

Mar

Nº 635
JUNIO 2023

**Influencers
comprometidos
con el mar**



Entrevista

**Presidente
de Puertos
del Estado**

Faros

**Luces que
nos siguen
deslumbrando**

REVISTA MAR

[HTTPS://REVISTAMAR.SEG-SOCIAL.ES](https://revistamar.seg-social.es)

TENEMOS PÁGINA WEB
AHORA MÁS CERCA DE TI



La nueva comunicación



Entendemos por comunicación, el proceso por el que transmitimos información de un ente a otro. Mediante la comunicación expresamos nuestros sentimientos, opiniones o damos datos a quien nos escucha o nos ve. En las Escuelas de Periodismo y Facultades de Ciencias de la Comunicación aprendimos que en el proceso comunicativo existían varios elementos imprescindibles: el emisor, donde se iniciaba; el mensaje, aquello que queremos decir; el medio, que es el canal elegido para difundir y el receptor, destinatario final de la comunicación. Tradicionalmente, el “boca a boca” ha sido la manera más natural de los humanos para comunicarnos pero con el paso del tiempo, las sociedades necesitaron otras maneras para que los mensajes llegaran a más gente. Surgieron así los denominados “medios de comunicación de masas”, como la prensa, la radio y la televisión.

La tecnología, la digitalización e internet han transformado nuestras vidas. En esta evolución, la comunicación también se ha visto afectada transmitiéndose por canales nuevos. Las redes sociales son hoy una realidad de la que casi nadie quiere o puede escapar. En la actualidad, no hay organización, institución o empresa que no las utilice. Tampoco los ciudadanos que, gracias a los smartphones, tabletas y plataformas como Twitter, Instagram, Facebook, Youtube o TikTok somos transmisores de las realidades que observamos, difundiendo contenidos de todo tipo, muchos de los cuales también tienen que ver con el mar. Las redes nos han atrapado. Su inmediatez y su alcance generan miles de seguidores. Debemos aprovechar sus ventajas y utilizarlas adecuadamente. Emisores y receptores tenemos la responsabilidad para que nuestros mensajes sean verdaderos, honestos y enriquecedores. ■

Conociendo la Trasatlántica

Autor: Juan Díaz Cano

Edita: Real Liga Naval Española

La Trasatlántica Española, fue una compañía centenaria naviera fundada por Antonio López a mediados del siglo XIX en Cuba. Juan Díaz Cano, autor del libro, recorre la historia de “La Compañía”, que alcanzó un lugar privilegiado entre las muchas empresas marítimas europeas de la época.

La reconstrucción que hace el escritor del desarrollo de esta empresa sigue un orden cronológico, desde sus inicios hasta su desaparición. Destacan los capítulos que tratan sobre los problemas de financiación y explotación. Para el autor, no fue una tarea sencilla llevar a cabo esta investigación, pues en el momento de la reprivatización de la antigua naviera se ordenó destruir archivos y documentos.

El primer contacto que tuvo Cano con la Transatlántica fue en 2004, realizando su tesis doctoral sobre la Marina Mercante en España. A partir de ese momento, se dio cuenta de que la historia de la naviera guarda un sinfín de cuestiones familiares, políticas y luchas de poder.

El autor pretende que la obra sirva para abrir nuevas líneas de investigación sobre esta empresa, con 133 años de vida. Además, la intención es que el lector adquiera una imagen neutral de lo que supuso para la historia de España y la Marina Mercante.



A través de estas páginas, el lector conocerá en profundidad una época de nuestra Marina Mercante

Juan Díaz Cano, es Doctor en Economía y licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales. Su carrera siempre ha estado relacionada con el mundo empresarial marítimo. Por ello, siente un vínculo muy fuerte con el mar. Dedicar el libro a quienes lucharon por los barcos de la Compañía Transatlántica Española para representar al pabellón de España en el mundo. ■



Directora del ISM:
Elena Martínez Carqués

Dirección colegiada:
Comunicación: Ana Díaz (ana-maria.diaz3@seg-social.es)
Medios: Anabel Gutiérrez (ana-isabel.gutierrez1@seg-social.es)
Contenidos: Patricia Romero (patricia.romero1@seg-social.es)

Redacción:
María Barja Martín (maria.barja@seg-social.es)
Borja Barrera Jiménez (borja.barrera@seg-social.es)

- A Coruña:** Casa del Mar. Avda. Ramón y Cajal, 2. Tel. 881 90 98 00.
Alicante: Casa del Mar. Acceso C/ Faro de Santapola, 2. Tel. 965 12 65 23.
Almería: Casa del Mar. Puerto Pesquero, 1. Tel. 950 62 02 11.
Baleares: Casa del Mar. Muelle Viejo, 15. Palma de Mallorca. Tel. 971 72 56 06.
Barcelona: Casa del Mar. C/ Albareda, 1. Tel. 93 443 96 00.
Bizkaia: Oficina Administrativa. C/ Virgen de Begoña, 32. Bilbao. Tel. 94 473 90 00.
Cádiz: Casa del Mar. Avda. de Vigo, s/n. Tel. 956 25 17 03.
Cantabria: Casa del Mar. Avda. Sotileza, 8. Santander. Tel. 942 21 46 00.
Cartagena: Casa del Mar. Muelle Alfonso XII, s/n. Cartagena (Murcia). Tel. 968 50 20 50.
Castellón: Casa del Mar. Plaza Miguel Peris y Segarra, s/n. Grao de Castellón. Tel. 964 28 30 72.
Ceuta: Casa del Mar. Avda. Cañonero Dato, 20. Tel. 956 50 02 40.
Gijón: Casa del Mar. C/ Celestino Junquera, 17-19. Gijón (Asturias). Tels. 985 327 200 / 985 327 300
Gipuzkoa: Casa del Mar. C/ Hermanos Otamendi, 13. San Sebastián. Tel. 943 48 32 00.
Huelva: Casa del Mar. Avda. Hispanoamérica, 9. Tel. 959 25 74 11.
Las Palmas: Casa del Mar. C/ León y Castillo, 322. Las Palmas de Gran Canaria. Tel. 928 49 46 45.
Lugo: Ronda Músico Xosé Castiñeiras, 10 bajo. Tel. 982 22 50 10
Madrid: Oficina Administrativa. C/ Churruga, 2. Tel. 91 591 99 00.
Málaga: Oficina Administrativa. Pasillo del Matadero, 4 (Puente del Carmen). Tel. 95 235 93 61.
Melilla: Casa del Mar. Avda. de la Marina Española, 7. Tel. 95 267 88 00.
Santa Cruz de Tenerife: Casa del Mar. Avda. de Anaga, s/n. Tel. 922 59 89 00.
Sevilla: Oficina 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 Port, 300. Tel. 96 331 99 00.
Vigo: Casa del Mar. Avda. de Orillamar, 51. Vigo (Pontevedra). Tel. 986 21 61 00.
Vilagarcía de Arousa: Avda. de la Marina, 23. Vilagarcía de Arousa (Pontevedra). Tel. 986 56 83 00.
Redacción y Administración: Génova, 20, 5ª planta. 28004 Madrid. Tel. 91 700 66 00. **Suscripciones:** revista.mar.ism@seg-social.es / www.seg-social.es
Diseña e imprime: Editorial MIC www.editorialmic.com
Depósito Legal: M.16516/1963
NIPO Papel: 123-20-003-8 **NIPO Web:** 123-20-004-3

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

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

Foto de portada:
Faro del Cap de Barbaria en Formentera (Illes Balears)

Descárgala en tu smartphone



Influencers del mar

Una comunicación efectiva sobre el mundo del mar logra dignificar el trabajo y visibilizar esta profesión. Algunos de los influencers más reconocidos nos lo cuentan.

PÁGINA 18

Entrevista



Alvaro Rodríguez Dapena. El actual presidente de Puertos del Estado ha logrado alcanzar niveles de tráfico portuario similares a los del año 2019.

PÁGINA 6

Cocina a bordo



Empanada de maíz con sardinas. Esta receta saludable y asequible es la propuesta de nuestros cocineros para esta segunda entrega de Cocina a bordo.

PÁGINA 56

- 12 Faros.** Por su ubicación en entornos privilegiados son objeto de interés para fotógrafos, cineastas y turistas. Aún están en funcionamiento.
- 24 Expomar.** Tras cuatro años sin poder verse las caras, esta feria náutico-pesquera celebra su XIX edición.
- 28 Arqueología marina.** España tiene tesoros sumergidos de un altísimo valor histórico. Hablamos con diferentes personas relacionadas con su protección y conservación.
- 36 La Tribuna.** ¿Están en guerra el sector pesquero y las ONG ambientalistas? Responde Alberto Martín, responsable de pesquerías de MSC.
- 38 Estrategia europea.** Expertos debaten sobre la estrategia de biodiversidad de la UE que impone serias restricciones al arrastre.
- 46 Mareas rojas.** Mitos y realidades de las mal llamadas mareas rojas en este artículo del director provincial de Lugo y biólogo marino, Vicente Prieto.
- 48 Donación.** 70 casas donadas por el ISM regresarán a manos de familiares de antiguos trabajadores del mar en Lanzarote.
- 52 Prevención de riesgos.** El ISM establece protocolos para prevenir y actuar antes de que se produzca acoso laboral o sexual.
- 62 Hace 50 años.** En junio de 1973 la "Hoja del Mar" relató la colisión del "Marquina" con el mercante noruego "Vickfried" en aguas de Senegal.
- 64 Páginas médicas.** La enfermera María Helena Herrero nos habla de la viruela del mono, una infección rara sin tratamiento ni vacuna.



ALVARO RODRIGUEZ DAPENA, PRESIDENTE DE PUERTOS DEL ESTADO

“Hemos logrado niveles de tráfico similares a los de 2019”

Lleva al frente del Organismo Público de Puertos del Estado apenas año y medio y, en este tiempo, ha sacado adelante el Marco Estratégico de Puertos del Estado, una hoja de ruta que marcará la transformación del sistema portuario en los próximos años. Y es que los 46 puertos de titularidad estatal se encuentran en plena reconversión tecnológica, medioambiental, económica y social.



El tráfico de mercancías cierra 2022 con un crecimiento del 3,5% respecto a 2021. ¿Qué destacaría de este año?

Considero que uno de los logros más relevantes del sistema portuario de interés general es haber alcanzado niveles de tráfico portuario similares a los del año 2019, lo cual ha supuesto la

confirmación de la plena recuperación de la actividad portuaria, amparada en un repunte de la vocación de proyección exterior de la economía española, tras unos años de inestabilidad mundial. Así, el segmento del granel sólido fue el que más creció en el año 2022 con respecto a 2021 (+10,8%), con más de 94 millones de toneladas y

superando en un +3,6% los datos de 2019, debido principalmente a la inestabilidad energética y a los efectos de la invasión rusa de Ucrania, factores que desencadenaron un repunte del tráfico de tránsito de carbón térmico con destino a otros países (+72%) y también de los cereales y sus harinas (+39,5%).

Los graneles líquidos crecieron en 2022 un +6,9% respecto a 2021 con 182,6 millones de toneladas, destacando el incremento de productos como el gas natural (+39,7%), la gasolina (+18,1%) o el petróleo crudo (+12,3%).

En relación con la mercancía general, el segmento hoy día más relevante, en 2022 se movieron 271,2 millones de toneladas, lo que significa un decrecimiento del 1,8% con respecto al año anterior, centrado fundamentalmente en una caída del contenedor (-5,4%), aunque frenada en parte por el empuje de la mercancía general convencional, fundamentalmente en unidades de carga y descarga por rodadura, el cual experimentó un incremento del +7,3%.

¿Se han notado, entonces, los efectos de la crisis energética y la guerra de Ucrania?

Sin duda, los puertos son un fiel reflejo de la situación socioeconómica y del comercio mundial. Lo primero que hemos observado es una reordenación de las cadenas logísticas, que han buscado alternativas para sortear las restricciones impuestas por la guerra. En segundo lugar, el cambio de tendencia y de origen/destino de determinados tráficos. Así, por ejemplo, un granel sólido como el carbón, llamado a desaparecer por mor de la política de contención en el consumo de

Debido a la guerra de Ucrania y a la crisis energética, el carbón ha vuelto a experimentar un fuerte incremento en el último año

combustibles fósiles con el objetivo de disminuir la emisión de gases contaminantes y la búsqueda de energías alternativas, ha experimentado nuevos incrementos durante el último año. Otros graneles, como el gas natural licuado (GNL), también han experimentado un fuerte incremento con motivo de la necesidad de abastecimiento de cara a su reexportación a escala europea. En cuanto a la procedencia de los productos importados, las restricciones impuestas a Rusia han provocado que las importaciones de petróleo o gas se hayan apoyado progresivamente en otros países proveedores de este tipo de productos.

¿Y el movimiento de pasajeros?

Se vio seriamente afectado en los años 2020 y 2021, continuó recuperándose y creciendo de forma espectacular, con un total registrado en el 2022 de 32,9 millones de pasajeros, tanto en el segmento de los cruceros



Puerto de Bilbao

como en el de la línea regular, lo que ha representado un incremento nada menos que del 83,2% respecto al año. Hemos alcanzado ya un récord en número de escalas de crucero, con 4.525 (+115,1%), superando las cifras del 2019. Los pasajeros de cruceros aumentaron un 267,3%, siendo ya más de 8 millones, recortando cada vez más distancia con el récord histórico de 2019, cifrado en 10,7 millones de cruceristas, que esperamos alcanzar en 2023.

¿Qué importancia tiene la sostenibilidad y el medio ambiente en la gestión de los puertos?

En las últimas décadas han estado muy presentes en la realización y gestión de las infraestructuras portuarias, aunque el refuerzo definitivo se encuentra en el nuevo Marco Estratégico del Sistema Portuario. La dimensión ambiental se ha puesto en pie de igualdad con la tradicional dimensión

135 millones de euros serán destinados los próximos años a potenciar la cuota modal de manera sostenible del transporte de mercancías

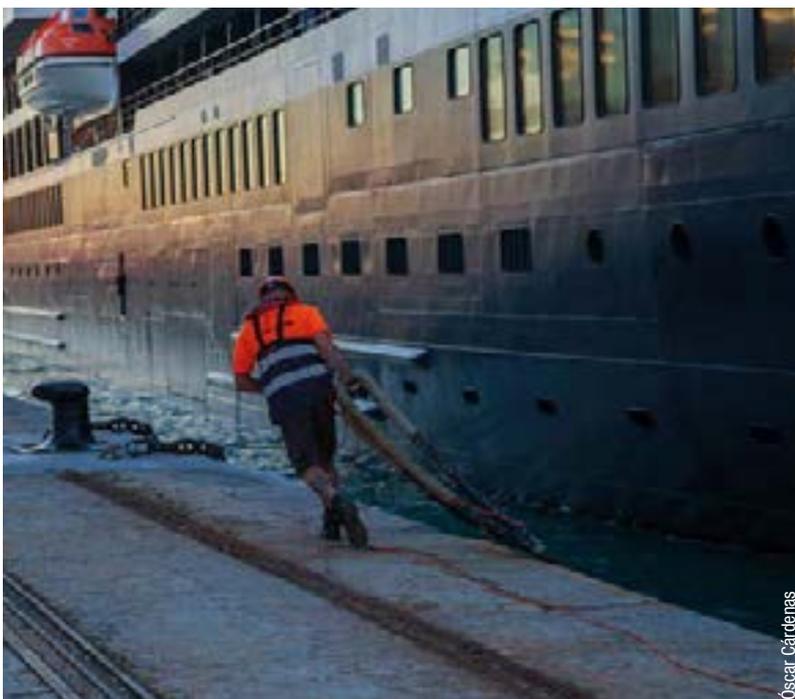
económica de los puertos, al igual que la dimensión social.

En este sentido, la sostenibilidad, en sus tres dimensiones (económica, social y ambiental) se ha convertido en una palanca imprescindible del modelo de desarrollo estratégico de los puertos propuesto para los próximos años.

¿Qué son los eco-incentivos marítimos cuya segunda fase acaba de concluir?

El eco-incentivo marítimo se inscribe en la Estrategia de Movilidad Segura, Sostenible y Conectada 2030 y su finalidad es doble: consolidar e incrementar la cuota modal del transporte marítimo de mercancías y hacerlo con criterios de sostenibilidad objetivos. El objetivo del programa de ayudas del eco-incentivo marítimo, incluido en el Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR), es impulsar el transporte internacional de mercancías por vía marítima como alternativa a la carretera. Para ello, desde MITMA se pretende seguir potenciando el transporte multimodal aprovechando la flexibilidad de la carretera y la eficiencia del transporte marítimo para reducir las emisiones contaminantes, aliviar la congestión en las carreteras, reforzar la seguridad vial y mejorar las condiciones laborales de los trabajadores del sector. Además, supone un estímulo indirecto a las navieras que operan los servicios subvencionables para la mejora del desempeño ambiental de sus operaciones.

La dotación presupuestaria es de 135 millones de euros, que se distribuyen, en los próximos años, entre el modo marítimo y ferroviario en función de la demanda. Este programa persigue incentivar el uso del transporte de mer-



Oscar Cárdenas

Puerto de Cádiz



Puerto de Alicante

cancias estableciendo eco-incentivos que premien el ahorro de costes externos medioambientales y socioeconómicos generados por el uso de ambos modos frente a la carretera.

El programa de eco-incentivos para impulso del transporte ferroviario de mercancías cuenta con un crédito inicial de 75 millones de euros. Las ayudas están reguladas por la Orden Ministerial 371/2022, de 21 de abril y su posterior modificación con la Orden Ministerial 1234/2022, de 12 de diciembre.

La Orden Ministerial activó, igualmente, la convocatoria correspondiente al periodo elegible del año 2022, dotada con un presupuesto inicial de 20 millones de euros y la posibilidad de aumentar esta cantidad con 5 millones adicionales. Está previsto que en 2023 y 2024 se aprueben otras dos convocatorias con asignaciones de crédito que podrán ser ampliadas respecto

Una futura
Aula
Corporativa
atenderá las
necesidades
formativas
de los
trabajadores
portuarios

a la cuantía de 20 millones de euros establecida inicialmente para cubrir las demandas existentes, y en función de posibles excedentes de anualidades anteriores.

¿Qué proyectos han sido subvencionados dentro de este programa?

Los servicios marítimos subvencionables han sido operados por las navieras Brittany Ferries, Suardiaz Atlántica, Flota Suardiaz, CLD Roro, Grimaldi Euromed SpA y Finnlines Oyj, elegidas entidades colaboradoras en 2022. Las rutas presentadas por estas navieras y aprobadas por MITMA discurren por el Mediterráneo y el arco Atlántico, conectan puertos españoles con los de otro Estado Miembro de la UE y suponen una alternativa a la correspondiente ruta por carretera, incluso si ésta implica el cruce de canales o estrechos. En concreto, los servicios elegibles parten de los

puertos de Barcelona, Bilbao, Valencia, Sagunto, Santander y Vigo con destino a puertos ubicados en otros países de la UE como Italia, Irlanda, Finlandia, Bélgica y Francia.

Por cada unidad embarcada y trayecto realizado se devengará un eco-incentivo o subvención que se calcula en función del ahorro de los costes externos (gases de efecto invernadero, contaminación atmosférica, congestión, accidentalidad y ruido) generado dentro de España por utilizar el itinerario marítimo y reducir el tráfico de camiones por carretera.

Desde el MITMA se está preparando la segunda convocatoria del programa para el periodo 2023-2024, en la que volverán a participar como entidades colaboradoras las seis navieras que lo hicieron en la primera: Brittany Ferries, Suardiaz Atlántica; Flota Suardiaz, CLdN Roro, Grimaldi Euromed SpA y Finnlines Oyj.

También recientemente aprobado es el Marco Estratégico del Sistema Portuario para 2030. ¿Qué novedades destaca de este documento?

El principal reto al que nos enfrentábamos al abordar el nuevo Marco Estratégico era la adaptación de nuestros puertos a los profundos cambios que se están operando en los diferentes ámbitos. Este nuevo Marco Estratégico, aprobado por la ministra de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana el pasado mes de octubre de 2022, constituye la principal herramienta de transformación y adaptación de nuestros puertos para los próximos años. La mejora de la eficiencia, la mayor conectividad marítima y terrestre, el impulso a la digitalización y la innovación, la sostenibilidad, incluida



Puerto de Castellón de la Plana

La sostenibilidad, en sus tres dimensiones (económica, social y ambiental), fundamental para el desarrollo estratégico de los puertos

la adaptación y mitigación a los efectos del cambio climático, la seguridad de las infraestructuras y los servicios de los puertos y la transparencia en la gestión, son criterios de actuación que guiarán nuestras actuaciones en la próxima década. Y su materialización, a través de dieciséis líneas estratégicas y la consecución de cincuenta y seis objetivos generales de gestión, constituye nuestro principal reto en este momento.

Partimos de una situación envidiable, ya que contamos con un sistema económicamente autosuficiente, capaz de generar recursos suficientes, entre la iniciativa pública y privada, como para que nuestros puertos alcancen la excelencia en su desempeño como nodos estratégicos del actual sistema de transporte, y a la vez, sean protagonistas de la transformación digital y energética que está viviendo el país. Desde esta perspectiva, aspiramos en



el futuro a contar con puertos inteligentes, hiperconectados y sincromodales, capaces de optimizar la movilidad de las mercancías y de los pasajeros. Pero también queremos puertos comprometidos con las actuales políticas de descarbonización, con el desarrollo de la economía azul y del tejido social al que sirven. Puertos, en definitiva, para y por las personas.

Y ¿qué impacto va a tener en los trabajadores portuarios?

Por lo que respecta a los trabajadores portuarios, nuestro objetivo es lograr plantillas ampliadas con dimensión suficiente para hacer frente a la actividad y ejercer funciones acumuladas y previstas a futuro; plantillas equilibradas en edad, género y potencialidad. Además, ofreceremos un Aula Corporativa capaz de atender las necesidades formativas que surjan en cada momento, y promoveremos la

En 2030 la huella de carbono de los Organismos Portuarios deberá reducirse un 70%

comunicación para fomentar la participación y el compromiso de todo el personal portuario.

¿Qué importancia tiene el hidrógeno verde?

El propio Marco Estratégico del sistema portuario contempla como objetivo para el 2030 reducir la huella de carbono de los Organismos Portuarios y del resto de la comunidad portuaria, un 70% y un 50%, respectivamente, con respecto a los niveles del 2019. En este ineludible esfuerzo en eficiencia energética, destacan dos líneas inversoras en los puertos, de gran relevancia: la electrificación de muelles de cara al suministro de energía eléctrica con origen en fuentes renovables internas o externas; y la generación y provisión en puerto de combustibles alternativos.

A día de hoy ya existe oferta para suministro de GNL a buques en todos los puertos de interés general, y en un futuro próximo estamos trabajando para disponer de capacidad para proporcionar metano sintético o amonio, apoyados en plantas de producción y almacenamiento de 'hidrógeno verde'. Son proyectos de gran envergadura cuya viabilidad puede apoyarse en la masa crítica que aportan las navieras en curso de remotorizar sus buques, no solo en cuanto a la demanda en puerto de nuevos combustibles, sino en cuanto a la capacidad de tales navieras para financiar o promover este tipo de proyectos. Además de una necesaria articulación de estos macroproyectos en una estrategia de renovación energética a escala nacional, las Autoridades Portuarias han de desempeñar un papel de facilitador, cocreador o copromotor, en su caso, de este tipo de iniciativas. ■

ANABEL GUTIÉRREZ

FAROS Y SEÑALES MARÍTIMAS

La luz que nos guía

Con la caída del sol, la línea de costa se ilumina con la luz intermitente y secuenciada de los faros. Estas señales, junto con las balizas, han servido a marineros y pescadores para orientarse y llegar a salvo a puerto. En tierra también despiertan interés. Por su ubicación en enclaves privilegiados, llaman la atención de fotógrafos, cineastas o turistas que recorren el litoral de faro en faro, como si de un juego se tratara.



Cada 7 de agosto se celebra el Día Mundial de los Faros. La fecha surgió inicialmente en Estados Unidos para conmemorar la firma de la Ley para el Establecimiento y el Apoyo de Faros, Balizas, Boyas y Muelles Públicos que tuvo lugar en 1789 y, posteriormente, otros países se adherieron a la iniciativa que reconoce y divulga el importante

La Torre de Hércules data de la época romana. Es el faro más antiguo en funcionamiento

papel de los faros en la navegación y seguridad marítimas. “Distinguimos señales visuales, que emiten luz y se ven (faros, balizas y boyas) y señales radioeléctricas (Racon, AIS y DGPS). Ambos sistemas dan seguridad a la navegación. Las tripulaciones de los grandes buques, que en la actualidad navegan con cartas electrónicas guiándose por satélites, no dejan de

mirar las luces al aproximarse a la costa o llegar al puerto. No hay límites en seguridad. Cuantas más ayudas tengamos, aunque sean redundantes, más seguros navegaremos ya que, si falla un sistema, tendremos otro”, dice Ignacio Fernández, responsable de sistemas de ayudas a la navegación de la Autoridad Portuaria de Ferrol-San Cibrao.

Cada faro tiene su propio ritmo luminoso. Unos dan más destellos, otros menos. Unos iluminan en una fracción determinada de tiempo por segundo, otros en otra diferente. Es la identidad de cada señal. Ninguna es igual en una misma línea de costa. “España cuenta en la actualidad con 187 faros activos. Hay muchos con la misma cadencia. Cuando esto se da, nos referimos a distintas zonas del litoral, a muchos kilómetros de distancia”, asegura Fernández. Quien lo decide es la Comisión de Faros, dependiente de Puertos del Estado. Por su parte, el Instituto Hidrográfico de la Marina (IHM) detalla en su “Libro de Faros” la señal diurna o la apariencia externa de cada uno de ellos.

COLOR EN LA OSCURIDAD

La luz que emiten los faros suele ser blanca. Aunque tienen formas distintas, las estructuras arquitectónicas de estas señales marítimas son muy parecidas en todo el mundo. Abundan las construidas en piedra. Muchas son torres con bandas de color rojo o negro, que alternan con otras blancas. Es la imagen más clásica de los faros, aunque algunos destacan por su diseño novedoso y el uso de otros materiales en su construcción. Por otra parte, suelen ubicarse en entornos naturales privilegiados, al borde de

España cuenta en la actualidad con un total de 187 faros activos. Ya no quedan casi fareros viviendo en ellos

acantilados o en lo alto de una colina en un cabo geográfico, lo que permite distinguirlos a lo lejos. Por el contrario, los situados a pie de playa suelen ser mucho más altos para lograr mayor alcance y desempeñar bien su papel de vigilantes y protectores de marinos y pescadores.

Observando de cerca un faro, vemos que en su parte superior tiene una linterna acristalada. Esto es, una especie de cúpula de cristal en cuyo interior se localiza la óptica, que son las lentes que amplían la luminosidad para que la estructura tenga mayor alcance y, en el centro, la lámpara, que es la parte que emite la luz.

En el pasado, nada estaba automatizado. Los fareros se encargaban de apagar y encender el faro cada amanecer y cada atardecer. “Había que estar pendiente de la rotación, que es lo que hace girar la óptica y la que proporciona los destellos. Funcionaba a cuerda, con una autonomía de unas seis horas por lo que, como a los antiguos relojes, había que darle cuerda para que no se apagara durante la noche. Hoy en día esto ya no pasa. Los



El faro de Cabo Villano se erige a 125 metros de altura



Una de las etapas del "Camino de los Faros" pasa por el faro de Laxe

faros se encienden solos al disponer de células fotoeléctricas que detectan la falta o el exceso de luz solar. Por otra parte, las rotaciones funcionan en ciclos continuados, con motores electromagnéticos, que no se agotan nunca. Además, muchos tienen doble sistema de seguridad para que, si falla un motor de rotación, automáticamente entre en funcionamiento el que estaba en reserva. Lo mismo ocurre cuando una lámpara se funde. Ya no hay que estar presentes, como se hacía antes, para hacer estos cambios”, comenta Fernández.

Las balizas son otras señales visuales de gran utilidad para los profesionales; sobre todo para la flota artesanal o para quienes practican la náutica de recreo. Son de muchos tipos. Las hay con marcas laterales de babor (con luz roja) o de estribor (que emiten luz verde). Otras (de luz amarilla) identifican zonas de recreo como playas o clubs náuticos.

Pese a que la navegación satelital les roba protagonismo, los faros resisten al paso del tiempo, formando parte de la cultura marinera

También hay balizas conocidas como “de peligro aislado”. Se caracterizan por ser negras y rojas por fuera. Emiten dos destellos de luz blanca para ser identificadas. Por otra parte, las hay que señalan zonas navegables (normalmente son boyas con franjas verticales rojas y blancas) y balizas que indican los puntos cardinales, combinando los colores negro y amarillo, para indicar por cual cuadrante se debe navegar.

Estos sistemas de señalización no son arbitrarios. Los decide la Asociación Internacional de Señalización Marítima (IALA, por sus siglas en inglés) que establece las normas de colores y de cadencias luminosas, obligando a adoptarlas a los países pertenecientes a la Asociación. A lo largo del mundo, existen dos sistemas de balizamiento marítimo: el A, que se aplica en Europa, África, Oceanía y Asia (excepto en Japón, Corea y Filipinas) y el B, que afecta a todo el continente

americano y a los tres países asiáticos mencionados. Ambos sistemas son análogos. Difieren únicamente en cuanto a la ubicación de las marcas y boyas laterales mientras que el resto de las señales es común a los dos. El sistema internacional de balizamiento marítimo fue instaurado para delimitar canales navegables, señalar obstáculos a la navegación y servir de ayuda al navegante.

EL OFICIO DE FARERO

Vivir en un faro implica altas dosis de aventura o romanticismo. Habitualmente, estas construcciones están situadas en enclaves naturales privilegiados donde la salida o la puesta del sol son un regalo para los sentidos como también lo son la quietud o la bravura del oleaje y el viento o la inmensidad de las noches estrelladas. Sin embargo, ya casi no hay fareros a la antigua usanza, como aquel que habitaba en Capdepera (Mallorca) y mencionaba Serrat en una de sus canciones.

En la actualidad, el oficio de farero está en “peligro de extinción”. Todavía queda alguno, pero son pocos. El cuerpo nacional de técnicos de señales marítimas se declaró a extinguir en 1992. Un año después, sus funcionarios se integraron en las Autoridades Portuarias que se encargan actualmente de su mantenimiento y autorizan las visitas a quienes desean conocer los faros por dentro.

“La Ley 27/1992, de 24 de noviembre, de Puertos del Estado y de la Marina Mercante declaró a extinguir el cuerpo. Esto quiere decir que, mientras quede un solo farero en activo de los que pertenecíamos al cuerpo, no se puede extinguir. Solo ocurrirá eso

Galicia es la región con más faros. Tiene una ruta senderista que los recorre por la Costa da Morte

cuando ya todos estemos jubilados”, comenta Ignacio Fernández.

Este técnico perteneciente a la Autoridad Portuaria de Ferrol residió por un tiempo en el faro del Cabo Torres (Gijón), y posteriormente en la vivienda de balizamiento del puerto del Ferrol. “Siento nostalgia de aquellos años, que era más joven y tenía más idealismo respecto a las señales marítimas. Era como vivir una aventura cada día. En los años 80, aún quedaban muchas señales, sobre todo balizas y boyas, que funcionaban con gas acetileno. Había que llegar a ellas con los acumuladores para reponerlos cuando estaban vacíos. Todo ha evolucionado. Los faros y también nuestras vidas. Hoy me encargo de gestionar las señales que son competencia de la Autoridad Portuaria del Ferrol, de proponer proyectos de mantenimiento o para implantar nuevas tecnologías, de revisar el sistema de calidad ISO



Ignacio Fernández, responsable de señales marítimas, en Ferrol

9001 y estar pendiente de cumplir los requisitos para no perder la certificación o de los concursos, entre otras cosas. Me acuerdo del pasado, cuando vivía en un faro cerca del mar. Parece que nadie tiene un padre farero o que nadie conoce a uno. Así que, cuando mis hijos contaban a lo que me dedicaba, siempre despertaban interés. Era una cosa muy llamativa lo de ser farero”.

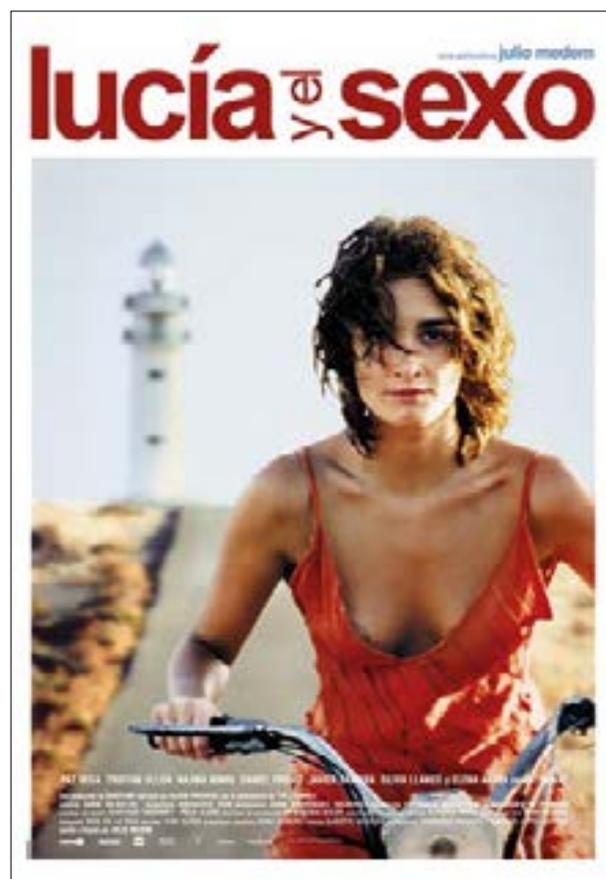
La tecnología, los modernos sistemas de localización vía satélite, los GPS o los radares no son suficientes para acabar con ese halo de curiosidad que despiertan los faros y sus moradores a quienes, en cierto modo, podemos emular gracias al proyecto “Faros de España”.

Se trata de una iniciativa, promovida desde Puertos del Estado, con la que se quieren conservar, de manera responsable, sostenible y cuidadosa con el medio ambiente, las infraestructuras construidas junto a los faros que sirvieron de vivienda a los encargados de su mantenimiento, dando una segunda vida a estas instalaciones.

“Faros de España” se convierte de este modo en un paraguas que recoge proyectos para el desarrollo de un turismo de calidad (cultural, social, alojamiento, mixto) que, gracias a la iniciativa privada, pública, o público-privada ponen en marcha algunos de los espacios que ya no se utilizan para el servicio de la señalización marítima pero que tienen gran potencial como alojamientos turísticos, museos, centros de interpretación o restaurantes.

Tal es el caso del faro de Isla Pancha, en Ribadeo (Lugo), situado en un pequeño islote cerca de la playa de Las

Por su ubicación en entornos privilegiados son objeto de interés para fotógrafos, cineastas y turistas



Faro de Cap de Barbaria en la película de Medem.

Catedrales al que se accede por un puente. Alberga un faro, una terraza café y una pequeña casa de color azul y blanca dividida en dos apartamentos completamente equipados, con capacidad para cuatro personas. “La peculiaridad del lugar es que te alojas en una pequeña isla en la que, cuando se cierra la terraza, uno siente que es el dueño del mundo”, comenta José Luis López Braña, gerente del alojamiento. Los apartamentos están domotizados y perfectamente insonorizados, lo que garantiza un perfecto descanso para las parejas, que son el cliente tipo o familias con algún niño pequeño.

Algo más al sur, en la provincia de A Coruña, encontramos varios alojamientos donde vivir experiencias marineras semejantes. Jesús Picallo,



A la derecha, alojamiento turístico del faro de Isla Pancha, en Ribadeo

vicepresidente del Clúster de Turismo de Galicia y presidente de la Asociación de Empresarios del Camino de Santiago a Finisterre y Muxía, regenta en Finisterre el hotel delicatessen, O'Semáforo. “Es un nuevo concepto de hotel con encanto donde se pueden degustar los exquisitos productos de la gastronomía gallega, bajo la luz del “faro del fin del mundo”. Aquí son numerosos los peregrinos que, acabando en Santiago el Camino, amplían la experiencia durmiendo en este hotel”, dice.

Más al sur, en la Punta Insua de Carnota, Picallo inauguró no hace mucho el Hotel Faro Lariño, espacio al que denomina “emotional hotel” y en el que “se sienten todas las emociones relacionadas con la cultura del mar, de los faros y los fareros”. Para este

Algunas casas de antiguos fareros son hoy museos. Otras, restaurantes o alojamientos turísticos con encanto

empresario, embajador del turismo en Galicia, cada vez son más los interesados en las actividades relacionadas con el mar y los naufragios. Por ello, “la Costa de la Muerte es el lugar ideal para ver como el sol se pone en un mar de aguas heridas, testigo de tantos siniestros”, dice.

DE FARO EN FARO

Además de alojarnos en ellos, los faros son elementos de interés para los aficionados al cine o a la fotografía. Los amantes del séptimo arte recordarán el cartel de la película de Julio Medem, “Lucía y el sexo” en la que su protagonista, Paz Vega, aparece en primer término con el faro de Cap de Barbaria, en Formentera, a sus espaldas. También forman parte de la Historia, la Torre de Hércules, presente en el escudo de A Coruña. Es el faro más antiguo en funcionamiento. Data de la época romana y fue declarado Patrimonio de la Humanidad en 2009.

Estas imágenes idílicas de los faros animan a muchos senderistas a caminar en su búsqueda. Como “hermana pequeña del Camino de Santiago”, Galicia promociona una ruta marinera llena de encanto, que recorre en nueve etapas los 200 kilómetros que van desde Malpica a Finisterre, pasando por las localidades de Niñóns, Ponteceso, Laxe, Arou, Camariñas, Muxía y Nemiña. Una buena manera de ponerse en forma, descubriendo paisajes costeros y de interior. El “Camino de los Faros”, que cada día lo recorren más andantes, es según la ex presidenta de la Federación Europea de Senderismo, Liz Nielsen, “una de las rutas con mayor potencial en todo el continente”. ■

TEXTO Y FOTOS ANA DIAZ

LAS REDES SOCIALES PERMITEN UNA COMUNICACIÓN RÁPIDA Y EFECTIVA

“Influencers” del mar



Rogelio Santos Queiruga, mariner y divulgador

Muchas personas se encargan de comunicar temas relacionados con el mar y a todos les une el mismo sentimiento: el amor por este mundo. Los intereses son diferentes. Algunos buscan promover una pesca sostenible, otros visibilizar un oficio antiquísimo y con mucha historia. Hablamos con algunos de los *influencers* del mar que compaginan su trabajo con las redes sociales.

Todos y cada uno de ellos tomaron el camino de las redes sociales u otras plataformas para transmitir sus conocimientos, y en la actualidad generan contenido muy diverso que multitud de usuarios siguen día a día.

Para Rogelio Santos Queiruga y María Maceiras es importante promover una pesca responsable y dar visibilidad a

la profesión. Rocío Garrido Camarés, con el blog “La cocina de mi abuelo” pretende fomentar un consumo responsable de pescado y marisco, además de transmitir la importancia del tratamiento óptimo del producto. Gracias a su abuela, Patricia descubrió el oficio de las collareiras. Ahora, su fin es que se valore el esfuerzo y la historia que hay detrás de esta profe-

sión. Si nos adentramos en la pesca deportiva, Jose Antonio “Gastón” revela la importancia de cuidar el entorno y dar a conocer la técnica “captura y suelta”. El género radiofónico es otro de los formatos que se encuentran en auge. “La mar de historias”, podcast de Manuel Huertas, narra los acontecimientos que ocurrieron a lo largo de los siglos, creando un lugar único para los amantes de este mundo.

LIBERAR LAS ESPECIES

Una de las habilidades más complicadas para un creador de contenido es transmitir al público la pasión y las ganas que empujan a realizar esta labor. En este caso, los marineros Rogelio Santos Queiruga y María Maceiras, son expertos. “Es un activismo que me hace feliz”, asegura Santos Queiruga, ya que además de pescador, es divulgador y así lo demuestra a través de sus redes sociales. Empezó con una página de Facebook compartiendo contenido de su vida cotidiana, pero se dio cuenta de que las publicaciones relacionadas con el mar llegaban a mucha más gente. “Hablo desde el respeto a las generaciones pasadas, hacia el mar y su cuidado, el trabajo y hacia Galicia. Por ello, mucha gente se siente identificada”, indica el marinero gallego. Aunque no buscaba fama, Rogelio Santos se ha convertido en un personaje muy conocido, dentro y fuera de su tierra. Siente el cariño y el apoyo de sus compañeros de profesión allá donde va, incluso muchos de sus seguidores en redes provienen de otros países de Europa y Latinoamérica. Santos cree que, gracias a su trabajo, ha aumentado la conciencia de que las especies de crustáceo con huevas y que no dan la talla, no se

Para Rogelio Santos es esencial que las personas que consuman pescado sepan qué compran

pueden comprar, (ni siquiera por detrás del mostrador de la pescadería). Para el coruñés es importante que la gente que se dedica a este oficio pesque con responsabilidad. Ahora bien, también es esencial que las personas que consuman pescado sepan qué compran en las pescaderías. Así, no se sentirán engañadas, ni estafadas y estarán promoviendo un consumo de pescado y marisco sostenible.

La mejor manera de comunicar en redes es con el ejemplo. Para ello, procura salir en los vídeos de manera natural, no tiene ningún tipo de plan o esquema para saber qué decir ni cómo actuar. De esta manera, los seguidores conectan más fácilmente y entienden mejor el mensaje. “Es importante que los contenidos sean de calidad y se expliquen en el lenguaje que entiende la mayor parte de la gente” dice Santos Queiruga.

Ahora, hay unas normas que impiden que se pesque en abundancia, indica el marinero. Un asunto



Rocío Garrido Caramés, cocinera y bloguera



María Maceiras, marinera y divulgadora

donde también coincide María Maceiras. Esta joven marinera de Muros (A Coruña) asegura que antes había mucha cantidad pero, con el tiempo, el producto se ha ido perdiendo. En la actualidad, existe una mayor conciencia sobre el cuidado del entorno marino, "hay que respetarlo, ya que es nuestro modo de vida. Si no hay producto, el relevo generacional pasa a no ser tan importante", apunta.

Cuando su pareja compró un barco y le propuso probar este oficio, Maceiras lo tuvo claro y no dudó en decirle que sí. El mar le aporta una tranquilidad y una libertad que no le dan otros trabajos. Por eso, asegura que no puede explicar la sensación que le suscita vivir del mar. Empezó grabando vídeos en un tono jocoso para sus compañeros de profesión, pero un día su pareja le animó a que subiera una de esas

"Cuando cuento que para mí el mar es el trabajo de mi vida, me emociono y la gente también", asegura Maceiras.

grabaciones a la red social TikTok. Al día siguiente, el vídeo contaba con muchas interacciones y tenía miles de reproducciones y comentarios. En ese momento, la joven coruñesa se encontró con mucha desinformación acerca del mar, de manera que vio necesario mostrar el día a día del marinero y también visibilizar el papel de la mujer a bordo. "Siempre se ha pensado que si no tenías estudios ibas directamente a trabajar en el mar, y esto no es así. Nosotros somos el principio de la cadena para el consumo del pescado, me parece importante que se vea y se valore", aclara Maceiras.

Aunque no tenía muchas nociones sobre el universo de las redes sociales, la acogida por parte de sus seguidores ha sido muy buena. "Creo que llego a un público joven, mi objetivo es enseñar y visibilizar". Santos y Maceiras tienen el mismo fin, pero llegan a usuarios diferentes, y eso es muy importante para que la información no se pierda.

El mensaje que lanza esta joven es claro y directo: "Nuestras manos son las primeras en tratar los productos, si nosotros no los cuidamos y no nos responsabilizamos, el día de mañana no podremos capturar nada". También hace alusión a la gente que compra en las pescaderías. El objetivo es que respeten la materia prima y no compren marisco que no es legal.

LEGALES Y DE TEMPORADA

Para ser conscientes de la importancia del tratamiento del género, Rocío Garrido Caramés con su blog "La cocina de mi abuelo", muestra el valor de saber cuidar el pescado o el marisco. Además, anima a los consumidores a comprar producto de temporada.

“Nosotros somos la gran despensa de Japón, hay cosas que no se aprecian, así que empezamos a valorar lo nuestro”, señala.

Todo empezó con la curiosidad de muchos sobre dónde comprar el producto y cómo cocinarlo. De manera que, debido a la demanda, Rocío Garrido no dudó en formarse como “Personal Gastronomy Shopper”. Esta cocinera gallega compra el género, lo prepara y lo envía al cliente. Por otro lado, ofrece formaciones en pescados y mariscos, “los tutoriales son lo más visto de la página web”. Otro asunto importante a tener en cuenta es saber decir que no al consumidor. Si un producto no está en condiciones, no se puede suministrar. Es esencial que el cliente sepa tratar y diferenciar el pescado o el marisco. Es evidente que las redes sociales posicionan y dan visibilidad, pero para la gallega bloguera la clave es que se le conozca “de palabra”. De esta forma aporta más confianza al consumidor y logra una fidelización que es única, “los clientes de las redes son más volátiles, pero las personas que me conocen por el boca a boca las considero más estables”, aclara.

Rocío Garrido tiene un vínculo muy fuerte con el mar. Su tía fue mariscadora, su tío percebeiro y su madre pescadora. Además, ella es pescadora deportiva, por lo que reconoce la importancia de aprender y formarse. “Cuando una persona no vive de este mundo existe sobreinformación y es importante generar un marketing cercano, legal y transparente”, añade.

DISFRUTANDO LA PESCA

Jose Antonio es un aficionado a la pesca deportiva y en su canal de YouTube: “Gaston Huelva”, comparte

EL AMOR POR LAS JOYAS MARINAS



Patricia Bea es periodista, pero desarrolló otro aspecto de su profesión gracias a su abuela Genoveva Filgueira, collareira de O Grove donde ejerció esta actividad toda su vida. Genoveva, más bien conocida como Veva, cedió su licencia a su nieta, para así poder continuar con este oficio que tiene más de 100 años. “Las señoras recogían las conchas que se encontraban en la playa y hacían collares y pulseras para vender a los turistas, y así ganar un poco de dinero. Con el paso del tiempo, evolucionó y se convirtió en un trabajo”, dice esta joven de Pontevedra.

A finales del verano de 2021 comenzó a generar contenido con Veva en su cuenta de TikTok. La gente tenía curiosidad sobre este oficio, así que empezó a enseñar sus complementos, y al tiempo comenzó a colgar videos de sus ventas o a grabar diferentes situaciones con clientes. “Mi objetivo siempre ha sido que la gente viera el trabajo que hay detrás y que valoraran el esfuerzo y la historia que hay”, asegura la joven collareira. No duda en que debe tener cuidado a la hora de transmitir el mensaje para que no se malinterprete. Sin embargo, considera que es muy importante que se hable de ello para que sepan de la existencia de este oficio.

Todo eran ventajas. Cuando empezó a subir videos a la conocida red social tuvo un buen recibimiento y consiguió muchas reproducciones, por lo que Veva le animó a subir más contenido: “Mi abuela me anima a grabar cualquier cosa que hacemos, a ella le encanta, no tiene ningún tipo de vergüenza”.

su pasión. Este joven onubense empezó a pescar con su padre desde muy pequeño. "Recuerdo con ilusión que tenía que despertar a mi padre para ir a pescar. Esa misma ilusión la sigo conservando hoy en día", rememora.

En el verano de 2016 compró una cámara deportiva para grabar y subir el primer vídeo a su canal de YouTube. Desde entonces, no ha parado de generar contenido en una red social donde no existían vídeos que trataran temas relacionados con la pesca deportiva. En el pasado, triunfaban los blogs y los foros que se encargaban de resolver las dudas de los usuarios, pero Jose Antonio

"Existe mucho exceso de información. Por eso es esencial generar contenido de calidad", dice Rocío Garrido



Jose Antonio Gastón muestra una captura

ENTREVISTA

“Hay que ver el mar como un puente de unión”

MANUEL HUERTAS, HISTORIADOR Y LOCUTOR DE "LA MAR DE HISTORIAS"

Manuel Huertas se define como historiador y apasionado del mar y de la pesca. Además, dirige junto a María Pílares, el podcast “La mar de historias”. Un programa radiofónico que ofrece un espacio a todos aquellos que aman la cultura marítima, los naufragos, los periplos o los descubrimientos. En definitiva, la gran historia del mundo del mar.

¿Cuáles fueron los motivos que le llevaron a iniciar este proyecto?

Siempre he sentido una fuerte admiración por la historia del mar, enfatizada por las anécdotas que me contaban mis padres y abuela, así como las que aportaban los pescadores locales



donde disfrutaba mi particular verano azul. Esas historias se vieron enriquecidas por las emitidas por la radio que tanto escuchaba de adolescente y posteriormente, por mi paso por la universidad. Por tanto, mi verdadera vocación siempre ha sido contar. Estuve un tiempo escribiendo en prensa y revistas especializadas, como Jara y Sedal, Solo Pesca, Andalucía en la Historia o Crónica Global. Algunas cayeron, otras aún sobreviven en otros formatos, por lo que un buen día probé con este nuevo medio, ya que cabía la posibilidad de llegar a más público y a más lugares. Así que me lancé a ello sin ni tan siquiera saber cómo funcionaba un micro.



Aparte de entretener al público, para Jose Antonio es importante dar ejemplo con sus vídeos

puso en marcha este inédito y diferente proyecto en formato audiovisual. El joven pescador considera que YouTube es el mejor espacio para dar cabida a este mundo, porque aunque cuente con otras redes, todas funcionan como complemento a ésta. “El fin de mis vídeos es entretener. Pero también intento dar ejemplo con mis actos, respetando las capturas y el entorno que nos rodea”, asegura. Además, promueve la práctica “captura y suelta”, que consiste en pescar una especie y devolverla a su hábitat natural con el objetivo de que siga creciendo. ■

MARÍA BARJA MARTÍN

¿Por qué es importante que la gente conozca toda la historia del mundo del mar?

No hay que ver el mar como un límite que todo lo separa, sino como un puente de unión. Fue el origen de la vida y el principal medio de comunicación e intercambio, incluso desde la Prehistoria; no solo hay que pensar en la Época de los Descubrimientos. El maestro Braudell ya ponía de relieve cómo el Mediterráneo era la principal vía de comunicación y desarrollo entre pueblos. Desde que en los montes del Líbano surgió la tecnología necesaria para explorar toda la cuenca, los navegantes han ido aportando y recopilando conocimiento para verterlo en un crisol de culturas, ideas

y valores que conforman nuestra manera de pensar. Por eso, es importante la Historia del Mar. Es la mayor fuente para comprender nuestra civilización.

¿Cree que la mejor forma de comunicar es a través del formato radiofónico? ¿Por qué?

La radio posee un formato con unas cualidades que no las posee el vídeo ni las letras, y es poder estar escuchando mientras realizamos cualquier otra actividad, sin que se vea entorpecida, o bien, nos relajamos disfrutando de la escucha en plena concentración.

Las primeras historias fueron contadas de manera oral, antes de la invención de la escritura, e incluso posteriormen-

te, tras la plasmación del negro sobre blanco, la lectura se realizaba en voz alta para que las escuchara un público iletrado o de escaso acceso a la lectura.

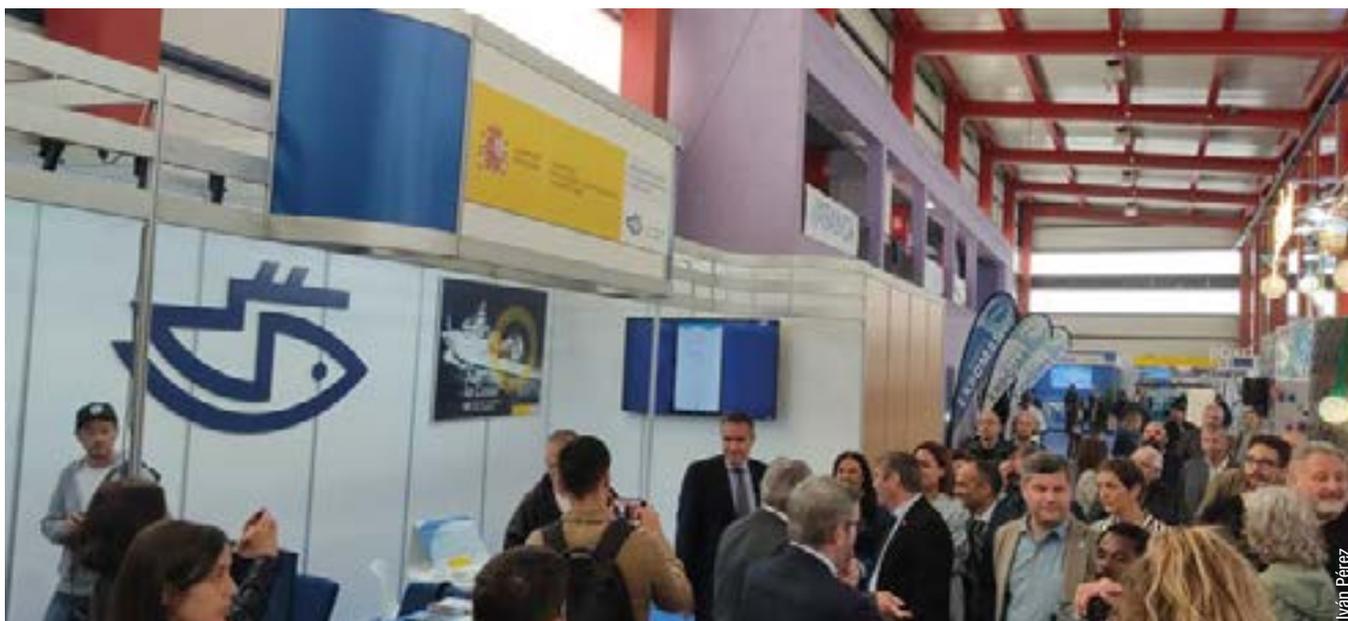
¿Cuál ha sido la acogida por parte de los oyentes?

Nuestro público, con el cual aún no he tenido el placer de profundizar, lo spongo como un público curioso, bastante inquieto y amante de la libertad, porque si algo aporta el mar son las ansias de traspasar fronteras, y no me refiero solo territoriales. El mar es un medio a veces amable, a veces hostil, que sin ser propiamente el nuestro, hemos aprendido a explorarlo, domesticarlo y acondicionarlo.

BURELA ALBERGÓ LA FERIA EXPOMAR Y SUS JORNADAS TÉCNICAS

Lectura positiva de la situación

La localidad lucense de Burela acogía Expomar, la feria náutico-pesquera de referencia, tras cuatro años en los que la pandemia ha impedido los encuentros presenciales, con un aumento de las empresas expositoras y de asistentes. Desde el rigor y la viabilidad se propusieron soluciones durante las Jornadas Técnicas y el Consejo de Pesca hizo una lectura en positivo de la situación actual.



La conselleira do Mar de la Xunta de Galicia, Rosa Quintana, inauguraba la 19ª edición de la Feria Expomar el pasado 10 de mayo. Un año con un mayor número de empresas expositoras y un programa completo que incluía las Jornadas Técnicas, la reunión del Consello Galego de Pesca (que cambió su habitual sede en Santiago para reunirse en Burela) y el Encuentro Empresarial.

Expomar no olvidó los aspectos lúdicos de estos encuentros y acompañó el evento con degustaciones de pescado de la zona y visitas a dife-

Burela reunió a los principales actores de la pesca y su industria

rentes embarcaciones atracadas en el puerto como el Barco Museo Bonitero Reina del Carmen; el Sar Gavia de Salvamento Marítimo o la patrullera Río Luna de la Guardia Civil.

Un encuentro entre los actores principales del sector pesquero, profesionales, gestores y también visitantes, que llegaron para sumar y aportar soluciones positivas a una situación compleja, pero como decía Antonio Basanta, director de Pesca y Acuicultura de la Xunta de Galicia "si en Burela llevamos 30 años debatiendo sobre cuestiones que preocupan al sector es porque algo se ha avanzado".

Hay que recordar que el 9 de mayo, coincidiendo con el día de Europa, el sector protagonizó diferentes movilizaciones en todo el litoral español en protesta por las decisiones de la actual Comisión en materia pesquera, en las que además se pidió la dimisión del comisario de Medioambiente Virginijus Sinkevicius.

Los barcos hicieron sonar sus sirenas para manifestar su protesta por el Plan de Acción aprobado el pasado 21 de febrero entre cuyas recomendaciones está la prohibición a la pesca de arrastre en el 30% de las zonas marinas consideradas vulnerables, a la par que se permite la importación de pescado de países extracomunitarios como Marruecos, que usa redes ilegales, o China con marineros en condiciones de semi esclavitud. Tras la inauguración de Expomar, 23 organizaciones pesqueras se sumaron a esta protesta, pidiendo a Europa que entienda la pesca como una materia de política alimentaria y no medioambiental, junto con la agricultura.

El Encuentro Empresarial, que se organiza de forma paralela a la feria, analizó la situación actual del sector. Dentro de las conclusiones presentadas se quiso enviar un mensaje positivo, basado en la importancia estratégica que siempre ha tenido la pesca. Para ello piden a las distintas administraciones, entre otras cosas, una toma de decisiones basadas en un diálogo real y en información científica actualizada, y que dichas decisiones cuenten con un estudio previo del impacto socioeconómico. En cuanto al relevo generacional pedían un esfuerzo para impulsar una formación a distancia así como la



Expomar se unió a la protesta contra las políticas europeas

La socioeconomía en el sector pesquero ocupó la segunda de las jornadas técnicas

armonización de titulaciones y competencias profesionales.

JORNADAS TÉCNICAS

La secretaria general de Pesca, Isabel Artime, en la inauguración de la XXX edición de las Jornadas Técnicas reconoció el fuerte compromiso del sector pesquero en la conservación de la biodiversidad y la reducción de la huella de carbono, como parte de su labor de proveedores de alimentos.

Posteriormente, durante su ponencia, Artime avanzó cuáles serán las prioridades de España ante la presidencia de la UE, que comienza en julio. La defensa de la pesca como sector económico clave a partir de una visión constructiva y encastrada en los objetivos marcados por la Estrategia de Biodiversidad de la Unión Europea y en el Reglamento de la Política Pesquera Común. Tres son los objetivos españoles durante su mandato: promover la descarbonización del sector



Elena Martínez Carqués durante su intervención

pesquero, impulsar la independencia alimentaria de la Unión Europea y la mejora en el procedimiento de determinación de los TAC y cuotas.

La secretaria de Pesca quiso recordar los contenciosos que ha instado España contra las limitaciones a la pesca de fondo por ser “injustas” y “desproporcionadas”, así como el establecimiento de los TAC y cuotas del Mediterráneo. Sobre el Plan de Acción dijo que “carece de una visión equilibrada” y no tiene en cuenta “el enfoque socioeconómico”.

La primera jornada se centró en la gestión pesquera, con la moderación del secretario general de Cepesca Javier Garat.

El director gerente de Europeche, Daniel Voces, profundizó en el desarrollo legislativo de la UE en materia pesquera y animó al sector a seguir convocando manifestaciones en los puertos porque “ayudan a visibilizar la situación” ya que “al comisario Sinkevicius le debe parecer que nos

Elena Martínez desgranó las novedades para el Régimen del Mar tras la reforma de la Ley de Pensiones

inventamos los problemas que esta política nos está causando”.

La catedrática de Derecho Administrativo de la Universidad de A Coruña, Marta García Pérez, analizó la actual situación de la eólica marina tras la aprobación de los POEM, desgranando las carencias en las que ha incurrido esta norma.

La segunda jornada tuvo como moderador a Antonio Basanta. Una mesa redonda centrada en los aspectos socioeconómicos de la pesca en la que participó Elena Martínez Carqués, directora del Instituto Social de la Marina.

La directora del ISM desgranó cómo afecta la última reforma del sistema de pensiones al sector pesquero, con un especial hincapié en la figura de la jubilación demorada que permite incrementar un 4% el importe de la pensión por cada año que se trabaje, una vez superada la edad de jubilación y además sobrepasar el importe de pensión máxima. También mencionó la entrada de nuevos colectivos para la aplicación de coeficientes reductores de la edad de jubilación, añadiendo que, en el caso de los buceadores profesionales, un coeficiente del 0,10 es escaso por lo que el ISM está gestionando un incremento de hasta el 0,20.

Comentó que la afiliación en el Régimen Especial del Mar “se comporta bien y no está perdiendo afiliados, especialmente en el sector de Marina Mercante, no así en la pesca de ahí que haga falta nutrirse de trabajadores extranjeros”. Actualmente el REM tiene 4.504 afiliados extracomunitarios, un 5% más que el año pasado. Una cifra que sube constantemente, especialmente de trabajadores senegaleses, marroquíes e indonesios,

de ahí que desde el ISM se estén poniendo en marcha diferentes proyectos para facilitar su acceso a un permiso de residencia y trabajo a través de la formación.

Juan Manuel Trujillo, presidente de la sección europea de pesca de la Federación Europea de Trabajadores del Transporte (ETF por sus siglas en inglés) y de la Secretaría de Pesca de CCOO, dedicó su intervención al objetivo de la ETF en el sector a nivel europeo, con tres ejes principales: directrices que agilicen la contratación de extracomunitarios; formación común para todos los médicos que realizan los reconocimientos médicos de embarque y un análisis legal de mercado con herramientas que contribuyan a eliminar el trabajo forzoso. Trujillo aprovechó su intervención para felicitar al ISM por tener “el sistema de protección a los trabajadores del mar más eficiente y reconocido en todos los foros internacionales”.

El doctor en Economía Carlos Buxadé, realizó una presentación provocadora con la intención de movilizar al sector. Sus estudios de mercadotecnia son conocidos a nivel internacional y su mensaje fue claro “a la tecnología no hay quien la pare. Les guste o no, el sector necesita adaptarse y cambiar el chip” y para ello animaba a adecuarse a lo que los nuevos consumidores piden: mayor comodidad, menor coste y mejor imagen.

La segunda jornada concluyó con la intervención del catedrático de Endocrinología de la Universidad de Vigo, Federico Mallo exponiendo las bases de la Dieta Atlántica y un mensaje claro “si queremos cambiar la forma de comer, hay que enseñar a cocinar desde la escuela”.

Isabel Artime: “Las limitaciones a la pesca de fondo son injustas”

Expomar pretendió y consiguió hacer una lectura positiva y proactiva de la actual situación en el sector. No todas las noticias procedentes de Bruselas fueron negativas. Se ha conseguido retrasar la entrada en vigor del citado Plan de Acción, que prevé entre otras cosas un incremento de hasta el 50% de las áreas vetadas al arrastre. También se ha logrado una crítica casi unánime de la Eurocámara a la Comisión por dicho plan, al considerar que no tiene base científica y que discrimina al sector pesquero, por lo que Expomar cierra sus puertas con la vista puesta en el próximo encuentro para dentro de dos años y también en 2024 con la esperanza de cambios, tras las elecciones europeas y la entrada en vigor del Reglamento de Control en la Pesca, que tratará de cerrar definitivamente España durante la presidencia europea. ■

PATRICIA ROMERO ALONSO



Esta edición contó con más espacio para los expositores

PATRIMONIO SUBACUÁTICO ESPAÑOL

Proteger la historia sumergida

España es una de las grandes potencias del mundo tanto por la calidad con la que están conservados los pecios como por su valor histórico. El descubrimiento, protección y extracción del patrimonio subacuático que se encuentra en nuestras costas pasa por muchas fases en las que están involucrados muchos organismos.



La experiencia de España en el descubrimiento de pecios es muy amplia. Contamos con un protocolo y son numerosos los organismos involucrados en protegerlos para que no se dañen, ni se produzcan imprevistos que puedan ponerlos en peligro. En nuestro país el patrimonio subacuático está regulado en el Plan Nacio-

nal de Protección del Patrimonio Arqueológico Subacuático. Este Plan Nacional regula todos los aspectos, desde que se encuentra y localiza el bien arqueológico.

El primer organismo encargado de la protección de este patrimonio es la Armada. Carlos Posada Novoa, jefe del Estado Mayor del Cuartel General de la Fuerza de Acción Marítima co-

menta que “las Fuerzas Armadas son las encargadas en primera instancia de su protección, ya que dispone de los medios adecuados y los archivos históricos para documentar las actuaciones, además de experiencia”.

VIGILANCIA FÍSICA

En colaboración con la Armada, la Unidad de Actividades Subacuáticas (UAS) de la Guardia Civil ayuda a la protección de este patrimonio.

Aniceto Martín Sagrado, jefe de la UAS, asegura que la protección de un pecio se divide en tres partes. Primero se realiza una función preventiva. Posteriormente, una vez localizado, se lleva a cabo una vigilancia física. Y por último se inspecciona para ver si ha sufrido modificaciones, y ponerlo en conocimiento de la autoridad apropiada.

Además, esta unidad se encarga de la vigilancia sobre las personas que están realizando las prospecciones comprobando si tienen los documentos administrativos en vigor, y en caso de incurrir en delito, participan en la investigación.

“Para llevar una buena protección del patrimonio subacuático necesitamos un cuerpo normativo sólido y buena información y colaboración para saber dónde se encuentran los pecios”, afirma Martín Sagrado.

Una vez localizados los pecios y puestos en vigilancia y protección, el siguiente paso es el descenso de los buceadores. Periódicamente se realizan inmersiones para ver si hay movimientos o cambios que son susceptibles de expolio, ya que la acción humana es muy clara y fácil de diferenciar. Aparte, la UAS se encarga de averiguar cómo se ha producido.



Galeón del siglo XVI localizado en Ribadeo (Lugo)

España es una potencia mundial por la calidad de los pecios hundidos en sus aguas

“Quien causa más daño, aparte de las dragas, son los buceadores recreativos, que pueden sustraer piezas de gran valor por desconocimiento, coleccionistas que las encargan, o los pescadores ya que las piezas se pueden enganchar en sus redes”, dice.

Los casos de expolio se investigan desde el punto de vista penal, ya que son bienes de dominio público. Actualmente, se están implantando sistemas de videovigilancia exterior. La UAS dispone de medios ópticos que pueden vigilar zonas de hasta 10km con un nivel alto de calidad.

Realizadas las labores de localización, protección y vigilancia del patrimonio, se decide si se extrae o no debido a los riesgos que conlleva en función del caso y del tipo de bien.

“Ante el pecio hay que distinguir dos realidades. Por una parte, está el cargamento que no suele ser complejo de extraer y, por otra, la propia embarcación donde tienen que darse unas condiciones específicas

para que se conserve porque tiende a descomponerse”, explica Rafael Sabio González, director del Museo Nacional de Arqueología Subacuática ARQVA de Cartagena.

Un ejemplo fue el pecio del Barco Mazarrón 2, una embarcación de pequeño calado que transportaba lingotes de plomo del siglo VI a. C. en excelente estado de conservación. Se reunió una comisión de expertos para ver si era conveniente su extracción. Finalmente se decidió que sí.

“En muchas ocasiones la inversión económica es inmensa. Hay que realizar un estudio previo para saber si se puede fragmentar debido a fisuras que tiene de origen. Si se extrae hay que realizar un tratamiento que lleva años y saber si se va a exponer al público y garantizar estos medios.”, comenta este experto en conservación.

PRINCIPALES PELIGROS

“Levantar o trasladar ese patrimonio sólo debe realizarse en caso de que no exista otra opción. Resulta preciso garantizar su conservación con medidas adecuadas para el tratamiento de esos bienes por parte de profesio-



Pieza de artillería perteneciente a un galeón del siglo XVIII

El patrimonio subacuático solo debe trasladarse si se aseguran las medidas de seguridad y conservación

sionales”, afirma Miguel San Claudio fundador de Archeonauta.

Durante todo el proceso, desde el descubrimiento del pecio hasta su protección o extracción pueden surgir situaciones que pueden destruirlo. Por ello es necesaria una labor de concienciación y exponer lo sensibles que son los pecios al expolio.

Otro peligro son las dragas. “El mayor riesgo contra el patrimonio subacuático proviene de la actividad humana en el medio, especialmente dañinos son los dragados y las construcción de infraestructuras”, comenta Miguel San Claudio.

“Durante muchos años se han realizado obras que afectan al litoral marítimo que pueden destruir los pecios. Es necesario sensibilizar y poner en valor la protección del patrimonio a través de los medios de comunicación”, dice Javier Noriega, presidente del Clúster Marítimo de Andalucía.

Otro de los riesgos en estas inspecciones es la ausencia de especialistas en el campo subacuático y la falta

Galeón San José

Investigadores colombianos descubrieron en 2015 los restos del Galeón San José, que se hundió en 1708. La visita en mayo del presidente de Colombia, Gustavo Petro a España ha reabierto el debate sobre a quién pertenecen los restos y el tesoro encontrado, considerado uno de los más valiosos de la historia. España reclama el tesoro debido a que el buque español San José se hundió en una batalla contra los británicos, frente a las costas de Cartagena, (Colombia). De momento Colombia custodia sus restos ya que fue encontrado en sus costas, pero en 2018 la comunidad boliviana de Qhara Qhara reclamó al gobierno colombiano derechos sobre el tesoro, alegando que sus ancestros fueron víctimas de saqueos durante la presencia española.

La Armada, los primeros en actuar

La Armada ostenta competencias plenas para la protección del patrimonio subacuático español en materia de buques de Estado. Como primer organismo encargado de actuar en este ámbito tiene múltiples cometidos entre los que se encuentran realizar las funciones de vigilancia y seguridad de los yacimientos, en coordinación con las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado. También tienen que autorizar la exploración, rastreo, localización y extracción de buques y embarcaciones naufragados o hundidos. “La Armada realiza un notable esfuerzo para difundir, promover, proteger y defender nuestro rico patrimonio cultural e histórico”, explica el capitán de Fragata, José María Pascual Valdés, jefe de la Sección CIMIC del Estado Mayor de la Fuerza de Acción Marítima. Otra de sus labores es programar periódicamente actividades específicas para la búsqueda e identificación de pecios, así como para la protección de los ya localizados. Además, para facilitar su localización llevan a cabo una actividad de cartografiado que requiere una acción conjunta interministerial y con las Comunidades Autónomas.

Esta Carta Arqueológica, elaborada por la Armada, recopila principalmente la información sobre pecios de buques españoles en cualquier espacio marítimo y extranjeros en aguas nacionales, pecios de buques o embarcaciones pertenecientes al patrimonio subacuático (PAS) y restos de valor arqueológico.

Además, también tienen un gran compromiso en la lucha contra el expolio. “Evitar el expolio es primordial dado que los pecios de los buques de guerra se consideran las tumbas donde reposan los restos de los marinos caídos en combate o navegación que exigen reconocimiento y protección contra los intereses comerciales de las empresas “cazatesoros” o de expolio submarino”, comenta José María Pascual. Para hacer frente a las acciones de expolio disponen de un procedimiento de actuación en colaboración con la Guardia Civil. “En caso de que alguna unidad de la Armada detecte una infracción administrativa en materia PAS lo pondrá en conocimiento de la Guardia Civil para que se tramite la correspondiente denuncia”, explica el capitán de fragata.

de experiencia de los encargados de las inspecciones.

Finalizado todo el proceso, después de dotar de unas medidas para su conservación, si se decide exponerlo al público, los organismos deben realizar una labor de difusión, concienciación y acercamiento a la sociedad del descubrimiento de los pecios que tienen un gran valor histórico.

Además, los organismos involucrados piden mayor formación. Actualmente las universidades de Cádiz, Valencia e Illes Balears están desarrollando formación específica en arqueología subacuática.

“Un arqueólogo subacuático es un especialista que tiene que saber de muchas cosas, como arqueología, buceo, navegación o construcción naval. Es un trabajo donde no se

“El mayor riesgo contra el patrimonio subacuático proviene de la actividad humana”, Miguel San Claudio (Archeonauta)

pueden cometer errores. La gente sale formada en arqueología o buceo, pero falta más formación práctica”, explica el fundador de Archeonauta. España es uno de los países con mayor Patrimonio Cultural Subacuático del mundo y con un gran valor histórico de los pecios, además de la gran calidad de conservación en que se encuentran. Hay que poner en valor todo el trabajo que conlleva su protección y conservación, así como el de las personas dedicadas a ello. Desde el sector reclaman más colaboración por parte de la Administración, como por ejemplo la creación de una dirección técnica y una Dirección General de Patrimonio Subacuático que establezca las políticas y pueda llevarlas a cabo. ■

BORJA BARRERA JIMÉNEZ



KIKO MARÍN, GERENTE DE LA OPPAO DE ONDARROA

Aquí sí hay relevo generacional

La actual flota de Ondarroa está compuesta por cien embarcaciones de las que 20 forman parte de la Organización de Productores Pesqueros (OPPAO), la única flota de altura que queda en Euskadi que pesca en aguas europeas no españolas. Al frente, solo durante unos meses, una gerencia colegiada, Kiko Marín, que este mes se jubila, y Mikel Ortiz, que cogerá el relevo.

Sin antecedentes en el mundo de la pesca, pero con unas ganas enormes y muchas ideas en el bolsillo, hace 37 años Francisco Marín “Kiko”, el secretario judicial en Ondarroa, desembarcaba en la gerencia de la asociación que sería el germen de la OPPAO. Corría el año 1985, España había firmado el Tratado de Adhesión a la Unión Europea, tras una dura negociación bloqueada en muchas ocasiones

por cuestiones pesqueras: “A la pesca, tanto antes como ahora, no se le hace caso porque en el PIB del país ocupa un pequeño lugar, pero poca gente fuera del sector sabe que en los acuerdos generales, la pesca tiene mucho peso, como se vio en las negociaciones para la entrada de España en la Unión Europea o recientemente en la salida del Reino Unido”.

Kiko Marín llegó junto a la “lista de los 300”, de los que ahora apenas que-

dan 88. Y hace memoria para nosotros: “España recién ingresada en la Unión Europea contaba con una potente flota pesquera en las aguas del Gran Sol, el banco pesquero más importante para nuestro país que tuvo previamente que ser reducido ya que Europa aceptó ese número tope, 300, durante las negociaciones del Tratado de Adhesión”.

Este licenciado en Derecho tuvo que ponerse al día rápido para ayudar a los pescadores a adaptarse a todos los cambios que Europa traía, y sigue trayendo. Los años 90 fueron especialmente duros, ya que gran parte de la flota de Euskadi se dismanteló. Pasaia perdió todas sus embarcaciones, muchas cambiaron su puerto base a Ondarroa, pero gran parte de las cuotas de pesca, y licencias, fueron vendidas a armadores gallegos.

Hoy es toda una institución y “uno de los que más sabe de pesca”, según nos cuentan. Este mes se jubila, aunque él mismo se reconoce incapaz de alejarse mucho del mar y seguirá colaborando en lo que le pidan.

Antes, como ahora había que ser previsor: “En los años 80 había patrones que ganaban bien y se planteaban no trabajar para otros y compraban, por tanto, hubo un trasvase de flota muy importante. Cuando entramos en la UE tuvimos que reestructurar la flota: o desguazabas o exportabas tus derechos a otro país o cambiabas de censo del tipo de pesca. Eso te permitía recibir ayudas y acumular derechos de pesca en otros buques. Los derechos de pesca que otorgó la UE eran mínimos, con un derecho no tenías nada que hacer, así que hubo armadores que se prepararon bien. Si tenían tres barcos desguazaban dos, percibían

En Ondarroa ya no hay pérdidas pero el equilibrio se ha logrado después de reducir mucho la flota

las ayudas y se quedaban con un buque y tres derechos de pesca. Así que quedaron en mejor situación”.

Actualmente el equilibrio en Ondarroa se ha logrado después de reducir mucho la flota “pero ahora hay otro tipo de problemas. En esa época vivimos el trasvase de barcos de pasaje a la pesca y después todo lo contrario. Parte de nuestra flota se fue a puertos más boyantes como Burela, Celeiro o Portodosín. Muchos de sus barcos fueron nuestros, pero ahora estamos estabilizados. Desde hace unos años, ya no hay pérdidas”.

Kiko Marín vivió en primera persona el conflicto con la Seguridad Social francesa. En 2013 tenían ocho barcos bajo pabellón francés, la Inspección de Trabajo gala detectó que los contratos de los marineros embarcados en buques franceses cuyos propietarios eran en su mayoría armadores gallegos y vascos no se ajustaban a su legislación laboral por lo que exigió que, 500 marineros y 55 barcos,



Mikel Ortiz y Kiko Marín con el buque Esperanza del Mar de fondo



pasasen a cotizar en Francia. España no estuvo de acuerdo, ya que se trataba de empresas españolas y de trabajadores con residencia fijada en España. Tras numerosas reuniones, en las que participó Kiko Marín, como representante del sector, junto al Instituto Social de la Marina y su equivalente francés, el ENIM, el Consejo de Conciliación de la UE dio la razón a España y todos esos marineros y buques regresaron a la Seguridad Social española.

PESCA DE ALTURA

El puerto de Ondarroa tiene registradas un centenar de embarcaciones, la mayoría es flota artesanal, salvo las 20 que pertenecen a la OPPAO. La unión nació en 1994 de la necesidad de hacer frente a los retos que la Política Pesquera Común trajo a todo el sector y que ha obligado a implementar nuevas medidas para conseguir una mayor sostenibilidad de la actividad pesquera, reducción del impacto

En los años 80, la flota de Ondarroa era una de las más potentes del país pero para ajustarse a las exigencias de la UE tuvieron que vender y desguazar

medioambiental y mejora de las condiciones de venta y comercialización. Entre sus tareas, tratan de facilitar los procesos administrativos, incluyendo la interlocución y gestión de documentación; promover el acceso a la formación y el asesoramiento en materia laboral y de Seguridad Social.

Los 20 buques asociados cuentan con un total de 350 trabajadores. Cinco barcos se dedican al palangre, trece al arrastre y dos al arrastre en pareja. Dos de ellos navegan bajo pabellón francés. “Pese a la que está cayendo con el arrastre -nos comenta Kiko Marín- en Ondarroa nos vamos a resistir mucho a las pretensiones de la Comisión de hacer desaparecer esta arte, y no somos los únicos. Nuestro trabajo es defender al sector y explicar las cosas donde nos quieran oír. El arrastre tiene muchos enemigos por el tema de los ecosistemas marinos, las zonas de protección y ahora por la interacción con los cetáceos y la Comisión tiene por ahí circulando unas ordenes que



en el peor de los casos nos cierran del Golfo de Bizkaia hasta Galicia al arrastre y también a otras artes. Así que hay que ir a los foros y explicar cuál es la realidad”.

La mayoría de las embarcaciones en Ondarroa regresan a puerto en el día, las que no, suelen hacer mareas de una semana por el Golfo de Bizkaia. Los barcos que van a Gran Sol están dos meses fuera de Euskadi haciendo mareas de cinco días, ya que desembarcan en Casteltown (Escocia) y Dingle (Irlanda) y desde allí el pescado viaja en camión hasta Ondarroa en una ruta de dos días.

Se descarga en la lonja donde pagan mejor, de esta manera se va hasta Burela con la merluza o los camiones a veces paran en las lonjas francesas de La Rochelle o Lorient donde especies como la juliana o la maruca son muy apreciadas.

Ondarroa tiene una empresa liderada por mujeres: Las hermanas Arauco son armadoras de tres barcos, cuyas

Es importante embarcarse en proyectos como PescaEspaña para comunicar en positivo el valor del sector pesquero español

experiencias se recogieron en un libro y un documental.

Merluza, gallo y rape componen el 80% de las capturas. Pulpo, calamar, salmonete, raya, lenguado, rodaballo, lubina, chicharro y caballa completan el copo. Lo que ya no queda por la zona es cigala o marisco.

EL RELEVO

Mikel Ortiz se queda al frente de la gerencia de la OPPAO. Este economista ha sido director Comercial de Eroski y anteriormente auditor de cuentas en Arthur Andersen & Co. Tampoco sabía mucho de pescado, pero se siente atrapado por la pasión que contagia a todo el que se acerca profesionalmente al mar.

“Reconozco que hay un desánimo generalizado. Los armadores te dicen que no quieren transmitir el oficio a sus hijos y eso es algo muy triste de escuchar” de ahí que es importante embarcarse en proyectos como PescaEspaña con el que comunicar en positivo el valor del sector pesquero español, su variedad y diversidad, así como sus tradiciones. “Tenemos una cuenta pendiente con la comercialización”.

Un buen ejemplo de hacer virtud de un problema fue hacer paradas en ruta y vender en otras lonjas al surgir una normativa francesa que obligaba a los barcos de pabellón francés, pero capital español, a hacer algún tipo de presencia en los puertos galos. Algo parecido ocurrió en Reino Unido, si un barco tiene pabellón británico, parte del negocio tiene que repercutir en alguno de sus puertos. Y así fue como una obligación normativa se convirtió en una nueva manera de dar más valor al producto. ■

PATRICIA ROMERO ALONSO

El rol de las ONG en la pesca

Recientemente participé en unas jornadas organizadas por una histórica cofradía española. Era el único representante de una ONG trabajando en temas pesqueros. Las ONG fueron mencionadas en muchas ocasiones como la causa de los males o el enemigo contra el que, en sentido figurado, se está en guerra. Probablemente esta percepción es, en parte, consecuencia de las dificultades que atraviesa el sector. Sin embargo, mi sensación fue que el discurso era, en general, muy poco autocrítico y muy sesgado a culpar a las ONG.

Trabajando muy próximo a las flotas, entiendo sus frustraciones en algunas cuestiones recientes como la inclusión en CITES de la tintorera, la falta de transparencia y de rigor científico en algunas decisiones europeas sobre la pesca de fondo o la diferencia en los estándares que se exige a las flotas europeas frente a otras de terceros países. También comprendo que hay posturas de algunas ONG que tienen mucho más de ideológico que de científico y que esto muchas veces no contribuye a encontrar soluciones a los problemas.

La generalización y el poner a las ONG como el enemigo ni son ciertas ni tampoco ayudan. En primer lugar, porque los objetivos de muchas ONG están muy alineados con los de la flota, es decir, cuidar los recursos para que se puedan explotar de manera indefinida. En segundo lugar, hay multitud de ejemplos de colaboraciones exitosas entre la industria pesquera y las ONG que no se deben despreciar.

Me viene a la cabeza la experiencia de



La pesquería del pulpo de Asturias tiene certificado MSC

Hay multitud de ejemplos de colaboraciones exitosas entre la industria pesquera y las ONG que no se deben despreciar

los años que llevo participando en el Consejo Consultivo de Flota de Larga Distancia (LDAC por sus siglas en inglés) y el clima de colaboración que allí se ha creado a pesar de los distintos puntos de vista, lo que ha resultado en multitud de dictámenes conjuntos con posiciones alineadas.

Otro ejemplo destacado de alineamiento es el reciente caso del atún rojo. En la última reunión de la Comisión de ICCAT, las ONG promovieron activamente la adopción de unos procedimientos de gestión que calcularán un nuevo total admisible de capturas (TAC) basado en ciencia, con reglas pre-acordadas, objetivos claros y que dejará en un segundo plano los intereses políticos de los diferentes países. El resultado fue la aprobación de este

nuevo sistema de gestión y automáticamente el aumento del TAC de atún rojo del atlántico del este de 36.000 toneladas a 40.570. El mayor TAC histórico establecido nunca. ¿Alguien escuchó a alguna ONG quejarse por el aumento de las capturas? No, todas aplaudimos este aumento y la adopción de este nuevo sistema científico. Lo mismo ha ocurrido para el bonito del norte que ha aumentado su TAC gracias al sistema de evaluación de estrategias de gestión. Nadie ha puesto en duda este aumento, porque está basado en un sistema riguroso que garantiza que lo que se pesca ahora no pone en peligro la población de bonito en el futuro.

Desde MSC hacemos una comunicación positiva de la pesca, reconocemos a las pesquerías que lo hacen bien y que de forma voluntaria se someten a un proceso de escrutinio y de transparencia en el que todos los datos relevantes de su pesca se hacen públicos. Sin embargo, nuestro programa es voluntario y aún son muchas las flotas que tienen miedo a esta transparencia.

La realidad es que algunas ONG aprovechan esa transparencia para criticar algunos temas, principalmente impactos ambientales, que por la naturaleza de la actividad no pueden ser inexistentes. Se da la paradoja de que algunas de las pesquerías mejor gestionadas y más transparentes están a menudo en el ojo del huracán mientras que otras, mucho más opacas, pasan desapercibidas. Esto es muy evidente en pesquerías internacionales, por ejemplo, de túnidos, donde flotas europeas tienen un nivel de control y de seguimiento muchísimo mayor que flotas de terceros países y a pesar de ello

Algunas ONG aprovechan la transparencia para criticar temas de impacto ambiental mientras otras prácticas opacas pasan desapercibidas

reciben las críticas más furibundas. Con todo y con eso tengo la convicción de que las empresas pesqueras exitosas del futuro habrán transitado el camino de la transparencia. La transparencia genera confianza tanto en los gestores como en los mercados y al fin y al cabo no hemos de olvidar que los recursos pesqueros son un bien público y no pertenecen solamente a los que los pescan, sino a toda la sociedad.

El sentido común y la moderación no priman en estos tiempos de redes sociales y las posturas son “o estás conmigo o estás contra mí”. Pues bien, yo reclamo la pertinencia de las opiniones sosegadas, de la reflexión profunda, de la importancia de tener en cuenta todos los puntos de vista y de la evidencia científica como base para la toma de decisiones. Reclamo el rol de las ONG en la mejora de las prácticas pesqueras y defendiendo la necesidad de colaboración entre gobiernos, industria, ONG y mercados para que la pesca pueda ser una fuente de alimento y de riqueza futura y al mismo tiempo garantice la protección de los océanos y sus criaturas. ■



ALBERTO MARTÍN ARISTÍN
RESPONSABLE SENIOR DE PESQUERÍAS MSC

LA NUEVA ESTRATEGIA DE LA BIODIVERSIDAD DE LA UE

Cuestionada por el sector

Expertos del sector pesquero, de las administraciones públicas y de la comunidad científica se reunieron en la sede del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) para debatir sobre la estrategia de biodiversidad de la Unión Europea (UE) que impone serias restricciones a la flota comunitaria de arrastre. Bruselas apuesta por la sostenibilidad ambiental y achaca a un “mal entendimiento” las preocupaciones de los pescadores, apelando al trabajo conjunto para lograr el menor impacto de la actividad.



La Organización de Productores de Pesca Fresca del Puerto y de la Ría de Marín (Opromar) fue la encargada de celebrar esta jornada, que sirvió para debatir la nueva estrategia de la biodiversidad impuesta por Bruselas donde el medioambiente se configura como eje transversal de políticas comunitarias como el Pacto Verde

europeo o la estrategia “De la Granja a la Mesa”.

El encuentro, estructurado en cuatro mesas redondas y una ponencia, tuvo lugar pocos días después de la conmemoración del Día de Europa, fecha elegida por los pescadores europeos para protestar contra el Plan de acción de la UE y la Ley de Restauración de la Naturaleza.

La nueva estrategia de biodiversidad pretende prohibir la pesca de fondo en el 30% de las aguas jurisdiccionales comunitarias. Según el sector, si estas medidas se implementan del modo en el que están propuestas actualmente, Europa arriesga el 25% de su producción de productos del mar y 7.000 embarcaciones. Además, estará en juego el empleo de 20.000 personas. En nuestro caso, afectaría a 884 barcos que son los que practican la modalidad de arrastre. Los pescadores europeos denuncian que esta pesquería está “al borde del colapso”. Ante esta situación, no es de extrañar que la jornada de Oproamar reuniera a representantes de las organizaciones de productores, de las administraciones y de la comunidad científica deseosos de escuchar a la número 2 de la Dirección General del Mar de la Comisión, Maja Kirchner, que se dirigió a los asistentes en castellano y por videoconferencia.

MAL ENTENDIMIENTO

Kirchner reconoció problemas de comunicación con el sector y, empeñada en transmitir un mensaje de tranquilidad y conciliación, dijo que “hemos detectado un mal entendimiento, por parte de los pescadores, sobre el paquete de medidas propuesto. No queremos eliminar la captura de las especies que se pescan en el fondo del mar sino trabajar conjuntamente con los Estados miembros y el sector para cambiar los métodos de pesca actuales por otros con menor impacto medioambiental”. En este sentido, también habló de la búsqueda de combustibles limpios y de la capacidad de GT de los buques admitiendo que



Maja Kirchner se dirigió a los asistentes desde Bruselas

El camino adoptado por la Comisión Europea preocupa al sector que teme por el futuro de la flota comunitaria de arrastre

se necesita un cambio de regulación para mejorar su eficiencia energética, “siempre y cuando ese 25% de maniobra que existe no sea suficiente”, matizó.

Las modificaciones legislativas y estructurales exigen esfuerzos, por parte de todos, e inversiones costosas para la flota. Consciente de ello, Kirchner recordó que la Comisión ha introducido mayor flexibilidad en el actual Fondo Europeo Marítimo de la Pesca y la Acuicultura (FEMPA) y explicó que se está trabajando para que otras fuentes de financiación de la UE e inversiones privadas puedan utilizarse para acelerar el proceso de transición energética, indispensable para conseguir ser neutral en emisiones de carbono en 2050 y que no se repitan impactos como los que ha tenido la guerra de Ucrania en el incremento de costes de combustibles, obligando a los pescadores a quedarse en tierra al no serles rentable salir a faenar.



Planas defendió el trabajo de nuestros pescadores, reconociendo sus esfuerzos por ser sostenibles

La representante de la DG del Mar destacó que, con el paquete de medidas anunciadas en febrero, “no se impone una obligación a la flota para 2024, 2030 ó 2050, sino explicar que hay que dialogar para ver cómo se puede hacer la transición de la pesca actual a una futura con menor impacto sobre el fondo del mar”.

Pese a su tono amable y conciliador, el sector no perdió la oportunidad de expresar sus preocupaciones. El director gerente de Oproamar, Juan Carlos Martín Fragueiro, criticó la demonización que se hace a la pesca. “En 2009 había cinco stocks en rendimiento máximo sostenible y hoy hay más de 60. La presión global en aguas comunitarias disminuye todos los años y el estado de las poblaciones sigue mejorando”, dijo. Fragueiro insistió en que, pese a que todas las cuestiones abordadas en la estrategia de la Comisión en materia pesquera tienen gran impacto

Luis Planas reconoce el esfuerzo que realizan los pescadores para que la actividad extractiva sea sostenible

en el sector, Bruselas no cuenta con los pescadores. “Hay un profundo malestar con la falta de interlocución para la elaboración y despliegue de esta estrategia”, matizó.

Otros asistentes también se dirigieron a la representante de la Comisión. Javier Bouzas, de la Cooperativa de Armadores de Vigo (ARVI), insistió en que “los mejores guardianes del mar somos los pescadores”. Por eso denunció el “poco caso que Bruselas hace a los dictámenes científicos de los organismos consultivos”. Mario Vizcarro, de la OPP-67 de Sant Carles de la Rápita, explicó que la situación en el Mediterráneo es dramática y que no solo se trata de cuidar el medioambiente sino también del trabajo de las familias y de la riqueza de las poblaciones costeras y Roberto Alonso, de Anfaco-Cepesca, se aventuró a decir que, en las elecciones del año que viene, debemos elegir a euro-

parlamentarios que velen por los intereses de nuestra pesca.

SOSTENIBILIDAD GARANTIZADA

Tanto la secretaria general de Pesca, Isabel Artime, como el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, defendieron la sostenibilidad de nuestra flota. “La defensa de la biodiversidad está plenamente garantizada en España”, dijo el ministro, insistiendo en que “no hay sostenibilidad sin rentabilidad”.

Planas recordó los grandes esfuerzos realizados por los pescadores para hacer una actividad cada vez más sostenible, adaptando las redes y técnicas de pesca, minimizando los impactos en las especies marinas protegidas, asumiendo la obligación de desembarque y avanzando en la mejora de la selectividad de las artes. “Y todo ello, en circunstancias tan adversas como la pandemia y la guerra en Ucrania”, dijo.

Para el titular de Agricultura, Pesca y Alimentación, la futura estrategia de la UE no debe centrarse en limitaciones y prohibiciones sino “tener base científica y una evaluación de impacto adecuada, que integre la dimensión socioeconómica para mantener una actividad pesquera sostenible a largo plazo”. Además, defendió la pesca de arrastre de fondo y su compatibilidad con el entorno marino. Según Planas, “la gestión pesquera sostenible, basada en la ciencia, innovadora e inclusiva es necesaria para alcanzar los objetivos de la Política Pesquera Común (PPC) a corto y largo plazo”.

Durante su participación en el foro, el ministro se refirió a la nueva Ley de Pesca Sostenible que busca “asegurar el equilibrio ambiental económico

Bruselas pretende que el medioambiente sea el eje transversal para el conjunto de las políticas comunitarias

y social mediante la competitividad, el empleo, el relevo generacional y la defensa de las producciones propias en relación con terceros países”. También se refirió a las próximas modificaciones de las normas que regulan las organizaciones profesionales y las ayudas. Con ellas, el MAPA pretende fomentar estas entidades asociativas, implantar mayor armonización de criterios entre administraciones, eliminar obstáculos burocráticos en acuicultura, apostar por la digitalización en el sector, adaptar la normativa al nuevo FEMPA y fomentar ayudas que favorezcan la transición energética y técnicas que impliquen menor impacto sobre las especies marinas. Según Planas, la próxima presidencia española del Consejo de la UE será una buena oportunidad para defender los intereses del sector.

La secretaria das Pescas portuguesa, Teresa Coelho, que también estuvo en la jornada, apeló por su parte al apoyo de Madrid y Lisboa a las organizaciones pesqueras y a su labor por la sostenibilidad. ■

ANA DÍAZ



Los pescadores protestan ante las medidas exigidas por la UE

ASAMBLEA GENERAL 2023 DE APROMAR

Más comunicación

La Asociación Empresarial de Acuicultura de España (Apromar) celebró el pasado 10 de mayo en Madrid su Conferencia Empresarial 2023. Después de dos ediciones marcadas por la covid, el encuentro volvió a presentar la estructura de antes de la pandemia con la participación de varios ponentes. La protección de la biodiversidad, la seguridad alimentaria y la buena comunicación para llegar a la sociedad fueron los temas de debate.



Tras dos ediciones a puerta cerrada online, la Asamblea General de Apromar 2023 volvió a celebrarse de manera presencial con dos partes diferenciadas. La primera contó con la intervención de varios ponentes que analizaron cuestiones como la seguridad alimentaria, el bienestar animal, el cuidado del medioambiente o la percepción social de la acuicultura. En la segunda, los miembros de la Asociación debatieron a puerta cerrada asuntos internos que les afectaban.

José Carlos Rendón, presidente de Apromar, e Isabel Artime, secretaria General de Pesca, inauguraron el acto, dando la bienvenida a los asistentes. Rendón aprovechó la ocasión para explicar su convencimiento de que la

Isabel Artime enfatizó el papel de la acuicultura como actividad innovadora y respetuosa con el medio ambiente

actividad tiene gran potencial, siendo elemento esencial para el desarrollo en España de los sistemas alimentarios sostenibles que propugna el Pacto Verde europeo. A su juicio, los grandes retos a los que se enfrenta nuestra acuicultura son los altos precios de piensos e insumos, así como la caída del consumo debido a la inflación. “Vivimos momentos complicados por el incremento del precio de los piensos, de hasta el 40% en los últimos años, por el Covid y la guerra en Ucrania y los sobrecostos de insumos como el oxígeno o las energías. Aunque hemos conseguido mejorar los precios en el mercado, la reducción del consumo de pescado en un 30% y la entrada de productos procedentes de terceros países, lastran al sector”, dijo.

La secretaria general de Pesca, Isabel Artime, que ha visitado recientemente algunas instalaciones acuícolas, destacó el papel de la innovación como factor de desarrollo de la actividad en nuestro país. “Es una de nuestras fortalezas como también el valor de la producción, la variedad de especies disponibles y el cumplimiento de altos estándares de calidad, tanto en materia de protección del medio ambiente como de seguridad alimentaria”, indicó.

Isabel Artime informó de los proyectos enmarcados dentro del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia que abordan la innovación y el conocimiento para enfrentar y abordar los retos de producción en clave de bienestar animal. Para la secretaria general de Pesca, la nueva estrategia de la acuicultura, impulsada y coordinada por el MAPA ante la Unión Europea, en colaboración con las comunidades autónomas y el sector, servirá para impulsar la actividad al dotarla de herramientas que le permitirán crecer y consolidarse como sistema de producción de alimentos seguros, sanos y sostenibles. “Avanzar en el conocimiento y la percepción social de la acuicultura, a través de campañas de comunicación veraces y efectivas, la agilización de los trámites y el acceso al espacio marítimo al haber sido los acuicultores incluidos en los POEM beneficiarán a la actividad”, dijo.

Yolanda Fernández, directora de RSC de Alcampo, explicó “Los retos de la acuicultura española desde la perspectiva de la distribución comercial” insistiendo en que la sostenibilidad es una actitud precompetitiva de las empresas donde la cadena de valor debe colaborar. Por su parte, el director en

En el acto se distinguió a Pedro Ramos, de Skretting, como “Acuicultor del Año”

España del Consejo de Productos del Mar de Noruega, Bjorn-Erik Stabell, expuso los logros mundiales de Noruega promocionando sus pescados, situando al salmón como la especie favorita de los españoles. En esta estrategia la comunicación ha sido esencial, algo que Apromar está dispuesta a seguir.

La jornada concluyó a puerta cerrada con cuestiones técnicas de la propia Asociación, como la renovación de puestos en la Junta Directiva y el repaso de actividades con los sindicatos como la negociación colectiva, las actividades en proyectos de innovación, la comunicación a la sociedad y la promoción de la marca “Crianza de Mares y Ríos de España”. ■

ANA DÍAZ



Acuicultor del año

A punto de jubilarse, el director general de Skretting España, Juan Pedro Ramos, recibió de manos de la secretaria general de Pesca, Isabel Artime, y del presidente de Apromar, Juan Carlos Rendón, la medalla de oro al “Acuicultor del Año” por su larga trayectoria en el sector y su contribución a la sostenibilidad y a la calidad de la actividad acuícola en nuestro país.

OPAGAC INVIERTE SIETE MILLONES DE EUROS PARA GARANTIZAR LA SOSTENIBILIDAD

Atún en igualdad de condiciones

La próxima presidencia española del Consejo de la Unión Europea, que comienza el 1 de julio, tendrá como uno de sus objetivos en materia medioambiental y pesquera, el establecimiento de un régimen de control y sanción que contribuya a garantizar que los ciudadanos europeos no consumen pescado procedente de flotas que vulneran los derechos humanos o no respetan el medio.



Ejemplares de atún de aleta amarilla o rabil

En los próximos dos años la flota atunera española agrupada en Opagac (Organización de Productores Asociados de Grandes Atuneros Congeladores) invertirá siete millones de euros para certificar todas sus capturas con el sello

MSC, cerrando así el círculo de la sostenibilidad integral y convirtiéndose en la primera flota del mundo que asegura el origen sostenible de todas sus capturas desde el mar, durante su transformación y comercialización, hasta la mesa del con-

sumidor. Esta medida enriquecerá la cadena de valor del atún tropical, listado, rabil y patudo, capturado en los océanos Atlántico, Índico y Pacífico, por esta organización española. No se trata solo de la sostenibilidad medioambiental sino de consumir un producto que garantice también las condiciones de trabajo de las tripulaciones, es decir, la sostenibilidad social. Y de ello también pueden presumir los atuneros españoles con otro sello, en este caso certificado por AENOR.

Opagac cifra en un 30% los costes operacionales que dedican a la sostenibilidad social de sus flotas.

DOBLE CERTIFICACIÓN

Es ya una reivindicación unánime de todo el sector pesquero, mirando hacia Bruselas y en concreto hacia el comisario de Medioambiente Virginijus Sinkevicius, para que la misma exigencia que tienen para el mercado comunitario se traslade a las importaciones y flotas extracomunitarias. Los mismos estándares en materia sociolaboral y medioambiental.

Erradicar el consumo de pescado ilegal en la UE es ya un grito común en el sector, que ha comenzado a calar en Europa, pero que requiere de la complicitad del consumidor. En ese sentido camina la propuesta de la Directiva sobre Diligencia Debida, actualmente en tramitación, y que obligará a las empresas europeas, y también a las que comercian en la Unión Europea, a garantizar que su suministro sea sostenible social y medioambientalmente, en toda la cadena de valor.

La OIT estima que 128.000 personas se encuentran en situación de



Trabajadores a bordo de un atunero congelador de Opagac

La Directiva sobre Diligencia Debida, impulsada por España, obligará a garantizar la sostenibilidad de las importaciones

esclavitud moderna a bordo de buques pesqueros, y son numerosos los casos documentados, especialmente de flotas del sudeste asiático. Según los últimos datos disponibles, las importaciones europeas de atún procedente de flotas de esta región, exentas de aranceles y sin certificar, han pasado en los últimos diez años del 5% a más del 50%.

Opagac con su iniciativa promueve que el consumidor conozca a través del etiquetado de los envases de atún la especie, el origen y el sistema de pesca y que sea de obligado cumplimiento para todas las empresas europeas y que operen en nuestro mercado.■

PATRICIA ROMERO ALONSO

UN FENÓMENO NATURAL QUE NO PROVOCA DAÑOS

Mareas rojas: mitos y realidad



La existencia de las “mareas rojas” ha sido durante milenios causa de muchos mitos sobre el mar, en la Biblia (Éxodo 7:20-21) podemos encontrar citas al respecto. Los propios nombres con los que se conocían popularmente no tienen nada que ver con la realidad. Ni tienen relación con las mareas, ni son una “purga” del mar y, la mayoría de las veces, no son de color rojo ni son tóxicas.

En el agua de mar se encuentran multitud de microalgas que son el alimento de animales filtradores, destacando entre ellas los dinoflagelados. Estas algas disponen de una cola o flagelo que les permite “nadar” y desplazarse en una columna de agua. Si disponen de nutrientes suficientes (nitratos y fosfatos) y luz, se produce lo que se conoce como un “boom fitoplanctónico” que es la reproducción masiva y rápida de estas microalgas. Si son tóxicas, se denomina Floración Algal Nociva (FAN).

Este es un proceso natural, periódico y transitorio. Suele ocurrir todos

Para un bivalvo una "marea roja" de algas es alimento, sin más

los años, aproximadamente en las mismas épocas y solo dura unos días o semanas. No es contaminación, no provoca daños en los bancos marisqueros y a los únicos que nos puede afectar es a los humanos, si los consumimos esos días o los posteriores. Para un bivalvo es alimento, sin más. Cuando las condiciones oceanográficas y meteorológicas cambian, por ejemplo con la llegada de fuertes vientos, se producen cambios en las poblaciones de algas y las poblaciones tóxicas descienden en número o desaparecen.

Otro de los mitos relacionados con estos episodios tóxicos es el de la coloración del agua. La gran mayoría de las veces no se detecta a simple vista y la coloración varía según la especie que lo produce.

Estas mareas no siempre son tóxicas. Se conocen más de 5.000 especies de fitoplancton y solo 500 han producido coloración en el mar. Algunas veces, estas proliferaciones provocan espectáculos tan bellos y sorprendentes como el “mar de ardora” al contener compuestos bioluminiscentes. Además de ser inofensivo, el espectáculo de ver el mar brillando por la noche es algo que siempre ha despertado la curiosidad y el asombro.

En los casos de Floraciones Algas Nocivas, los problemas para el consumo se deben principalmente a tres tipos de toxinas que nombramos por los efectos que provocan en humanos:

- Toxina Paralizante o PSP (Paralytic Shellfish Poisoning), las especies más comunes en nuestras costas son especies del género *Alexandrium* y *Gymnodinium catenatum*.

- Toxina diarreica o DSP (Diarrhetic Shellfish Poisoning) producida por dinoflagelados como *Dinophysis acuminata* y *Dinophysis acuta*.

- Toxina amnésica o ASP (Amnesic Shellfish Poisoning,) aparece en diatomeas de género *Pseudo-nitzschia*.

Como decíamos anteriormente, para los moluscos no supone ningún problema y solo debemos esperar a que en la sucesión natural de especies, remitan las algas que han provocado ese episodio. Galicia es una de las comunidades donde más se ha avanzado en el control de estos episodios. El INTECMAR, Instituto Tecnológico del

El que compra a furtivos no solo está cometiendo una ilegalidad, sino que puede ocasionarse un problema de salud

Mar (www.intercmar.gal), perteneciente a la Consellería del Mar de la Xunta de Galicia, monitoriza continuamente los niveles de estas microalgas, así como la toxicidad de los moluscos y, si se detecta riesgo, bien por un incremento excesivo de especies tóxicas o por incremento de la toxicidad de moluscos, se decreta la prohibición de extracción en las zonas de producción para evitar que los moluscos lleguen al consumidor. A partir de ese momento se hace un seguimiento exhaustivo de la evolución del episodio tóxico, hasta confirmar el descenso de toxicidad y que los moluscos sean seguros antes de proceder a la reapertura de las zonas de extracción. Por todo lo anterior, el consumidor debe estar absolutamente seguro de que el producto que compra en los puntos de venta cumple con todas las garantías sanitarias y que es muy importante que siempre se adquiera por conductos legales. El que compra a furtivos no solo está cometiendo una ilegalidad, sino que puede ocasionarse un problema de salud. ■

JOSÉ VICENTE PRIETO

BIÓLOGO MARINO
DIRECTOR PROVINCIAL DEL ISM EN LUGO

Mareas de colores

La coloración del mar depende de la especie de fitoplancton que prolifera y muy pocas veces es roja o tóxica.

- Rojo anaranjado: *Noctiluca scintillans*
- Rojo: dinoflagelado *Gonyaulax polygramma* y el ciliado *Messodinium rubrum*
- Marrón verdoso: Dinoflagelados *Karenia mikimotoi* y *Prorocentrum minimum*
- Marrón rojizo: Diatomeas de los géneros *Chaetoceros*, *Rhizosolenia* etc y los dinoflagelados *Gymnodinium catenatum* y *Glenodinium foliaceum*
- Marrón chocolate: Flagelado *Heterosigma akashivo*

SE ENTREGARÁN A ANTIGUOS TRABAJADORES DE LA CONSERVERA

70 casas donadas por el ISM

Las casas que el Instituto Social de la Marina (ISM) cede ahora, ubicadas en Arrecife (Lanzarote), pertenecen a un grupo de viviendas que se construyeron en los años 50 para facilitar el acceso a viviendas de protección oficial a trabajadores del mar. Más de 70 años después volverán a sus antiguos dueños.



Patricia Romero Alonso

La presidenta del Cabildo, M^a Dolores Corujo y la directora del ISM, Elena Martínez Carqués junto al notario

La presidenta del Cabildo Insular de Lanzarote, Maria Dolores Corujo, viajó a Madrid el pasado 8 de mayo para firmar ante notario la escritura pública de los inmuebles que ha donado el Instituto Social de la Marina. Estas 70 viviendas serán cedidas a antiguos trabajadores de la conservera de pescado. "El ISM ha hecho su trabajo para devolver estas viviendas a quienes las llevan reclamando desde hace años. Ahora le queda al Cabildo el trabajo de devolverlas a sus legítimos propietarios", ha dicho Elena Martínez Carqués, directora del ISM. Y así es. Una vez firmada la escritura de los inmuebles, el Cabildo de Lan-

Construidas en los años 50 para ser usadas como viviendas de protección oficial

zarote iniciará próximamente los trámites para inscribir en el Registro de la Propiedad a sus legítimos propietarios.

UN LARGO CONFLICTO

Las casas, ubicadas en Arrecife, municipio de Lanzarote (Las Palmas), pertenecen a un grupo de 200 viviendas denominado "Marqués de Valterra" construidas en la década de los 50 del siglo XX, en unos terrenos cedidos por el Cabildo al ISM para facilitar el acceso a viviendas a trabajadores del mar. Según la Delegación del Gobierno, "las 70 viviendas afectadas se construyeron en suelo donado por el

Ayuntamiento de Arrecife financiándose por tres empresas conserveras, con el compromiso por parte de éstas -a través de un convenio con una duración de cuarenta años-, de que las viviendas fueran adjudicadas en atención a unas determinadas condiciones de pago a los trabajadores de las propias empresas conserveras y a trabajadores del mar". El Estado entregó 130 de las 200 viviendas a sus inquilinos, pero sobre las 70 restantes se inició un pleito al reclamar su titularidad las tres conserveras. El proceso judicial abierto para la resolución de este conflicto terminó en 2017 con una sentencia de la Audiencia Nacional por la que las viviendas pasaban a ser propiedad del patrimonio de la Seguridad Social.

RESUELTO POR EL ISM EN UN AÑO

Este conflicto ha tenido a los vecinos con el temor constante a ser desalojados y sin poder realizar obras de rehabilitación en ellas al no tener reconocidos sus derechos legales. Estas propiedades presentan un estado de conservación muy deteriorado, pero, ni la Tesorería General de la Seguridad Social (TGSS), ni el ISM ostentan competencia alguna en materia de vivienda y, por lo tanto, no disponen de una partida presupuestaria específica que pueda destinarse a tal fin. Por esta razón, hasta que no se ha incluido una autorización en La Ley 10/2022, de 14 de junio (BOE 15/06/2022), de medidas urgentes para impulsar la actividad de rehabilitación edificatoria en el contexto del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, y en cuya disposición adicional segunda "se autoriza al Instituto Social de la Marina, previa conformidad de

La autorización para que el ISM pudiera donar las viviendas se aprobó hace un año

la Tesorería General de la Seguridad Social, para que done al Cabildo de Lanzarote los bienes de su propiedad que se relacionan en el anexo, previa aceptación por éste de la donación de los mismos". "Teníamos el plazo de un año y hemos hecho todas las gestiones para impulsar este asunto", afirma la directora del ISM. La presidenta insular, María Dolores Corujo, ha hecho referencia a la aportación en este importante asunto del senador por Lanzarote y La Graciosa, Manuel Fajardo, quien contribuyó a desbloquear la "injusta e indignante" situación que estaban padeciendo estos vecinos.

La aceptación de la donación aprobada en el Consejo de Gobierno del Cabildo recoge, lógicamente, la propuesta notarial de escritura pública de donación, el informe favorable del Servicio Jurídico del Instituto Social de La Marina (de fecha 24 de febrero de 2023); informe de la Asesoría Jurídica del Cabildo (de fecha 9 de marzo de 2023); y el informe de conformidad de la Intervención de Fondos (de fecha 17 de marzo de 2023). ■

ANABEL GUTIÉRREZ



Viviendas del barrio de Valterra en Arrecife

RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN 2022 CONTRA EL FRAUDE A LA SEGURIDAD SOCIAL

52 infracciones detectadas

El buen funcionamiento de la Seguridad Social depende de todos. El Instituto Social de la Marina (ISM) y la Inspección de Trabajo y Seguridad Social (ITSS) colaboran anualmente intercambiando datos para detectar rápidamente posibles nichos de fraude. Durante la campaña del año pasado se detectaron 52 infracciones que afectaron a 84 trabajadores.



El pasado 4 de abril, Carmen Collado Rosique, directora del Organismo Estatal Inspección de Trabajo y Seguridad Social y Elena Martínez Carqués, directora del ISM firmaron la adenda que prorroga la vigencia del Convenio entre ambos organismos -que se formalizó el 31 de mayo de 2019-, por un periodo de cuatro años adicionales. Este acuerdo facilita el intercambio de datos entre ambas instituciones e instrumentaliza una serie de herramientas que les permite detectar a tiempo posibles nichos de fraude e incumplimientos laborales. Santiago Salgado, subdirector adjunto de

El 60% de las infracciones detectadas en 2022 fueron por encuadramientos indebidos

la Subdirección General de la Seguridad Social del ISM explica que “cada año y de común acuerdo, ambas entidades fijan un Plan Anual de Objetivos, globales y singulares, dirigido a combatir formas concretas de fraude, en el que se determinan las acciones a realizar, objetivos a conseguir, información y documentación de partida necesaria y los medios acordados para llevar a cabo las actuaciones”. Y estas formas concretas de fraude a las que se refiere Santiago Salgado son, por ejemplo, la compatibilización indebida de prestaciones de la Seguridad Social con el trabajo

que se realiza ya sea por cuenta propia o ajena; que no se den altas ficticias o se den accesos a jubilaciones anticipadas cuando no corresponda. Que no haya incrementos injustificados de las bases de cotización antes de la jubilación o de las prestaciones por nacimiento y cuidado de un menor o de las prestaciones por incapacidad temporal (IT) para beneficiarse de unas prestaciones mayores.

También se vigilará que las empresas cumplan con sus obligaciones a la hora de remitir en plazo los partes médicos de sus trabajadores y el pago delegado de la prestación de IT y que sean correctos los encuadramientos, las bases de cotización y los conceptos retributivos abonados (CRA) a los trabajadores.

84 TRABAJADORES AFECTADOS

De enero a diciembre de 2022 y fruto del Plan XVI que se firmó el año pasado, el ISM y la ITSS realizaron 362 actuaciones de vigilancia que concluyeron con 52 infracciones detectadas que afectaron a 84 trabajadores.

De estas infracciones, 21 se referían a fraude en las prestaciones (compatibilización indebida de las prestaciones con trabajo por cuenta propia o ajena; altas ficticias e incremento injustificado de las bases de cotización; actuaciones de carácter documental en materia de prestaciones y otras). Las 31 infracciones restantes se correspondían a encuadramientos indebidos en el Régimen Especial de la Seguridad Social de los Trabajadores del Mar; empresas que no ingresaron las cuotas de la seguridad social o no transmitieron información



La directoras del ISM y de la ITSS, Elena Martínez y Carmen Collado

Inspección de Trabajo facilita el acceso a un Buzón donde se pueden realizar denuncias anónimas

de los conceptos retributivos abonados (CRA).

DENUNCIAS ANÓNIMAS

Cualquier ciudadano que tenga conocimiento de hechos que pudieran constituir infracción en materias que competan al Organismo Estatal de Inspección de Trabajo y Seguridad Social puede presentar denuncia de manera presencial, vía postal o telemática (en la sede electrónica del Ministerio de Trabajo y Economía Social). Pero, además, existe una forma de reclamar de manera anónima: a través del Buzón ITSS. El comunicante no tendrá que aportar ningún dato personal. Eso sí, se pide que todos los datos aportados sean detallados de la manera más exhaustiva posible para facilitar el trabajo de los inspectores. ■

ANABEL GUTIÉRREZ

COMO ACTUAR ANTE EL ACOSO EN EL TRABAJO

Ayudar al trabajador

El Servicio de Prevención de Riesgos Laborales del Instituto Social de la Marina está en plena actualización de los protocolos aplicando las nuevas normativas que se han ido aprobando en los últimos años. Este servicio protege al empleado en casos de accidentes en el trabajo o conflictos graves, como el acoso laboral.



Cualquier organismo o empresa debe contar con un sistema de prevención propio o ajeno para velar por la seguridad de sus trabajadores y darle una cobertura legal. Los encargados del sistema de prevención deben revisar previamente todas las instalaciones para prevenir los accidentes antes de que sucedan. No siempre ha sido así, cambió a partir de 1995.

"En el pasado, cuando ocurría un accidente, se analizaba la causa y después se tomaban medidas para que no volviera a suceder", afirma el encargado de esta labor preventiva en los servicios centrales del ISM en Ma-

Difundir
rumores
falsos sobre
un trabajador
es acoso

drid, José Antonio Collado. Esto cambió con la entrada en vigor de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, llevando a cabo una labor más preventiva.

"El ISM, como cualquier organismo, cuenta con su servicio de prevención casi en cada dirección provincial," explica José Antonio Collado.

Hay provincias en las que coinciden varios organismos de la Seguridad Social como son el INSS, la TGSS y el IMSERSO. Al estar en una misma provincia se prestará un servicio de prevención mancomunado entre los organismos coincidentes, ya sean dos o varios. En aquellas direcciones

ACOSO LABORAL

✓ SÍ ES ACOSO

- Dejar al trabajador de forma continuada sin ocupación efectiva
- Dictar órdenes de imposible cumplimiento
- Ocupación en tareas inútiles o que no tienen valor productivo
- Acciones de represalia frente a trabajadores que han planteado quejas
- Insultar o menospreciar repetidamente a un trabajador
- Reprenderlo reiteradamente delante de otras personas
- Difundir rumores falsos sobre su trabajo o vida privada

✗ NO ES ACOSO

- Modificaciones sustanciales de condiciones de trabajo sin causa
- Presiones para aumentar la jornada o realizar determinados trabajos
- Conductas despóticas dirigidas indiscriminadamente a varios trabajadores
- Conflictos durante las huelgas, protestas, etc
- Ofensas puntuales y sucesivas dirigidas por varios sujetos sin coordinación entre ellos
- Amonestaciones sin descalificar por no realizar bien el trabajo
- Conflictos personales y sindicales

Fuente: Criterio Técnico 69/2009 sobre las actuaciones de la ITSS en materia de acoso en el trabajo

provinciales sin servicio de prevención tendrán un encargado de prevención de nivel básico o intermedio, en función también del número de empleados en dicha provincia. La diferencia es el nivel profesional del empleado, la formación adquirida y el número de trabajadores en el organismo.

CONFLICTOS LABORALES

Cabe destacar que, en cualquier empleo, se pueden dar diferentes situaciones que pueden generar conflicto, desde una simple discusión entre compañeros por la temperatura de la sala hasta situaciones mucho más graves como acoso laboral, sexual o violencia en el trabajo. Este último caso puede ser entre un empleado y alguien externo al centro de trabajo, como por ejemplo cuando un ciudadano viene a pedir información a una

El protocolo para casos de acoso debe iniciarse mediante una denuncia

ventanilla, puede generarse una situación de conflicto y agredir al funcionario. En este caso se tiene que avisar al servicio de prevención. También puede ser interno, entre compañeros de un mismo organismo. En estos casos, suele intervenir el departamento de Recursos Humanos, aunque no está establecido formalmente.

Si te encuentras con alguna situación como desprecios, burlas, humillaciones, por parte de algún superior, mucha carga de trabajo o ninguna tarea que realizar, gritos o insultos constantes, el ISM cuenta con un protocolo de actuación para dar cobertura y ayuda a los empleados afectados.

El protocolo para situaciones de acoso laboral establece que el procedimiento debe iniciarse mediante una denuncia ya sea del afectado, de su representante legal o de un

representante sindical. Es importante saber que estas denuncias se llevarán a trámite cuando se den de forma reiterada y prolongada en el tiempo hacia una o más personas, por parte de otra u otras que actúan desde una posición, generalmente, de poder con el propósito de crear un entorno hostil que perturbe la vida laboral de la víctima.

Este escrito de denuncia debe dirigirse a la Directora del ISM. Posteriormente, la unidad del Servicio de Inspección será la encargada de analizar la denuncia y de su admisión. Si considera la tramitación de la denuncia, solicitará al Servicio de Prevención un informe sobre el departamento donde trabaja el denunciante para investigar el entorno y el ambiente de trabajo y efectuar una primera valoración del caso. Es importante dejar claro que todo el proceso se realiza con la máxima confidencialidad para la protección del empleado.

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN

Tras la investigación del caso, la unidad de Inspección realizará un informe con las conclusiones y propuestas.

Una vez realizado el informe, la Directora del ISM será la encargada de resolver el caso. Puede ser que se considere otro tipo de falta y no acoso laboral; que se determine como acoso laboral y entonces se tramitará; o que se archive por falta de pruebas.

En caso de que la Directora determine que existen indicios de acoso laboral pero no se está aún en condiciones de emitir una valoración precisa, se trasladará el informe inicial y toda la información disponible a un Comité Asesor para situaciones de acoso, compuesto por: un representante de



Los trabajadores deben denunciar situaciones de acoso

El ISM establece medidas para evitar situaciones de acoso laboral a través de estrategias de sensibilización y formación

la Administración de la Seguridad Social, un técnico del Servicio de Prevención, un delegado de prevención y un experto en psicología laboral para que asesore, medie y ayude.

Serán los encargados de realizar la valoración en cuanto al caso y de recoger toda la información posible para apreciar si realmente se ha cometido el acoso o no.

Finalizada la investigación del Comité Asesor, se remitirá el informe de conclusiones a la Directora del ISM, que tiene la decisión final para declarar el archivo del expediente u ordenar la incoación de un expediente disciplinario por falta muy grave.

El ISM establece medidas dirigidas a evitar, en la medida de lo posible, situaciones de acoso laboral, a través de la elaboración de estrategias de sensibilización y formación, que de forma directa reduzcan la posibilidad de aparición de estas conductas.

También se pueden dar situaciones de acoso sexual dentro del trabajo, ya sea de manera verbal o física. Si te encuentras con situaciones como

CONDUCTAS MÁS FRECUENTES DE ACOSO SEXUAL EN EL TRABAJO

CONDUCTAS VERBALES

- Bromas sexuales ofensivas y comentarios sobre la condición sexual
- Comentarios sexuales obscenos
- Invitaciones para concertar encuentros sexuales
- Formas obscenas para dirigirse a las personas
- Difusión de rumores sobre la vida sexual de las personas
- Comentarios sobre fantasías, preferencias y capacidades sexuales.

CONDUCTAS NO VERBALES

- Uso de imágenes de contenido sexualmente explícito o sugestivo.
- Gestos obscenos, silbidos, gestos o miradas impúdicas
- Recibir notas o mensajes de correo electrónico de carácter ofensivo de contenido sexual
- Comportamientos que busquen la vejación o humillación de la persona trabajadora por su condición sexual.

CONDUCTAS DE CARÁCTER FÍSICO

- Contacto físico intencionado, deliberado y no solicitado (pellizcar, tocar, masajes no deseados, etc...) o acercamiento físico excesivo o innecesario.
- Arrinconar o buscar deliberadamente quedarse a solas con la persona de forma innecesaria.
- Tocar intencionadamente o "accidentalmente" los órganos sexuales.

Extraído del Manual de referencia para la elaboración de procedimientos de actuación y prevención del acoso sexual, del Ministerio de Igualdad

comentarios sexuales obscenos, notas o mensajes de correo electrónico ofensivos de contenido sexual, contacto físico deliberado o acercamiento físico excesivo o innecesario, o comentarios en los cuales se crea un entorno intimidatorio, degradante u ofensivo, el ISM establece un protocolo de actuación (*para ver las situaciones más frecuentes de acoso sexual, lee el cuadro*).

PREVENIR EL ACOSO SEXUAL

El protocolo para las situaciones de acoso sexual es parecido al de acoso laboral. Se inicia por denuncia y el escrito se remitirá a la Directora del ISM. También la unidad encargada es el Servicio de Inspección.

Una de las diferencias en los protocolos es que, en casos de acoso sexual, existe la figura de Asesor Confidencial. Se trata de una persona que ha recibido formación específica en materia de género y es el encargado de realizar un primer análisis de los datos objetivos. Si tras el análisis se

Cualquier organismo debe contar con un sistema de prevención para velar por la seguridad de sus trabajadores

admite la denuncia, la Asesoría Confidencial iniciará la tramitación recabando la mayor información posible.

En todo el protocolo, tanto la persona denunciante como la persona denunciada podrán ser acompañadas, si así lo solicitan expresamente, por un representante sindical u otro acompañante de su elección. Finalmente, como en el protocolo de acoso laboral lo realizaba el Comité Asesor, similarmente la Asesoría Confidencial se encarga de las mismas labores.

En caso de desacuerdo, la persona objeto de acoso podrá solicitar la intervención del Comité de Asesoramiento que elaborará un informe con la conclusión del caso. El Área de Recursos Humanos lo registrará y lo remitirá a los encargados de los órganos que tengan competencias para realizar las medidas que se propongan.

En el ISM, como en cualquier organismo, es importante realizar labores de concienciación para prevenir estas situaciones en el entorno laboral. ■

BORJA BARRERA JIMÉNEZ

EMPANADA DE MAIZ CON SARDINAS

Para cuatro personas
Cocción: 40 minutos
a 180° de temperatura

INGREDIENTES

- ▶ 700 g harina de maíz)
- ▶ 200 g harina de centeno
- ▶ 100 g harina de trigo
- ▶ 20 g levadura de panadería
- ▶ Sal
- ▶ 700 ml agua
- ▶ 1 kg de sardinas
- ▶ 2 cebollas medianas
- ▶ 1 pimiento rojo
- ▶ 1 chorrito de vino blanco
- ▶ 1 cucharada sopera de aceite de oliva
- ▶ 1 cucharada sopera de pimentón dulce

PREPARACIÓN

PARA LA MASA

PASO 1

En un cazo calentamos el agua y diluimos la levadura.

PASO 2

En un bol ponemos los tres tipos de harinas y escaldamos con el agua caliente.

PASO 3

Añadimos la sal, removemos con una espátula de madera y amasamos.

PASO 4

Dejamos reposar dos horas tapado y en un lugar templado.



PARA EL RELLENO

PASO 1

Picamos la cebolla y el pimiento. Pochamos con aceite y sal. Añadimos el vino blanco. Una vez pochadas las verduras añadimos el pimentón y retiramos del fuego.

PASO 2

Mientras pochamos las verduras limpiamos las sardinas de escaamas, cabeza y espinas.

MONTAJE

La masa es pegajosa y se puede estirar en medio de dos papeles film con el rodillo o cogiendo trozos con la mano. En una bandeja alta y con papel de horno colocamos la base de masa, encima las verduras pochadas, las sardinas abiertas, sal y cubrimos con masa. Hacemos unas marcas cuadradas en la tapa con el filo del cuchillo que nos ayudará a cortarla una vez horneada.

Autores

Grupo de Nutrición Saludable Sanidad Marítima formado por los médicos de Sanidad Marítima: Pilar Domínguez Pedrosa, Manuela Alemán Fausto y Fernando Garrardo Gamero.

Receta elaborada por los cocineros José Manuel Canosa Domínguez (cocinero Buque hospital Esperanza del Mar) y Raúl Gómez Silva (cocinero Buque hospital Juan de la Cosa)

APORTE CALÓRICO. Esta receta tiene un alto aporte calórico. Entre 850 y 950 kcal aproximadamente por cada comensal. Gracias, sobre todo, al aporte en hidratos de carbono y de ácidos grasos principalmente. De estas calorías dos tercios provienen de las harinas y el tercio restante casi íntegro proviene de las sardinas, siendo mínima la energía que generan el resto de ingredientes.

CARBOHIDRATOS. Las harinas utilizadas en esta receta son refinadas. Las calorías procedentes de cada tipo de harina varían mínimamente de una a otra y su mayor componente en todos los casos son los hidratos de carbono. Aún así, a pesar de esta similitud en su aporte de energía, podemos encontrar diferencias nutricionales notables.

HARINA DE MAIZ. Posee un alto contenido en fibra, una riqueza proteica relativamente baja y además calcio, yodo, potasio y magnesio.

HARINA DE CENTENO. También tiene una gran cantidad de fibra y proteínas, y además es fuente de vitaminas del grupo B y vitaminas liposolubles K y E. Los minerales destacables son calcio, hierro, zinc y selenio.

HARINA DE TRIGO. También contiene fibra y proteínas, fósforo, potasio, calcio, sodio y hierro además de vitaminas A y E y vitaminas del grupo B.



RICA EN OMEGA3. El pescado elegido para la realización de esta receta es la sardina, que por ser un pescado azul tiene un aporte lipídico de ácidos grasos omega-3 alto. Los ácidos grasos omega-3 mejoran los niveles de colesterol HDL, popularmente conocido como colesterol bueno. Una ración de sardinas puede cubrir las necesidades diarias de estos ácidos grasos. Las proteínas que contiene son de alto valor biológico. Son una gran fuente de minerales, especialmente de fósforo, seguido por otros como selenio, yodo, hierro y magnesio. Entre sus vitaminas podemos destacar algunas del grupo B como la B12, B6 y niacina, además de vitaminas liposolubles E y D.

VITAMINAS A Y C. Las verduras utilizadas, cebolla y pimiento rojo, a pesar de su bajo aporte calórico tienen un alto valor nutricional. Su componente mayoritario es el agua, seguida de hidratos de carbono y proteínas y destaca su contenido en fibra, minerales, vitaminas. La cebolla es rica en flavonoides (que en parte previenen el riesgo cardiovascular) y compuestos azufrados (responsables de su aroma). Además, los procesos culinarios (fritura, cocción...) no ocasionan grandes pérdidas sobre el contenido total de flavonoides en la cebolla, por lo que los platos elaborados con cebolla constituyen una buena fuente de estos componentes. El pimiento rojo, además de proteínas y fibra, es fuente de carotenos, vitamina C y vitamina A y también contiene flavonoides. ■

Ejercicio de seguridad marítima

El puerto de Santander fue el lugar elegido por la Armada y Sanidad Exterior para la ejecución del ejercicio MARSEC 23, en el supuesto de un caso de riesgo para la población. Se trata de una serie de simulacros "in situ", que se realizan todos los años, para ensayar la respuesta global y coordinada de distintos organismos, instituciones y empresas ante distintos tipos de emergencias que pueden darse en el mar. La participación del ISM se desarrolló con éxito.



Los equipos sanitarios evacúan al hospital a uno de los marineros enfermos

Con las palabras "ejercicio, ejercicio, ejercicio", emitidas a través de los canales establecidos, se iniciaba el pasado 23 de mayo en el puerto de Santander la operación MARSEC 23, con la participación de 14 organismos, instituciones y empresas, entre los que se encontraba el Centro Radio Médico del Instituto Social de la Marina.

Eran las 10 de la mañana y en el muelle se esperaba la llegada del buque mercante Viña del Mar, de bandera española, pro-

cedente de Bata (Guinea Ecuatorial).

A bordo viajaba una tripulación compuesta por 10 marineros, entre los que se encontraban dos enfermos, con síntomas compatibles con marbuga desde hacía una semana y un fallecido.

Al tratarse de una patología altamente infecciosa, con riesgo para la población, se pone en funcionamiento un dispositivo de emergencia con la participación de medios aéreos, marítimos y terrestres.

Las personas involucradas en el simulacro ensayaron con éxito distintas prácticas como colocación y uso de equipos de protección individual (EPI's), desinfección del barco, identificación de los miembros de la tripulación y tratamiento de los enfermos y del fallecido.

La Subdirección General de Sanidad Exterior organiza desde el año 2006 simulacros de estas características para evaluar la respuesta coordinada de las organizaciones ante una emergencia sanitaria en las fronteras marítimas. ■



Jaula de pesca para la acuicultura

NACIONAL

Ayudas para pesca y acuicultura

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) concederá ayudas por un valor de 550.000€ a las entidades asociativas del sector pesquero y acuicultura de carácter nacional más representativas. Los beneficiarios podrán obtener la subvención durante 2023.

El pasado mes se publicó en el Boletín Oficial del Estado (BOE) la convocatoria que ofrece subvenciones a las asociaciones del sector pesquero de ámbito nacional. El objetivo de estas ayudas es impulsar el crecimiento de las entidades asociativas que representan al sector de la pesca en diferentes ámbitos: sector extractivo de la pesca costera artesanal, sector pesquero empresarial extractivo, sector acuícola, sector transformador y comercializador-distribuidor de productos de la pesca. También podrán beneficiarse de las ayudas las entidades jurídicas cuyo objeto social sea potenciar la investigación industrial, el desarrollo tecnológico y de proyectos de I+D+i en el sector pes-

quero. Igualmente, aquellas cuyo objeto sea fomentar la defensa de los intereses económicos y profesionales de las mujeres. A través de la sede electrónica del Ministerio (MAPA) se podrá acceder a la convocatoria disponible hasta el 7 de junio. Por otro lado, estas subvenciones se podrán solicitar para actividades específicas de especial interés para el sector de la pesca, tanto en ámbito nacional como internacional. También se valorará la organización y participación en congresos, seminarios y asambleas, siempre y cuando las actividades tengan como finalidad alcanzar una mayor integración laboral femenina en el sector e impulsar la investigación y el desarrollo tecnológico. ■

Arranca la veda del pulpo

La veda de pulpo de la campaña 2023-2024 se inició en mayo y se extenderá hasta el 3 de julio. El nuevo plan de gestión del pulpo regula aspectos como el horario autorizado para la actividad de las embarcaciones. A partir del 3 de julio, la cuota máxima será de 35kg por barco y día, al que se añaden 35kg diarios por cada tripulante enrolado, hasta un máximo de 240kg. El resto de la campaña la cuota será de 55kg.

Conexión eléctrica

Palma se ha convertido en el primer puerto español del Mediterráneo en disponer de conexión eléctrica para los buques con el sistema *cold ironing*, que evita las emisiones contaminantes por gases del combustible. Se ha implantado en la Estación Marítima 3 (Peraires) y el primer buque de transporte regular en realizar una recarga eléctrica ha sido el "Eleanor Roosevelt" de la naviera Baleària.

Más controles

El Consejo Consultivo para los Mercados (MAC) ha recomendado a la Comisión Europea mejorar la legislación de etiquetado para imitaciones vegetales de productos pesqueros y acuícolas. En los últimos años, el número de productos de imitación ha aumentado en el mercado, incluso para el atún, el salmón, la merluza, el camarón, entre otros, y hay casos de prácticas de etiquetado poco claras en el mercado de la UE.

Digitalizar las capturas

El Gobierno de Seychelles ha elegido la tecnología de Satlink para monitorizar digitalmente las capturas de su flota pesquera. La finalidad del contrato es reforzar y garantizar la sostenibilidad de la actividad pesquera a largo plazo. Satlink proveerá de un avanzado software de análisis, además de equipar a los



BREVES

buques cerqueros de la flota pesquera con su solución de monitorización electrónica 'Satlink SeaTube'.

Puertos deportivos

Los puertos deportivos ganan relevancia en 2022. La actividad de venta y alquiler de amarres mejoró un 7% generando hasta 196 millones de euros. Esto se debe principalmente a la recuperación del turismo. Cataluña, Andalucía y Comunidad Valenciana lideran este crecimiento. El pasado mes de febrero, había 291 puertos deportivos registrados con una capacidad de casi 134.000 amarres.

Regenerar el mar Menor

Serán necesarias alrededor de 60 millones de ostras para regenerar las aguas del Mar Menor. Las ostras filtrarían una gran cantidad de nitratos y algas de sus aguas. Por desgracia, la contaminación de la que se alimentan hace que estén disminuyendo.

Acuicultura regenerativa

Un informe de Planet Tracker considera que diversificar la producción de peces de piscifactoría puede ayudar a reducir los riesgos para la biodiversidad. También destaca que siguiendo las prácticas acuícolas actuales, en 2050 no se podrá satisfacer la demanda de productos pesqueros. La adopción de la acuicultura regenerativa podría producir 45 millones de toneladas de pescado y satisfacer la demanda. La acuicultura regenerativa es la producción de alimentos a partir del mar. Generalmente se obtiene de bivalvos y especies de algas. Estas últimas aportan beneficios al ecosistema, como la filtración de agua o el secuestro de carbono.

Transición energética

La jornada "La transición energética en los puertos" organizada por Anesco y la Universidad Politécnica de Madrid,



ANDALUCÍA

Redes dañinas e ilegales

Dos entidades denuncian ante la Dirección General de la Guardia Civil el uso de redes ilegales. Se trata de redes a la deriva que usan pesqueros marroquíes y que causan múltiples daños. Muchas especies quedan atrapadas y deterioran los fondos marinos. La Guardia Civil ha tomado partido y ha frenado a los tres pesqueros protagonistas.

Equinac y Alnitak son dos asociaciones de conservación del mar que se encuentran a bordo del barco RV Toftevaag. Su misión es rastrear embarcaciones de pesca pirata procedentes de Marruecos en el Mar de Alborán. Las entidades han presentado una denuncia ante la Dirección General de la Guardia Civil debido al uso de redes pelágicas de deriva por parte de Marruecos, Argelia e Italia. De esta forma, piden al Gobierno de España y a la Unión Europea (UE) que se impliquen, y exijan a las embarcaciones el cumplimiento de las normas respecto a estas redes tan destructivas.

Los Agentes de la Guardia Civil del Servicio Marítimo de Ceuta ya han interceptado varias em-

barcaciones con redes a la deriva. Asimismo, han liberado gran cantidad de especies que habían quedado atrapadas y confiscaron las artes de pesca.

Toftevaag denuncia que son 940 barcos y la red ilegal se extiende hasta 2.200 km en los puertos del Mediterráneo de Marruecos. Equinac, Centro de Recuperación de Fauna Marina, asegura que se encuentran saturados por el número de cetáceos y tortugas marinas que llegan a la costa de Almería, procedentes de la flota pesquera del continente africano. Esta práctica está prohibida en la UE desde 2002 y en Marruecos desde 2011. A pesar de la restricción, se siguen empleando estas redes que provocan numerosos daños. ■



Puerto comercial. Tánger, Marruecos



Alumnos del IES Eusebio Barreto. PLOCAN

CANARIAS

Bote a la deriva

Un pequeño barco procedente de un instituto de La Palma se encuentra atrapado en las aguas canarias. Este velero forma parte de un proyecto educativo perteneciente a la Plataforma Oceánica de Canarias (PLOCAN). El objetivo es que los alumnos conozcan el mundo de la navegación y de la hidrósfera.

El pasado 5 de mayo, el pequeño velero llamado Buche Salado II partió desde el Puerto de Tazacorte (La Palma) para cruzar el Atlántico. Se trata de un proyecto que se encuentra dentro del programa educativo internacional Educational Passages, y que un grupo de alumnos del IES Eusebio Barreto de los Llanos de Aridane dio vida. La intención principal fue que el bote atravesara las aguas del océano Atlántico, sin embargo ha acabado en un remolino marino anticiclónico ubicado al suroeste de La Palma. Este imprevisto ha causado un parón en su trayectoria y por el momento no puede salir de las aguas de las Islas. Hasta el momento la pequeña embarcación

ha podido navegar hasta 250 millas náuticas o lo que es lo mismo 460 kilómetros.

La corriente de Canarias es famosa por albergar grandes corrientes de remolinos oceánicos que se generan en el sur de la isla. Este incidente sirve para que los estudiantes conozcan qué consecuencias pueden tener los remolinos en el entorno marino y las secuelas que dejan. Gracias a que la travesía del barco puede seguirse en tiempo real, los alumnos pueden descubrir las características de las rutas marinas por las que se mueve. El mini bote está equipado con GPS y un sensor de temperatura alimentado por un panel solar que está instalado en la superficie. ■

BREVES

celebrada el pasado mes de mayo fue un éxito con más de 200 asistentes. Representantes empresariales, técnicos, responsables políticos y expertos acudieron al evento en el que se debatió en torno a uno de los grandes desafíos del sector marítimo portuario, la transición energética.

Puerto de Algeciras

El Puerto de Algeciras sigue siendo un año más el puerto más eficiente de Europa, según el informe The Container Port Performance Index. A pesar de la buena noticia, a nivel mundial desciende seis puestos. El informe se basa en dos enfoques metodológicos: uno técnico y otro estadístico. En el primero de ellos se sitúa en el puesto 18 a nivel global, mientras que en el segundo en la posición 13, posicionándose así el primero en eficiencia en Europa y el 16º del mundo.

Tragedia en Ferrol

Los dos astilleros que la empresa naval pública Navantia tiene en la ría de Ferrol paralizaron su actividad el pasado día 22 de mayo en señal de luto por la muerte de un trabajador. El fallecido trabajaba para la empresa Windar en las instalaciones de Fene, en A Coruña. El pasado sábado 20 de mayo sufrió un accidente laboral durante la fabricación de uno de los monopiles que se llevan a cabo en esas instalaciones.

Salmón en auge

El aumento del consumo de sushi, sashimi o poke hace que se dispare la compra de salmón. Estos platos de corte oriental, que incluyen todos salmón, han hecho que se convierta en el pescado preferido por los españoles. Por primera vez la venta de salmón supera a la de la merluza en Mercamadrid. En una encuesta elaborada por IPSOS, el 78% afirma haber consumido salmón en los últimos 6 meses. El consumo en hogares también aumenta. Por ejemplo, el 74% de los encuestados han cocinado salmón en casa en los últimos 6 meses.

Hace 50 años...



HISTORIA DE UN “CANGURO” Y UNA BALLENA

De Barcelona a Génova

Fue un ligero golpe a proa, semejante al que produce una ola al estrellarse contra la amura... Así contará, como “viejo lobo de mar”, don Gregorio Mendielzua, capitán del Canguro “Cabo San Sebastián”, la peripecia sufrida por su barco la noche del 5 al 6 de abril.

Navegaba la flamante motonave de Ybarra y Cía, en viaje de Barcelona a Génova, cuando (...) se sintió un extraño golpe por su proa. No dio el capitán mayor importancia a esto, pero sí al hecho de que el buque

perdiese en su andar. Su buque, el más veloz de España, había perdido su marcha y la saeta de la corredera tan sólo registraba 18 nudos. ¿Qué sucedía? Se revisaron motores, revoluciones, paso de hélices, se comprobó el buen funcionamiento de la corredera, etcétera..., pero todo indicaba que iba correctamente. Amaneció el día 6 y el ferry abocaba al puerto genovés cuando se descubrió lo inesperado. Listo el personal de maniobra a proa, y al reducir las máquinas, flotó sobre el bulbo del duque una inmensa mole car-

nosa y blancuzca que en seguida fue reconocida como una ballena. El enorme cetáceo había quedado clavado en el bulbo que como un obús se había quedado incrustado en el blanco cuerpo del animal, y por su centro, produciéndole la muerte y arrastrándole así por espacio de 200 millas aproximadamente. (...) Después vino el espectáculo: las lanchas remolcaron al animal hasta dejarlo abarloado a la escollera de abrigo y desde allí, dos días después, fue izada hasta el muelle por una potente grúa flotante que depositó sobre él sus 20 toneladas de peso y 18 metros de largo. Pero el episodio no terminó aquí; la parte sentimental sucedía en la tarde de aquel mismo día cuando, de regreso el buque de Génova a Barcelona, les salió al encuentro la pareja de la infortunada ballena, se acercó hasta media milla de distancia, sacó su cuerpo fuera del agua varias veces como si quisiera preguntar qué es lo que habían hecho con su compañera, y al no recibir respuesta, y como si intuyese el drama ocurrido, lanzó al aire una columna de agua a modo de un lagrimón y desapareció en el mar en una gran zambullida. Su cola fue lo último en ocultarse y aleteó con ella; era el pañuelo con el que decía adiós al Canguro.

**JOSÉ LUIS GÓMEZ
ARANGUREN**



EL "MARQUINA" COLISIONÓ CON EL "VICKFRIED"

Cerca de Senegal



El pasado día 28 de marzo chocó el petrolero español «Marquina», de 65.000 toneladas, con el buque mercante noruego «Vickfried», de 4.172 toneladas, frente a la costa de Senegal, produciéndose un incendio importante en el barco español, lo que motivó el que la tripulación del mismo lo abandonara. Se desconocen las causas de la colisión. El petro-

lero español provenía del golfo Pérsico, con un cargamento de crudos con destino a Tenerife. En un primer momento se creyó que todos los tripulantes, en total 45, estaban a salvo a bordo del pesquero «Vicente Zapata». Más tarde se comunicó a la prensa la desaparición del radiotelegrafista del «Marquina», don Manuel Shaffer, muerto en acto de servicio. (...)

Lo que gana un marinero

Teniendo en cuenta las agotadoras jornadas de trabajo (que normalmente se extienden hasta las 18 horas, a pesar de que la reglamentación las fija en ocho, no pudiendo pasar de 14), no se puede señalar como excelente el sueldo de un

marinero cualquiera de la merluza. Aunque no se puede determinar fácilmente (...) se puede cifrar la media general entre las 16.000 y 18.000 pesetas. Muy pocos llegan a las 20.000, y solo algún barco (...), han liquidado a 30.000 pesetas al mes.

Nuevos horizontes

(...) El transporte marítimo de pasajeros ha sufrido tal golpe con la proliferación de los viajes aéreos, que muy difícilmente volverá a ser lo que fue. (...) ¿Significa esto que el transporte marítimo de pasajeros está muerto? No, significa tan sólo que está muerto aquel (...) que se aferra al pasado, que no comprende que los tiempos son otros (...).

Regreso a Santa Pola

La actualidad alicantina, con óptica marítimo-pesquera, ha estado centrada durante nueve días en el incidente del «Joaquín y Santiago», un barco santapolero abordado por un guardacostas marroquí, en la mañana del 25 de abril, cuando faenaba a unas veinte millas de la costa del vecino país. Ante la presencia de una fragata de la Marina española, el pesquero fue abandonado; pero sus diez tripulantes, apresados, eran llevados a Casablanca. (...)

Barco de ocasión

Se ha celebrado en Torre Vieja la III Feria Nacional del Barco de Ocasión. Medio centenar de embarcaciones de distintas clases y tamaños concurren al certamen, que ya tiene resonancia y eco. Pequeños botes de alegres colores, de bella silueta, varados en la fina arena del recinto ferial se ofrecían a futuros compradores. (...) En el Real Club Náutico torrevejense, una exposición de maquetas y grabados de barcos antiguos muestra al visitante una serie de construcciones navales (...).

BAJO VIGILANCIA MUNDIAL TRAS EL BROTE DE 2022

Viruela del mono



La denominada “viruela del mono”, “viruela símica” o “monkeypox” en inglés, es una infección rara, sin tratamiento ni vacuna específica, aunque la vacuna contra la viruela ha demostrado una eficacia del 85% para prevenir la enfermedad. Su propagación reciente por países desarrollados como Estados Unidos, Canadá, Portugal, España, Italia, Alemania, Países Bajos, Suecia, Israel y Australia ha encendido las alarmas epidemiológicas a nivel mundial.

La viruela del mono es una enfermedad que se transmite de animales a personas, causada por un virus que también puede transmitirse entre personas. Los casos se localizaban en África Central y Occidental, siendo raros los casos que aparecían en otros países, que

se vinculaban generalmente a viajes a estas zonas.

Al igual que otros muchos virus, la transmisión se daba entre personas a través de gotas respiratorias grandes, exhaladas a través de la nariz y boca y durante el contacto cercano y prolongado. Otros mecanismos de transmisión incluyen

el contacto directo con lesiones cutáneas o fluidos corporales de una persona infectada o con objetos contaminados utilizados por personas infectadas como pueden ser la ropa de vestir, la ropa de la cama, toallas etc.

La vía de transmisión más probable en el brote del 2022 ha sido

la vía sexual y de contacto. Por eso, tienen mayor posibilidad de infectarse las parejas sexuales y las personas que conviven en el hogar. Ha sido más frecuente en hombres que tienen relaciones sexuales con hombres, pero no es exclusiva de esta práctica sexual, ya que también se han visto afectados mujeres, niños y niñas. Los casos se han multiplicado en poco tiempo, aunque no tiene una presentación tan grave como la antigua viruela.

El periodo de incubación puede oscilar entre los 5 y los 20 días. Esto significa que puede estar infectado hasta 2/3 semanas antes de comenzar con los síntomas y, por tanto, no saberlo. La transmisión más importante comienza con la aparición de los primeros síntomas, una pseudo-gripe (malestar, fiebre, dolor de cabeza, espalda y muscular e inflamación de los ganglios linfáticos) y luego el sarpullido en la piel que evoluciona con la formación de costras. El mayor riesgo de contagio acontece desde que aparecen las lesiones cutáneas características hasta la desapa-

rición de éstas. Las lesiones cutáneas pasan por varias fases: inicialmente son lisas, luego se elevan y van evolucionando a vesículas con líquido y pústulas para finalmente originar costras que se secan y se caen.

TRATAMIENTO

La mayor parte de las personas se recuperan sin tratamiento al cabo de unas semanas. El tratamiento se centra en aliviar los síntomas de las pústulas y evitar que el paciente se deshidrate. Si además existe una infección bacteriana, entonces sí se recetan antibióticos. No obstante, en algunos casos puede producirse enfermedad grave, especialmente en niños, mujeres embarazadas, adultos jóvenes y personas con su sistema defensivo debilitado y que pueden necesitar atención hospitalaria. En los casos graves existe tratamiento con antivirales.

Lo más recomendable es aislarse, si cree que puede estar infectado y los síntomas son leves. Si tiene síntomas graves y acude a un centro sanitario, mejor no uti-

lizar el transporte público, usar una mascarilla quirúrgica e informar de sus sospechas al personal sanitario que le corresponda en su localidad.

En el domicilio, es mejor aislarse separadamente de sus convivientes hasta que todas las lesiones cutáneas hayan desaparecido. Debe abstenerse de mantener relaciones sexuales durante el tiempo que permanezca aislado. Es recomendable que cubra todas las lesiones cutáneas. Cuando no pueda evitar la proximidad física con sus convivientes, utilice mascarilla quirúrgica, especialmente si presenta síntomas respiratorios y/o tiene lesiones en boca. También las personas que le cuidan deben ponerla en esos momentos. Asimismo, se debe mantener una adecuada higiene de manos y no compartir utensilios del hogar (ropa, sábanas, toallas, cubiertos, vasos, platos etc.) La higiene de enseres y ropa, mejor con agua caliente.

Es importante avisar a las personas con las que ha mantenido relaciones íntimas o un contacto cercano y prolongado (inferior a 1 metro en la misma habitación), desde que empezó con síntomas, e informarles para que observen sus síntomas y tomen las precauciones adecuadas.

Respecto a la vacunación, los contactos de alto riesgo son los que tienen mayor interés en recibir la vacuna de la viruela. ■

MARIA HELENA HERRERO
ENFERMERA DE SANIDAD MARÍTIMA

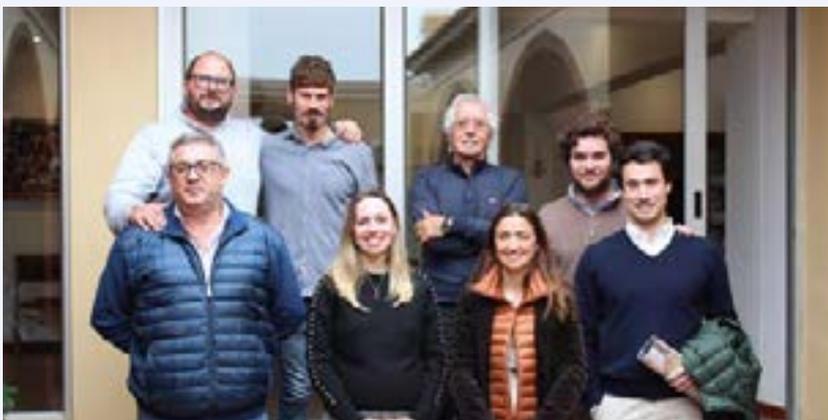


Ganador del Chef Marinero



El pasado 12 de mayo tuvo lugar la final de la tercera edición del concurso de cocina Chef Marinero 2023. Convocado por la Organización de Productores Pesqueros Artesanales Lonja de Conil (OPP72) tiene como finalidad promover el consumo diario de pescado entre los estudiantes de primaria. Este año han participado 40 alumnos de seis centros escolares de Conil de la Frontera

(en Cádiz). Después de una preselección, cada colegio eligió a su candidato, quedando seis finalistas (en la foto, en primer término, con gorros de cocineros). Carlota Marín, con el plato "Tartareta de corvina con gambones", ha sido la ganadora; Christian Sánchez, y sus calamares al estilo "Juan Capilla", obtuvo el segundo premio y María Aparicio, el tercero, con su "Pargo al estilo de mi abuela". ■



Nuestro Centro de Asistencia Sanitaria en el Extranjero (CASE) en Walvis Bay acogió este mes un encuentro entre la cónsul Emilia Celemín (junto a Pilar Montañó directora del CASE a su derecha) y los empresarios españoles afincados en Namibia. ■

Prestación por IT

El pasado 17 de mayo entraron en vigor las modificaciones aprobadas en el Real Decreto-ley 2/2023, de 17 de marzo, en materia de subsidios y que repercuten en la colaboración obligatoria de las empresas en el pago de la prestación de la incapacidad temporal (en adelante, IT). El pago delegado se mantendrá también en procesos de IT de más de 365 días hasta la notificación del alta médica por curación, mejoría o incomparecencia injustificada; hasta el último día del mes en el que se dé el alta médica con propuesta de incapacidad permanente; hasta los efectos de la resolución de disconformidad frente al alta médica o hasta la finalización de un plazo máximo de 545 días. Los supuestos en que se percibe la prestación en pago directo antes de los 365 días, no se verán modificados por esta normativa. En los procesos de más de 365 días -sin superar los 545 días de duración-, la emisión de altas médicas y bajas por recaída será competencia exclusiva de la inspección médica del Instituto Nacional de la Seguridad Social. También este organismo será el único competente para emitir una nueva baja médica cuando, iniciado un expediente de IT antes de que hubieran transcurrido los 545 días, se denegara el derecho a prestación. Se mantiene la competencia del Instituto Social de la Marina en las bajas médicas por recaída tras una denegación de IT en procesos de más de 545 días. ■

NUEVA COTIZACIÓN DE LOS TRABAJADORES AUTÓNOMOS DEL GRUPO PRIMERO DEL RÉGIMEN ESPECIAL DEL MAR



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INCLUSIÓN, SEGURIDAD SOCIAL
Y MIGRACIONES

SECRETARÍA DE ESTADO
DE LA SEGURIDAD SOCIAL
Y PENSIONES



INSTITUTO SOCIAL
DE LA MARINA



ISM EN TU BOLSILLO

Siempre a tu lado

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



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



IDENTIFICARTE



MIS DOCUMENTOS



SERVICIOS



REGISTRO

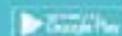


BUZÓN DE CONSULTAS



AVISOS

Descárgate la app



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

FÁCIL • ÁGIL • ACCESIBLE



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE INCLUSIÓN, SEGURIDAD SOCIAL Y MIGRACIONES

SECRETARÍA DE ESTADO DE LA SEGURIDAD SOCIAL Y PENSIONES

