. En algunas ocasiones la alteración de esta analítica se debe a la realización de ayunos previos incorrectos de menos de 8 horas o bien por haber abusado de alimentos azucarados los 3 días antes. Hoy en día las alteraciones de la glucemia son una de las causas más frecuentes de no aptitud.

Creatinina y urea: Son dos pruebas que miden el funcionamiento de los riñones. La urea tiene poco valor porque se altera con alimentos y con la edad. Es más fiable la creatinina y, sobre todo, el filtrado glomerular (FG) que orienta sobre la función renal.



El aumento de la creatinina y disminución del FG se conoce como insuficiencia renal, la mayor parte de las veces de curso crónico lento y suele asociarse a hipertensión y edemas.

Transaminasas: La elevación de GOT; GOT y GGT debe hacernos sospechar que hay inflamación del hígado. Las causas más frecuentes en los trabajadores del mar son las hepatitis C (afortunadamente en vías de solución con fármacos nuevos), la toma de medicamentos (antiinflamatorios, antibióticos) y cada vez con más frecuencia el aumento de peso corporal que produce hígado graso (esteatosis hepática).

URIANÁLISIS

En este apartado se indican diferentes patologías relacionadas con alteraciones en la orina.

Proteinuria: Si las cifras de proteínas en la orina son altas puede estar relacionado con hipertensión arterial o un problema renal.

Glucosuria: Si se detecta azúcar en la orina suele ser un dato de mal control diabético. Aunque, excepcionalmente, puede haber marinos con glucosa en orina sin diabetes.

Leucocitos: La presencia de glóbulos blancos en orina indican una infección o inflamación urinaria. Si son muy elevados a veces requieren urocultivos para confirmar.

Hematías: La presencia de glóbulos rojos en la orina si superan 15-20 H/campo hace recomendable un seguimiento y si es de 25-50 probablemente requerirá estudio urológico para descartar enfermedades, aunque lo más frecuente es que sea por causas desconocidas.

PRUEBAS ESPECIALES

Según la historia clínica del marino, el médico podrá solicitar otro tipo de pruebas más complejas para determinar otras patologías como hemoglobina glicosilada (diabetes), estudio tiroideo, metabolismo del hierro (anemias), estudio prostático (PSA), serología hepática entre otras. ■

RAMIRO VILLOCH VÁZQUEZ
MÉDICO DE SANIDAD MARÍTIMA. RIBEIRA (A CORUÑA)

Aviación civil premia a la tripulación del “Pesca 2”

La tripulación del helicóptero de salvamento marítimo “Pesca 2” recibió el premio Polaris, el máximo galardón que concede la aviación civil. Cuatro de los seis tripulantes del helicóptero de Guardacostas de Galicia, con base en Celeiro (Viveiro, acudieron a recoger el premio concedido por la Federación Internacional de Pilotos de Líneas Aéreas, en Montreal, Canadá, por su labor en los rescates del pesquero “Gure Uxua” y del mercante “Modern Express”. El galardón se otorgó a esta tripulación tras la propuesta realizada por el Sindicato Español de Pilotos de Líneas Aéreas (Seppla) al “participar en misiones heroicas que contribuyeron a salvar vidas humanas”, dadas las condiciones meteorológicas adversas en ambos casos, que acontecieron con ocho días de diferencia.



España se adhiere al Euro-Argo



Euro-Argo, principal infraestructura científica europea para la observación de los océanos, cuenta ya con la incorporación de España como miembro de pleno derecho, uniéndose a Alemania, Finlandia, Francia, Grecia, Irlanda, Italia, Noruega, Países Bajos, Polonia y Reino Unido. Esta iniciativa es consecuencia de un convenio de colaboración entre el Ministerio de Economía, Industria y Competitividad, el Instituto Español de Oceanografía y la Infraestructura Científico Técnica Singular Sistema de Observación Costero y de Predicción de Islas Baleares. Gestionarán la participación española que, como miembro de pleno derecho, aportará 30.000 euros en concepto de cuota anual e instalará un mínimo de tres nuevas boyas perfiladoras al año durante los próximos cinco años.

La red Argo, que recientemente cumplió 15 años de vida (ver MAR 557, abril 2016), y en la que España participa desde su creación, utiliza cerca de 4.000 boyas perfiladoras que permiten medir, con cobertura mundial y en tiempo real, la temperatura, salinidad y densidad del agua a una profundidad de hasta dos kilómetros.

La cofradía de Conil cumple 100 años

Nicolás Fernández, secretario de la Cofradía de Pescadores de Conil, coordinador del acto para celebrar esta efemérides, destacó que hacía cien años justos, mismo día, hora y lugar, tenía lugar (ya que se conserva aún parte del inmueble), el 4 de mayo de 1917, se creaba la Sociedad Sindical de Obreros Pescadores. Para conmemorar el aniversario se colocó una placa dedicada a todos los pescadores de Conil que trabajaron en estas aguas. Estuvieron presentes el vicepresidente de la Junta de Andalucía, el patrón mayor, la presidenta de la Diputación, y el alcalde junto a otras autoridades.

La conmemoración, como señaló Nicolás Fernández, tendrá su continuidad el próximo mes de octubre, cuando la cofradía acogerá un congreso internacional sobre pesca artesanal. También se destacó la apuesta de los pescadores de Conil para crear una reserva marina de interés pesquero.



ESTRATEGIA DE EMPRENDIMIENTO Y EMPLEO JOVEN



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EMPLEO
Y SEGURIDAD SOCIAL

SECRETARÍA DE ESTADO
DE EMPLEO

DIRECCIÓN GENERAL DEL
TRABAJO AUTÓNOMO, DE
LA ECONOMÍA SOCIAL Y
DE LA RESPONSABILIDAD
SOCIAL DE LAS EMPRESAS



UNIÓN EUROPEA

Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

www.empleo.gob.es
[@empleo_joven](https://twitter.com/empleo_joven)

Centro Nacional de Formación Marítima de

Dirección:

Centro Nacional Formación Marítimo de Bamio

C/ O Salgueiral, 43 - Bamio

36618 VILAGARCÍA DE AROUSA

(PONTEVEDRA)

Tel. 986 56 66 41 - Fax 986 50 61 11

BAMIO

La gran escuela del Mar



UNIÓN
EUROPEA

FONDO SOCIAL EUROPEO



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EMPLEO
Y SEGURIDAD SOCIAL

SECRETARÍA DE ESTADO
DE LA SEGURIDAD SOCIAL



INSTITUTO SOCIAL
DE LA MARINA

*El Fondo Social Europeo
invierte en tu futuro*