

# Mar



Nº 603  
JUNIO 2020

**Primer balance  
de costas**

**Suspendida  
la OPE 2020**

**Por una innovación sostenible**

**Día Mundial de los Océanos**




# FORMACIÓN PROFESIONAL DEL MAR










932 21 03 80 | [escolaport.com](http://escolaport.com) | Barcelona




## LA PROTECCIÓN SOCIAL EN EL SECTOR MARÍTIMO-PESQUERO

(LEY 47/2015 DE 21 DE OCTUBRE)











# Llamada a la reflexión



Celebrar el “Día de los océanos” no debe de ser una mera declaración de intenciones sino ir más allá e invitar, tanto instituciones como ciudadanía, a dedicar un momento a la reflexión. Nuestra dependencia “vital” de los océanos y los mares no es proporcional al cuidado que los dispensamos. La acidificación de sus aguas, la invasión de plásticos, la presencia de fertilizantes están poniendo en cuestión el clima global, la calidad del aire que respiramos y una importante fuente de proteínas, esenciales para nuestra alimentación.

Un panorama al que contribuye también la sobrepesca y las conductas delictivas asociadas a la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR), que actualmente supone el 20% de las capturas y cuantiosas pérdidas. Agresiones todas ellas, que no solo atentan contra la sostenibilidad y biodiversidad marina, sino que perjudican también gravemente a los que pescan cumpliendo las reglas.

Hay mucho en juego y mucho que proteger. Así se ha entendido por las instituciones comunitarias que llevan tiempo trabajando, con mayor o menor éxito, en preservar la riqueza que encie-

rran los mares. Su última apuesta, el Pacto Verde Europeo, da en estos días un paso adelante con dos estrategias: “Biodiversidad 2030”, que pretende “restablecer el equilibrio entre la actividad humana y la naturaleza” y “De la granja a la mesa” que, con idéntico objetivo, incide sobre el fomento de la alimentación sostenible.

Queda claro que, al menos a nivel comunitario, no es por falta de iniciativas pero, tanto científicos, como organizaciones ecologistas y el sector coinciden en demandar una gobernanza de los mares más eficaz. En definitiva, más y mejor comunicación. No es una tarea fácil, pero mejorar y cuidar la salud de nuestros mares, bien merece el esfuerzo. Evitar, antes de que sea demasiado tarde, que esta fuente de vida y riqueza se convierta en un vertedero debe, no solo preocupar, si no también ocupar decididamente la acción política de los gobiernos.

Un propósito que nos convoca a todos. Ahora, más que nunca, cuando la pandemia nos enfrenta a nuestra fragilidad y a la grandeza de lo natural, protejamos los recursos naturales: protegiéndolos a ellos, nos protegemos nosotros. ■

# Riquelme

## El círculo infinito

**Autor:** Juan Díaz Cano

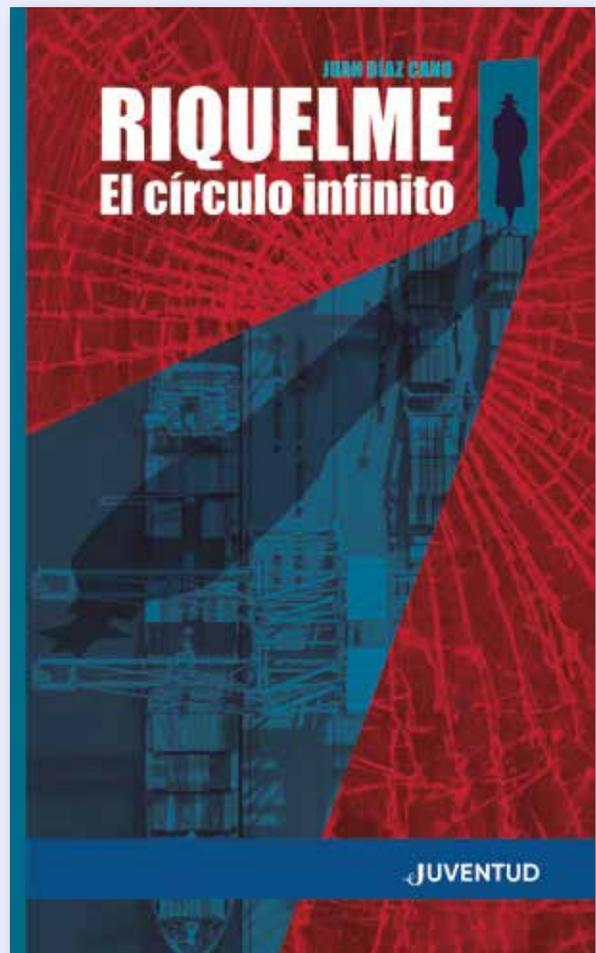
**Editorial:** Juventud

La novela que presentamos en esta ocasión narra el asesinato del primer naviero del país y su posterior investigación policial. Una trama que permite un viaje en el tiempo por lo acontecido en el sector marítimo español, en los últimos cuarenta años.

La obra relata los inicios de este armador en los años ochenta, cuando la Administración marítima española asestó el golpe de gracia a la sufrida flota mercante española con la creación de una sociedad de gestión encargada de la requisa de los barcos con deudas en el Banco de Crédito Industrial. Un contexto que permitirá al armador hacerse con una importante flota así como beneficiarse de la opaca privatización de dos astilleros gallegos y varias terminales portuarias, gracias a su cercanía al poder político, más allá del signo ideológico de los Gobiernos del momento. Pero, esto no evita el asesinato del armador y, con él, el inicio de una exhaustiva investigación, encargada a un atípico inspector, llamado Riquelme.

La novela abre varias tramas paralelas en las que se dan cita la política, grandes navieras, empresas multinacionales y prestigiosos bufetes, y en la que surgen personajes como un antiguo

**La novela, escrita en clave policiaca, configura un paisaje donde todos los protagonistas acaban sucumbiendo a sus propias contradicciones**



Director General de la Marina Mercante en silla de ruedas afectado por un ictus, periodistas sin escrúpulos, detectives privados, viudas despechadas y asesinos profesionales, todo ello al servicio de una intriga que acabará explicando el asesinato del armador: un personaje amoral que, sin embargo, acaba produciendo un cierto apego en el lector.

El libro, ganador de la última edición del Premio Nostromo, cuesta 20 euros y puede ser adquirido en la Real Liga Naval Española (<https://www.realliganaval.com/shop/>; e mail: [info@realliganaval.com](mailto:info@realliganaval.com)) y en la Librería Robinson en Madrid ([robinson@nauticarobinson.com](mailto:robinson@nauticarobinson.com)). ■



**Director del ISM:**

Luis Casqueiro Barreiro

**Directora:**

Ana Munguía

**Redacción:**

Ana Díaz, Patricia Romero e Iñaki Moreno

**Fotos:**

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

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

Tel. 881 90 98 00.

**Alicante:** Casa del Mar. Acceso 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/ Churrua, 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:** C/ Alejandro Cerecedo, 8.

Vilagarcía de Arousa (Pontevedra). Tel. 986 56 83 00.

**Redacción y Administración:** Génova, 20, 5ª planta. 28004

Madrid. Centralita: 91 700 66 00.

Ana Munguía: ana.munguia@seg-social.es

Patricia Romero: patricia.romero1@seg-social.es

Iñaki Moreno: juan-ignacio.moreno@seg-social.es

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

www.seg-social.es

**Diseño:** Editorial MIC www.editorialmic.com

**Imprime:** Editorial MIC

**Depósito Legal:** M.16516/1963

**NIPO Papel:** 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 aquellas que vayan suscritas por su director o aparezcan en forma editorial. Se podrán reproducir total o parcialmente los trabajos publicados en MAR, citando la procedencia y solicitando la autorización de la revista.



# 6

## DÍA MUNDIAL DE LOS OCEANOS.

La diversidad de problemas que afectan al entorno y la presión añadida por la pandemia aconsejan una gestión que aúne un abordaje científico multidisciplinar y una explotación equilibrada de recursos marinos.

- 12** España lidera la lucha contra la pesca ilegal
- 16** Informe SOFIA 2020 de la FAO
- 20** Arranca el “Pacto Verde”
- 26** TRIBUNA. Análisis del plan de gestión del Mediterráneo
- 28** Pobres resultados de la costera de la anchoa
- 36** Rentabilidad acuícola, por Miguel Jover
- 40** Marruecos cierra fronteras y suspende la OPE
- 42** Dificultad para el relevo de tripulaciones
- 44** CTAQUA explora maneras de procesar el pescado fresco
- 50** Reapertura del canal Horeca
- 55** El ISM frente al Covid 19

### DESCARGA “MAR” EN INTERNET

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

Descárgate la revista en tu smartphone



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

DÍA MUNDIAL DE LOS OCÉANOS 2020

# El reto del equilibrio

La pandemia por coronavirus nos ha mostrado, más que nunca, nuestra vulnerabilidad como especie y lo imperativa que resulta la integración con el entorno para que podamos prosperar. En este contexto, el medio marino es crucial: ocupa casi tres cuartas partes de la superficie del planeta, nos provee de la mitad del oxígeno que precisamos, absorbe el 90 por ciento del calor excedente, nos facilita alimento... Investigar sobre él y hacerlo sostenible se revelan como factores fundamentales para nuestra supervivencia, de ahí que estas sean las claves de la celebración del Día Mundial de los Océanos de este año marcado por el Covid-19.



Innovación y ciencia por la conservación y sostenibilidad de los océanos. Así se resume la propuesta con que Naciones Unidas ha abordado este año el Día Mundial de los Océanos, que lleva conmemorando desde 2009. Su secretario general, António Guterres, señalaba en la apertura de esta celebración que “alcanzar una mejor comprensión de los océanos es esencial para conservar las poblaciones de peces y descubrir nuevos productos y medicamentos”, y lanzaba un compromiso firme: “El próximo Decenio de

## **Naciones Unidas plantea para la próxima década 2021-2030 un ambicioso programa de desarrollo sostenible de los océanos**

las Naciones Unidas de las Ciencias Oceánicas para el Desarrollo Sostenible dará impulso y ofrecerá un marco de acción común”.

Se refería el mandatario a que la Asamblea General de las Naciones Unidas proyecta para el periodo 2021–2030 un ambicioso programa en el que se desarrollarán herramientas para el desarrollo sostenible del océano. El fin será crear un movimiento que reúna a investigadores y partes interesadas de todos los sectores para generar un nuevo proceso científico. Con su labor han de dar cuerpo a políticas que garanticen un océano bien gestionado, productivo, resistente y explotado con criterio para no esquilmarlo, así como apoyar la Agenda 2030 de Naciones Unidas para el Desarrollo Sostenible.

En la misma línea, Tijjani Muhammad-Bande, presidente de la Asamblea General de la ONU, subrayó que el uso inadecuado de recursos marinos amenaza “la capacidad de nuestros océanos para mantenernos”. Recordó que en enero comenzó la llamada Década de Acción y Entrega para implementar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS): “La protección de la biodiversidad marina es de vital importancia a medida que avanzamos con la implementación del ODS 14”, afirmó, refiriéndose al objetivo específicamente dedicado al medio marino: conservar y utilizar de manera sostenible los océanos, mares y recursos marinos.

“En este Día Mundial de los Océanos debemos tomarnos un momento para reflexionar y apreciar todo lo que el océano hace por nosotros. También es una oportunidad para mirar



Gettyimages

hacia adelante", afirmó, y recordó que no todo son declaraciones de buenas intenciones sino que hay que valorar también "el potencial de las economías azul y verde". Las inversiones estratégicas en esta línea pueden generar 100 millones de empleos para 2050, facilitando los esfuerzos críticos de recuperación global a raíz de la pandemia de coronavirus.

### IMPRESINDIBLE PROTECCIÓN

Las grandes declaraciones institucionales son necesarias para establecer marcos de acción y fijar compromisos, pero la realidad de la naturaleza no atiende a estos posicionamientos. A día de hoy la acidificación de las aguas, las algas invasoras, los microplásticos, la eutrofización (exceso de nutrientes en ambientes costeros y marinos por fuentes antropogénicas), o el vertido de sustancias químicas y compuestos orgánicos de hidrocarburos del petróleo y plaguicidas

**Un 3,5% de los mares tienen algún tipo de protección legal y solo el 1,6% están totalmente protegidos, frente al 10% por el que abogan varias iniciativas internacionales**

constituyen algunos de los principales estresores de los océanos.

Para hacer frente a estos desafíos y a la presión que impone una población humana en constante crecimiento el entorno marino necesita un respiro. Pero según un reciente estudio de la Academia Nacional de Ciencias de Estados Unidos, apenas el 3,5 por ciento de los mares disponen de algún tipo de protección legal y solo el 1,6% de las aguas marinas están totalmente protegidas. Varias iniciativas internacionales abogan por llegar a corto plazo al 10 por ciento.

Además el camino hacia esos logros se ve trufado de dificultades de carácter político y también, hay que reconocerlo, práctico. Así, la tecnología hace evidentes los progresos en la descripción y comprensión de los cambios en el sistema oceánico, pero falla la transmisión de esa información a los tomadores de decisiones para ayudarlos a desarrollar la pretendida gestión sostenible. Para paliar esto, las ONGs medioambientales piden un mayor grado de gobernanza internacional respecto a los océanos para evitar vacíos legales que propician situaciones evitables de sobreexplotación, vertidos, etc.

### LA DESPENSA DEL PLANETA

Respecto a la sobreexplotación de recursos marinos, la visión de las organizaciones pesqueras es que las cosas se están haciendo mejor. Según Cepesca, "el 78% de los desembarques de capturas de la pesca a nivel global proceden de poblaciones de peces dentro de los niveles de sostenibilidad biológica".



Gettyimages

En opinión de Javier Garat, secretario general de Cepesca y presidente de Europêche, resulta crucial intensificar el trabajo conjunto de organizaciones ambientales, científicos e industria para mejorar la gestión pesquera porque “somos los primeros interesados en que haya suficiente pescado. He notado en las empresas un cambio radical en la mentalidad hacia la sostenibilidad y hacer las cosas bien”.

Esta visión optimista se complementa con la que aporta un reciente estudio de MSC en 23 países que revela la existencia de un "activismo de consumo" consistente en que más de la



Webinar del CSIC con los científicos implicados en investigaciones oceánicas

mitad de consumidores de pescado (seis de cada diez) afirman haber cambiado sus hábitos de elección y compra de pescado en favor de las

## CSIC: NUEVE RETOS EN INVESTIGACIÓN OCEÁNICA

Con motivo de la celebración del Día Mundial de los Océanos, el CSIC ha presentado los principales desafíos de la investigación oceánica para las próximas décadas en los que se haya inmerso. Los responsables de los diferentes grupos de trabajo han explicado los asuntos en los que están implicados para ayudar a comprender y gestionar el océano de forma interdisciplinar e integrada, en línea con las prioridades establecidas a nivel internacional. Estas acciones se resumen en **nueve retos** que integrarán el capítulo Océanos del "Libro Blanco CSIC. Desafíos científicos 2050".

### 1 Observación integrada

Para comprender y gestionar hay que observar y medir. Por ejemplo, el papel de los océanos en el clima, los procesos de interacción con la atmósfera, la evolución de los plásticos, el nivel del mar, etc. Para ello se requieren infraestructuras tradicionales como los buques y otras como los sistemas multiplataforma. La Plataforma Temática Interdisciplinar **Teledetect** se dedica a estos fines.

### 2 Variabilidad oceánica y clima

El objetivo es mejorar el conocimiento de las interacciones y flujos entre océano y atmósfera: cuánta energía se transmiten, papel del océano en la creación de las nubes, gases de efecto invernadero, etc. También se investiga cómo la biología influye en el clima, por ejemplo por qué el carbono sintetizado se traslada de la superficie al fondo marino y qué especies intervienen en estos procesos.

### 3 Océano vivo y resiliente

Para lograr océanos vivos y resilientes bien gestionados en este contexto de cambio global se plantean tres retos principales: comprender la biodiversidad, porque hay un desconocimiento general de lo que habita los océanos; analizar sus características y relaciones; integrar ese conocimiento por la sostenibilidad del sistema. La PTI **Pescsost** (ver número anterior de "MAR") se vuelca en ello.

especies más sostenibles. Además, ocho de cada diez consumidores están dispuestos a tomar más medidas para proteger los océanos.

### UN RESERVORIO CASTIGADO

Pero el mantenimiento sostenible de recursos marinos va más allá de la gestión responsable de la pesca y del consumo concienciado. Su papel en la estabilización del clima es crucial y, como recuerda Oceana, los pastos marinos y bosques de algas "cubren solo el 10% del área, pero almacenan la misma cantidad de CO<sup>2</sup> que los bosques terrestres".

Además los océanos producen oxígeno, nutren la biodiversidad y nos dan recursos minerales y energéticos. Pese a ello, y debido a que es el mayor sistema de soporte vital del planeta, el océano se convierte también en víctima de agresiones que amenazan su supervivencia. Una de las más

***Los océanos producen oxígeno, almacenan CO<sup>2</sup>, nutren la biodiversidad y nos surten de recursos minerales y energéticos***



conocidas es la invasión de plásticos. Para combatirla, y precisamente con motivo de la celebración del Día Mundial de los Océanos 2020, se ha presentado la iniciativa Grupo de

### 4 La salud del océano

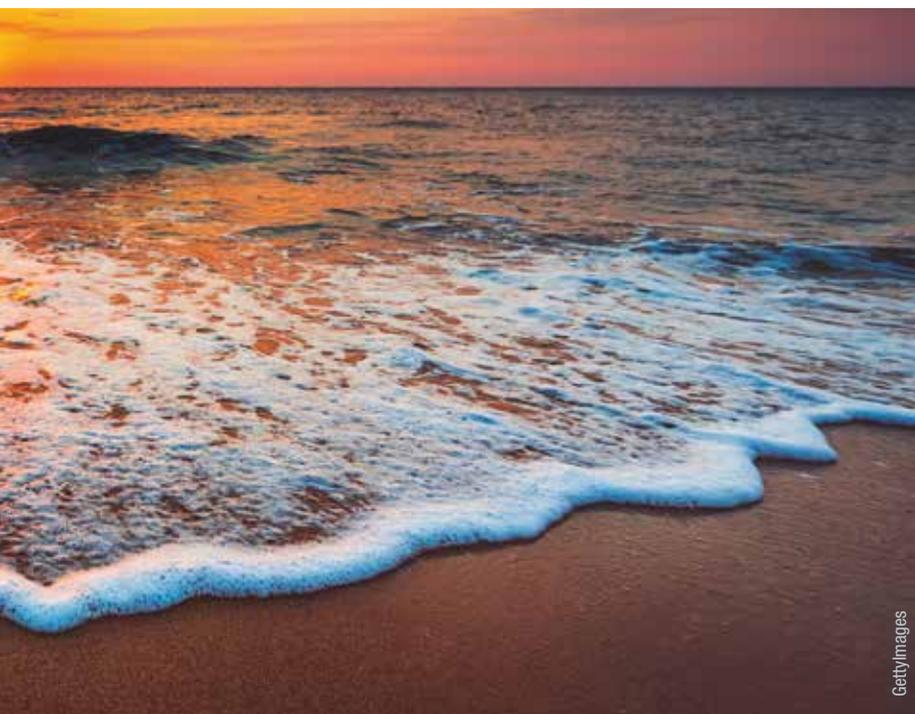
Analiza las presiones antropogénicas sobre el océano como el incremento del dióxido de carbono, la contaminación química, las algas tóxicas o las medusas. El reto es entender cómo afectan a los océanos e interactúan con la salud humana. La PTI del CSIC **WaterIOS** analiza esas presiones en zonas particulares (ría gallega, estrecho, costa balear, etc.) y se encarga de medir esos impactos.

### 5 Un océano más seguro

El estudio de los riesgos naturales y antropogénicos centra este desafío, en concreto eventos que pueden causar trastornos sociales y económicos, degradación del medio ambiente y pérdida de vidas humanas. Se focaliza en ir mejorando los modelos de observación; desarrollar sistemas de alerta multirriesgo; y transferir la información a la sociedad de la forma más efectiva para mitigar su impacto.

### 6 Océanos polares

Juegan un papel clave en el clima y sufren cambios rápidos que los convierten en ecosistemas muy sensibles. El fin del desafío es identificar nuestras fallas de conocimiento al respecto y proponer medidas. España está bien posicionada internacionalmente para estudiar lo que allí ocurre con sus dos bases antárticas. Además está la PTI **PolarCSIC**: en este entorno es aún más relevante la interdisciplinariedad.



Getty Images

Amigos para Combatir la Contaminación Plástica, avalada por Naciones Unidas. Forman parte de ella 44 países, entre ellos España, para trabajar en soluciones globales. Según sus

responsables, anualmente llegan a los océanos del mundo ocho millones de toneladas y se prevé que en 2050 sean cuatro veces más.

Pero no todo son amenazas: la buena noticia nos la dio la revista 'Nature' en abril con el estudio de los biólogos marinos Carlos Duarte y Susana Agustí que concluía que la vida de los océanos puede recuperarse en 30 años. La clave: concienciarnos de lo dicho al principio, la necesaria proporción entre innovación y sostenibilidad. Señala el estudio que el 10 por ciento de las áreas oceánicas tendrán una figura de conservación en 2020, el 30 por ciento en 2037 y el 50 en 2044. Según estos autores, la capacidad de recuperación de los ecosistemas marinos será patente si se cumplen estas condiciones. ■

IÑAKI MORENO

### Una costa sostenible

Se trata de ver cómo lograr la sostenibilidad en un océano de cambios afectado por el calentamiento global, subida del nivel del mar, acidificación, invasores, etc., y la presión humana. Son ecosistemas muy frágiles con gran valor económico y social, pero también ecosistémico. El desafío se centra en el análisis de cinco sistemas: estuario del Guadalquivir, rías gallegas, Delta del Ebro, Baleares y el Mar Menor.

### Océanos de big data y de IA

Hoy generamos cantidades masivas de datos. El gran reto es cómo gestionar y almacenar esta información, para lo que es clave la inteligencia artificial (IA). Esta ofrece herramientas para, por ejemplo, detectar la distribución de la pesca alrededor del mundo o la pesca ilegal, también la gestión de los descartes o la presencia de especies raras. Una visión holística de la que se benefician el resto de desafíos.

### Océano y sociedad

Quizá el más ambicioso, ya que pretende influir en la investigación, la gobernanza, la educación... y propone una defensa del patrimonio natural y del cultural. Identifica el océano como objeto de investigación multidisciplinar. El desafío es conciliar métodos de diversas disciplinas en pos de una aproximación holística en cuatro áreas: patrimonio cultural, cultura oceánica, gobernanza del océano y economía azul.



DIA MUNDIAL CONTRA LA PESCA ILEGAL (INDNR)

# Frente a la pesca ilegal

En los últimos años nuestro país ha pasado de estar en la “zona de sombras” a ser ejemplo de la lucha contra la pesca ilegal, no declarada y no regulada (INDNR) a nivel mundial. Emblemáticas operaciones de control, una importante plantilla de inspectores, medios aéreos y marítimos y un Centro de Seguimiento de la Pesca, puntero a nivel mundial, nos han situado a la vanguardia de la lucha contra estas prácticas y generado una cultura de cumplimiento, no solo entre los pescadores, sino también entre las Administraciones públicas y el resto de operadores implicados en la actividad pesquera.

**A**sumir de forma decidida las medidas contenidas en el Reglamento comunitario de lucha contra la pesca ilegal no declarada y no regulada (INDNR), aprobado hace diez años, ha sido determinante para

alcanzar esta posición. Un marco normativo con el que perseguir decididamente a los infractores y que en nuestro país ha permitido desarrollar importantes operaciones de control e inspección, algunas tan relevantes como la Sparrow I y II,



Gettyimages

**La pesca INDNR puede suponer la pérdida de entre 11 y 26 millones de toneladas anuales de pescado, el equivalente al 20% de los peces capturados a nivel mundial según la FAO**

que finalizaron con la imposición de cuantiosas sanciones económicas (más de 32 millones de euros), la inhabilitación para el ejercicio de actividades pesqueras, en períodos que van de 5 a 23 años, así como la prohibición de obtener subvenciones, que va de 6 a 24 años.

Penas disuasorias para poner freno a delitos que suponen una gran amenaza a la explotación sostenible de los recursos acuáticos vivos y para la biodiversidad marina, así como una enorme discriminación para la mayoría de pescadores que proceden de forma responsable y se ajustan a las condiciones de sus autorizaciones de pesca.

### CUANTIOSAS PÉRDIDAS

Según la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la

Alimentación (FAO), la pesca INDNR puede suponer la pérdida de entre 11 y 26 millones de toneladas anuales de pescado, en torno al 20% de los peces capturados a nivel mundial, cuyo valor se cifra en torno a los 23.000 millones de dólares anuales.

“La flota europea y española tenemos unos costes de explotación elevados porque debemos cumplir una serie de estándares desde el punto de vista de seguridad marítima, de control, etc. Es importante que todos tengamos las mismas reglas de juego porque, si no, estamos compitiendo en desigualdad y así es imposible”, comentaba recientemente Javier Garat, secretario general de Cepesca y presidente de Europêche: dos organizaciones pesqueras que acaban de denunciar la situación inhumana a que se somete, por ejemplo, a los tripulantes indonesios en barcos chinos. “Hay que poner límites comerciales a aquellos que hacen mal las cosas e importar y exportar los productos buenos”, añadía Garat.



La operación “Tarantelo” desmanteló una red de pesca ilegal

En definitiva, lo que piden es que se articulen, de forma efectiva, medidas de control y vigilancia que pongan freno a esta pesca “desregulada”, un cometido en el que no todos los Estados aplican la misma vigilancia.

## VIGILANCIA EXHAUSTIVA

Tal y como explican desde WWF, otras potencias pesqueras, como EEUU y Japón, no tienen unos controles tan estrictos como tiene como Europa, “la dificultad está en lograr que todos los países en el ámbito comunitario la apliquen de manera sólida”. Es necesaria “la aplicación armonizada y efectiva del Reglamento”, comentan desde la organización ecologista que destaca en este sentido el trabajo de España como “el país más avanzado en su aplicación”.

## **El MAPA cuenta con un Centro de Seguimiento de la Pesca para reforzar las labores de inspección, control y lucha contra la pesca ilegal, pionero a nivel mundial**

De hecho, en este tiempo, son muchas las acciones que vienen desarrollando las autoridades marítimas españolas con el objetivo de poner freno a la pesca ilegal, no declarada y no regulada. La primera de ellas es, por ejemplo, la constitución de un grupo de Inteligencia específico para la lucha contra la pesca IND-NR, un equipo con el que se controla todo el producto de la pesca que accede a la UE por nuestras fronteras a través de cualquier medio de transporte. En concreto, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), realiza unas 50 investigaciones *ad hoc* al año, controla más de 1 millón de toneladas de pesca entre 500 desembarques e inspecciona más de 50.000 partidas de pescado importadas al año, todo ello para evitar la entrada de pesca ilegal.

En la actualidad, son 137 los inspectores que desarrollan estas tareas en el servicio de Vigilancia Pesquera y Lucha contra la Pesca Ilegal del Estado, para lo que cuentan con 4 helicópteros, cedidos temporalmente a la Guardia Civil, 3 patrulleros de altura operados por la Armada, 7 embarcaciones ligeras operadas por la Guardia Civil y 2 embarcaciones cedidas en uso a las autonomías. En 2019, tuvieron lugar 8.617 inspecciones, de las cuales 5.577 se realizaron en puerto, 1.126 se realizaron en la mar y 1.914 fueron aéreas.

## MINUTO A MINUTO

Paralelamente, el MAPA cuenta con un Centro de Seguimiento de la Pesca para reforzar las labores de inspección, control y lucha contra la



El Centro de seguimiento analiza vía satélite el trabajo de 1.948 buques españoles



pesca ilegal. En 2019, este Centro efectuó el seguimiento vía satélite permanente de 1.948 buques españoles que faenan en caladeros de todo el mundo. Gracias a la información obtenida a través del Sistema de Localización de Buques vía satélite y tras las investigaciones oportunas, el Centro ha levantado 18 actas de vigilancia por incumplimiento de la normativa pesquera. Para el desarrollo de su actividad, esta unidad tiene implementados 36 protocolos internos, así como 34 diferentes tipos de alarmas con el objeto de realizar los controles de los equipos, comunicaciones, averías, y reparaciones. En definitiva, un departamento puntero a nivel mundial que trabaja las 24 horas del día y que es prácticamente el único que cuenta con certificado de calidad ISO 9001 en el desarrollo de estas tareas.

### **Organizaciones ecologistas demandan una base de datos centralizada de control de capturas para detectar el tránsito de lotes sospechosos entre Estados**

Por último, y como comentamos en el pasado número de *Mar*, nuestro país alberga la Agencia Europea de Control de la Pesca y, en este contexto, lidera un programa de intercambio de funcionarios de los Grupos de lucha contra la pesca ilegal de cuatro Estados miembros del que se esperan resultados muy provechosos para la mejora y homogeneización del control pesquero a nivel comunitario y mundial.

En esta línea, organizaciones como WWF, Environmental Justice Foundation (EJF), Oceana, The Pew Charitable Trusts llevan tiempo demandado “una base de datos centralizada, informatizada y compartida de control de capturas para, entre otras cosas, poder detectar aquellos lotes sospechosos, ya rechazados en un Estado miembro pero que vuelve a intentar por otro”. ■

A. MUNGUÍA

ESTADO DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA EN EL MUNDO

# Informe SOFÍA 2020

Coincidiendo con el Día de los Océanos, la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) presentó el pasado 8 de junio el Informe SOFIA 2020. El documento refleja las principales tendencias mundiales en la producción y el consumo de pescado. La publicación de esta nueva edición, con datos de 2018, coincide además con el 25° aniversario del Código de Pesca Responsable de la FAO que guía el desarrollo de las políticas de pesca y acuicultura en el mundo.



Cada dos años, la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) publica el informe SOFIA donde detalla el estado de la pesca y la acuicultura en el mundo. El documento se ha elaborado con datos correspondientes a 2018. Según las estadísticas, la producción pesquera mundial (incluyendo la acuicultura pero excluyendo las plantas acuáticas) alcanzó un máximo de 179 millones de toneladas, ocho millones más que en

***La gran mayoría de los desembarques proceden de poblaciones biológicamente sostenibles***

2016. La cuota de pesca de captura ascendió en 2018 a 84,4 millones de toneladas mientras que la de pesca de agua dulce registró 12 millones de toneladas. El nivel más alto, con 96,4 millones de toneladas capturadas, lo que supone un incremento del 5,42% respecto a la media obtenida en los tres años anteriores.

Las capturas de anchoveta en Perú y Chile son en parte responsables de este crecimiento aunque también las capturas chinas, que han pasado de

sumar 4 millones de toneladas en la década de los años 80 a las más de 15 millones de toneladas actuales. Esto hace que China sea el principal productor de productos pesqueros del mundo, con el 15% del total de las capturas mundiales.

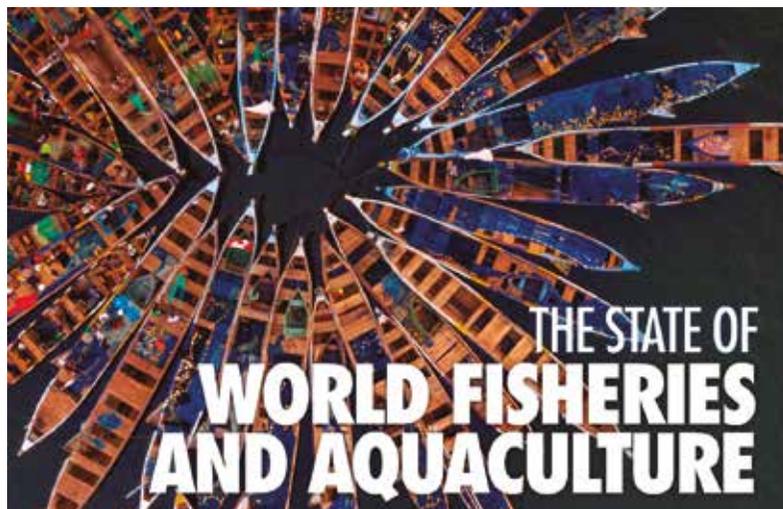
En cuanto al valor comercial de la actividad, los ingresos en primera venta ascendieron a 401.000 millones de dólares, de los que 250.000 millones correspondieron a la acuicultura.

## SOSTENIBILIDAD

El informe SOFIA 2020 que, en esta ocasión ha lanzado el mensaje de la sostenibilidad como acción de futuro, confirma que la mayoría de los desembarques proceden de poblaciones biológicamente sostenibles. En el año 2017, el 65,8% de los stocks pesqueros continuaban estando dentro de niveles de sostenibilidad biológica. Dicho porcentaje se eleva al 80% en el Atlántico Noroeste. Gracias a ello, puede decirse que el 78% del pescado desembarcado en el mundo procede de stocks sostenibles. Desde la FAO sostienen que es consecuencia de una mejor implementación de las medidas de gestión pesquera.

Javier Garat, secretario general de CEPESCA, opina que “la fórmula perfecta para la conservación del océano se encuentra en una mayor y mejor gestión pesquera. El desigual progreso en el mundo muestra una necesidad urgente de replicar y exportar las políticas de éxito de la UE a estas áreas y que los gobiernos intensifiquen esfuerzos para garantizar sistemas pesqueros saludables y sostenibles que respeten la naturaleza y la biodiversidad”.

### ***El informe bianual de la FAO, con la sostenibilidad como telón de fondo, se ha elaborado a partir de datos correspondientes al año 2018***



El informe SOFIA destaca que en 2018 trabajaban en el sector 39 millones de personas en el mundo. Asia cuenta con el mayor número de pescadores, el 85% del total. Europa, que en la actualidad cuenta con 272.000 trabajadores, ha visto cómo su fuerza laboral en el sector ha caído un 25%.

La flota pesquera, por su parte, está cifrada en 4,5 millones de barcos. Asia continúa siendo el continente con más embarcaciones (3,1 millones) mientras que Europa sigue perdiendo unidades, con 83.000 barcos en la actualidad. La flota pesquera mundial, según la FAO, ha disminuido un 2,8% desde el año 2016.

El documento de Naciones Unidas también hace referencia al consumo de pescado en el mundo. En el período que va desde 1965 a 2018, el consumo de productos acuáticos pasó de 9 kilos/persona-año a 20,5 kilos/persona-año, representando el 20% de la ingesta de proteínas de origen animal para cerca de 3.300 millones de personas. Pese a que la tasa de consumo per cápita es mayor en Europa que en la media global

## TRABAJADORES EN LA PESCA Y LA ACUICULTURA EN EL MUNDO; POR REGIONES

	1995	2000	2005	2010	2015	2018
	(thousands)					
<b>Fisheries and aquaculture</b>						
Africa	2 812	3 348	3 925	4 483	5 067	5 407
Americas	2 072	2 239	2 254	2 898	3 193	2 843
Asia	31 632	40 434	44 716	49 427	49 969	50 385
Europe	476	783	658	648	453	402
Oceania	466	459	466	473	479	473
<b>Total</b>	<b>37 456</b>	<b>47 263</b>	<b>52 019</b>	<b>57 930</b>	<b>59 161</b>	<b>59 509</b>
<b>Fisheries</b>						
Africa	2 743	3 247	3 736	4 228	4 712	5 021
Americas	1 793	1 982	2 013	2 562	2 816	2 455
Asia	24 205	28 079	29 890	31 517	30 436	30 768
Europe	378	679	558	530	338	272
Oceania	460	451	458	467	469	460
<b>Total</b>	<b>29 579</b>	<b>34 439</b>	<b>36 655</b>	<b>39 305</b>	<b>38 771</b>	<b>38 976</b>
<b>Aquaculture</b>						
Africa	69	100	189	255	355	386
Americas	279	257	241	336	377	388
Asia	7 426	12 355	14 826	17 910	19 533	19 617
Europe	98	104	100	118	115	129
Oceania	6	8	8	6	10	12
<b>Total</b>	<b>7 878</b>	<b>12 825</b>	<b>15 364</b>	<b>18 625</b>	<b>20 390</b>	<b>20 533</b>

En algunos casos, las cifras globales y regionales se han ajustado por motivos estadísticos al revisar los datos históricos. Fuente: FAO

(24,35 kilos/persona-año), los europeos redujimos en 2017 la ingesta de pescado en medio kilo respecto al año anterior.

### ACUICULTURA

La acuicultura, por su parte, alcanzó en 2018 un nuevo máximo histórico con 82,1 millones de toneladas, cantidad que asciende a 114,5 millones de toneladas si añadimos la producción de plantas acuáticas.

Los productos de la acuicultura representan el 46% de la producción total de animales acuáticos y el 52% del pescado para consumo. China también

**La acuicultura mundial alcanzó un nuevo máximo histórico aunque creció solo un 3,2%**

se posiciona como el primer productor del mundo gracias a una industria muy desarrollada, capaz de producir desde el año 1991 más alimentos acuícolas que el resto del mundo en su conjunto.

Con una tasa de crecimiento anual del 5,3% en el período 2001-2016, este porcentaje fue en 2017 algo más bajo (4%) y aún más en el 2018 (3,2%) en gran parte por la desaceleración de la actividad en China. Entre los años 2008 y 2017 la acuicultura creció un 25% respecto a decenios anteriores, y sigue creciendo a un ritmo rápido, incluso más que otros importantes sectores para la alimentación humana.

Los peces dominan la cría de animales acuáticos (54,3 millones de toneladas) y la producción acuícola que utiliza piensos para su alimentación supera a otros subsectores de la actividad que alimentan a las especies de otro modo.

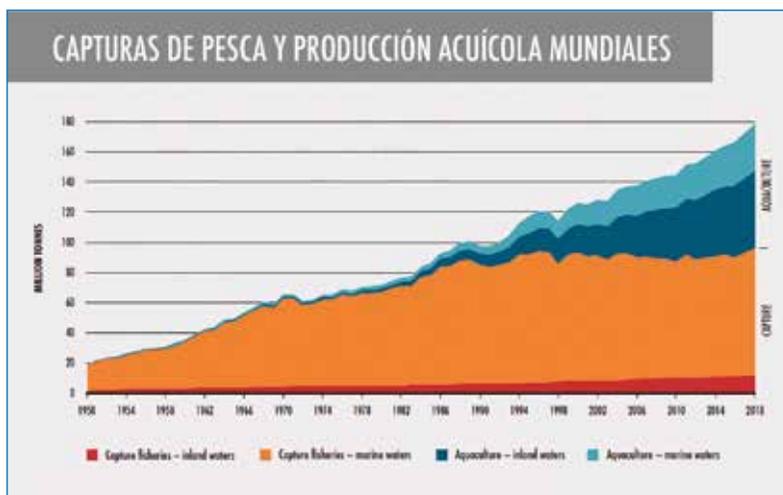
La acuicultura continental produjo 51,3 millones de toneladas de animales acuáticos, el 62,5% de la producción mundial total de peces. La producción acuícola marina ascendió a 30,8 millones de toneladas en 2018, siendo fundamentalmente de moluscos.

Asia domina la producción acuícola en el mundo, con una participación cercana al 89% en las últimas décadas. Le sigue el continente americano (4,6%), Europa (3,8%), África (2,7%) y Oceanía (0,2%). Los principales países productores del mundo son China, Egipto, Chile, India, Indonesia, Vietnam, Bangladesh y Noruega que han consolidado su participación en mayor o menor grado en las últimas dos décadas.

Manuel Morangue, director del departamento de Pesca y Acuicultura de la FAO considera que la intensificación sostenible, las políticas y un marco normativo adecuado así como las cadenas de suministros innovadoras, son “esenciales para permitir que la acuicultura satisfaga la demanda de productos pesqueros que tiene una población mundial en crecimiento”.

La acuicultura, según la FAO, seguirá creciendo en la próxima década hasta alcanzar los 109 millones de toneladas en el año 2030, un incremento del 32% respecto a 2018. Sin embargo, se estima que la tasa de crecimiento mundial de la actividad podría bajar al 2,3% en el período

**Según la FAO, la acuicultura alcanzará los 109 millones de toneladas en 2030**



Datos de producción acuícola y capturas pesqueras y situación de los stocks

2019-2030. También aumentará el consumo humano de los productos de la acuicultura. La Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación prevé un incremento de las producciones de pangas y carpa aunque también de otras especies de más valor comercial como el langostino, el salmón o la trucha.

Para la FAO, los productos pesqueros son esenciales en la lucha contra el hambre y la pobreza así como para la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU. ■

ANA DIAZ

ESTRATEGIA EUROPEA “DE LA GRANJA A LA MESA”

# Alimentación sostenible

La Comisión Europea ha dado el visto bueno a la iniciativa “De la Granja a la Mesa” con la que se persigue crear sistemas de alimentación sostenibles. Esta Estrategia pretende lograr los objetivos del Pacto Verde de la UE hacia la neutralidad climática en Europa. La Asociación de Productores Acuícolas de España (APROMAR) valora positivamente el papel relevante que la propuesta comunitaria otorga a la acuicultura.



Los consumidores europeos demandan productos frescos y sostenibles

La Estrategia europea “De la Granja a la Mesa” pretende fomentar la economía circular reduciendo el impacto ambiental en la producción de alimentos y rebajando los desperdicios alimenticios. También brinda a los pequeños productores un mayor apoyo fomentando el comercio de proximidad y cercanía y un nuevo etiquetado de productos para dar mayor información al consumidor sobre el origen y la trazabilidad de los alimentos.

***El sistema alimentario que persigue esta Estrategia exigirá políticas que refuercen la competitividad en la UE***

Además, tendrá en cuenta la protección al medioambiente por parte de los pequeños productores e introducirá la innovación y la digitalización en la cadena agroalimentaria.

La Estrategia viene cargada de buenas intenciones. Antes del año 2030, se deberá reducir a la mitad el uso de antibióticos en la producción de alimentos de origen animal y el 25% de la superficie utilizada por la industria para estos fines deberá dedicarse a la producción ecológica. Asimismo,

obligará a revisar las normas comunitarias para reducir la dependencia de ingredientes de alimentación animal críticos, como la soja cultivada en tierras desforestadas, fomentando el uso de proteínas vegetales procedentes de la UE y productos alternativos como insectos, reservas de alimentos marinos o subproductos de bioeconomía.

Se tomarán medidas para que crezca la demanda de productos ecológicos, garantizando la confianza de los consumidores con campañas de promoción y con incentivos fiscales para que prefieran dietas saludables.

En la industria y la distribución se adoptarán medidas para ampliar y promover métodos de producción sostenibles y modelos de negocio circulares en el procesamiento de alimentos y el comercio minorista, revisando las normas de comercialización para garantizar el suministro de estos productos sostenibles. Corresponderá a las administraciones promover dietas saludables en la restauración así como la investigación e innovación y programas que alienten a terceros países a exportar a Europa alimentos sostenibles.

### VALORACIÓN POSITIVA

La Estrategia “De la Granja a la Mesa” ha sido bien valorada desde la Asociación de Productores Acuícolas de España (APROMAR). Considera que Europa marca, hoy en día, unos estándares globales de calidad y seguridad alimenticia que mejorará aún más con esta medida. La Asociación reclama un sustento justo para los productores primarios para lo que

## **La investigación e innovación son esenciales para acelerar el camino hacia una alimentación sostenible, saludable e inclusiva desde el productor al consumidor**

se deberán incluir propuestas que mejoren los ingresos, reforzando la competitividad.

A juicio de APROMAR, los consumidores europeos buscan alimentos frescos, menos procesados y sostenibles pero la información que tienen, especialmente en el caso del pescado, no es suficiente por lo que valoran el papel que tendrá la Estrategia para ayudar en la elección de dietas más sanas.

El bienestar animal también es sinónimo de calidad alimenticia. La Asociación se compromete a trabajar con la Comisión para mejorar la legislación sobre bienestar animal, alineándola con la ciencia.

Investigación e innovación son esenciales a la hora de acelerar el camino hacia una alimentación sostenible, saludable e inclusiva desde la producción al consumo. La I+D+i debe, según APROMAR, ayudar al desarrollo de soluciones, superar barreras y descubrir nuevas oportunidades de mercado. ■

ANA DIAZ



ESTRATEGIA DE LA UNIÓN EUROPEA BIODIVERSIDAD 2030

# Hoja de ruta cuestionada

En el marco del Pacto Verde de la UE, la Comisión Europea ha presentado su estrategia Biodiversidad 2030 destinada a "restablecer el equilibrio entre la actividad humana y la naturaleza", según el responsable del proyecto y vicepresidente de la Comisión Europea, Frans Timmermans. Una de sus medidas centrales consiste en la protección del 30% de los mares y tierras europeos algo que, junto a otras medidas, no ha gustado en el sector pesquero.

**L**a nueva estrategia de biodiversidad de la Unión Europea detalla una serie de fines vinculantes para restaurar los ecosistemas dañados y mejorar la salud de los hábitats y especies protegidas de la UE. Se presenta como un desarrollo del Pacto Verde Europeo presentado en diciembre pasado (ver Revista MAR de enero de este año).

Entre sus objetivos últimos destacan reducir la contaminación y ecologizar las ciudades, así como mejorar la agricultura orgánica y la salud de los bosques europeos.

El texto se refiere expresamente a los beneficios económicos ligados a la conservación de la biodiversidad. En lo que atañe a los mares señala que "la conservación de las poblaciones marinas podría aumentar los beneficios anuales del sector de los productos pesqueros en más de 49.000 millones de euros, mientras que la protección de los humedales costeros podría ahorrar al sector de los seguros alrededor de 50.000 millones al año gracias a la reducción de las pérdidas causadas por



las inundaciones". Estas previsiones las enmarca en la coyuntura actual, en la que la pandemia por Covid 19 obliga a "prevenir futuros brotes de zoonosis y reforzar la resiliencia frente a ellas, así como ofrecer



La estrategia de la UE prevé beneficios económicos ligados a la conservación de la biodiversidad

oportunidades empresariales y de inversión inmediatas para que la economía de la UE pueda recobrase".

Para ello apuesta por "proteger la naturaleza con más empeño", lo que se traduce en que prevé la protección de "al menos el 30 por ciento de la superficie terrestre y el 30% de la marina. Esto representa una superficie adicional respecto a la actual de al menos un 4% de espacios terrestres protegidos y un 19% de espacios marinos", señala el documento.

En el texto –presentado conjuntamente con la estrategia “De la Granja a la Mesa” de la que informamos en las páginas anteriores– se afirma que "en la actualidad, solo el 3 por ciento de los espacios terrestres y menos del 1 por ciento de los marinos disfrutan de una figura de protección estricta en la UE. Tenemos que

***Para Europêche la estrategia de la UE convierte a los mares en parques temáticos de ocio y extracción de energía y no tiene en cuenta su impacto ambiental***

hacer más y mejor por proteger esos espacios". Por eso dice que debe protegerse estrictamente al menos una tercera parte de los espacios protegidos, "lo que representa un 10 por ciento de la superficie terrestre de la UE y un 10 de la marina".

#### **CRÍTICAS DEL SECTOR PESQUERO**

El secretario general de Cepesca, Javier Garat, en una ponencia en el marco de los actos por el Mes del Medio Ambiente y Océanos organizados por Abanca, mostró su oposición por considerar que se ha dictado "sin base científica alguna". Las zonas protegidas, señala, "deben existir allí donde se compruebe que es necesario porque hay hábitats vulnerables, pero eso no significa que haya que prohibir la pesca, sino realizar una gestión eficaz".

Critica que nada se dice de otras actividades como la extracción de petróleo, la energía eólica o la minería, con la que comparten espacio y compiten por los recursos marinos. "Los pescadores somos el blanco más fácil de los ataques, dado que ofrecemos una renta inferior que otras industrias", afirma Javier Garat.

Por su parte la entidad europea Eurôpeche ha señalado que la estrategia planteada reduciría drásticamente la productividad de la industria pesquera europea y condenaría a la UE a incrementar las importaciones de productos pesqueros de terceros países, alejados de los estándares ambientales y sociales europeos.

Desde su punto de vista la estrategia convierte los mares en parques temáticos de ocio y de extracción de energía sin tener en cuenta su impacto ambiental. Además, considera que la propuesta socava la viabilidad del sector al mermar su productividad y su capacidad para invertir en políticas de mejoras medioambientales y laborales de sus trabajadores.

### REFUERZO DE LAS AMP

Las ONGs de defensa del medio ambiente tienen una visión bien diferente. Es el caso de Oceana, que acoge con entusiasmo el nuevo plan a diez años de la Comisión Europea.

Considera que "restaurar ecosistemas naturales sanos, que funcionen bien y sean resilientes también es fundamental para el Acuerdo Verde Europeo y se ha convertido en una dimensión aún más relevante de la



Gettyimages

***Oceana, que celebra el plan de la UE, considera que el foco debería ponerse en el refuerzo de las AMP y en una gestión más adecuada de todas ellas***

respuesta política de la Unión Europea a la pandemia de Covid 19".

Apunta que el 85% de las áreas marítimas protegidas (AMP) de la UE "no cuentan con ningún tipo de gestión, por ejemplo, para restringir las actividades más destructivas, como la pesca de arrastre de fondo, la extracción de petróleo o el dragado de arena". Por eso valoran, según señala Nicolas Fournier, director de Campaña de Oceana en Europa, que la estrategia incluya nuevos objetivos vinculantes: "Una alta protección significa grandes beneficios para la naturaleza, y las reservas marinas sin captura son el tipo más efectivo de AMP, pero actualmente representan menos del 1%. Los esfuerzos deberían enfocarse en estas súper AMP". ■

IÑAKI MORENO



ISMARINA  
Publicaciones

Instituto Social de la Marina (ISM)



### Acceso al catálogo de publicaciones:

- ☞ **Publicaciones gratuitas:** revista *MAR* y *Guía sanitaria a bordo*
- ☞ **Publicaciones NO gratuitas:** manuales de formación editados por el ISM

En la web [ismarina.doopaper.net](http://ismarina.doopaper.net)  
y en el link [ismarina](http://ismarina) en la web [seg-social.es](http://seg-social.es)



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE INCLUSIÓN, SEGURIDAD SOCIAL  
Y MIGRACIONES

SECRETARÍA DE ESTADO  
DE LA SEGURIDAD SOCIAL  
Y PENSIONES



INSTITUTO SOCIAL  
DE LA MARINA

PLAN PLURIANUAL DEL MEDITERRÁNEO

# Necesario con aspectos discutibles



Jose Casado

**E**n junio de 2019, la Unión Europea aprobó el Plan multianual de gestión de los recursos demersales del Mediterráneo con el que se introduce un cambio radical en la gestión de los recursos del Mediterráneo. Este plan se ha complementado recientemente con el decreto publicado por el MAPA para regular algunos aspectos de la aplicación del reglamento comunitario que el autor comenta en el siguiente artículo

El plan es necesario y novedoso para abordar la sobrepesca en el Mediterráneo y contiene aspectos positivos, pero también tiene algunas medidas discutibles. Por una parte, frente a los que proponían extender el sistema de TACs y cuotas que hubiera generado muchos problemas

***La obligación de desembarque no va a solucionar los problemas de las pesquerías mediterráneas y generará algunos nuevos***

para aplicarse a las pesquerías multiespecíficas del Mediterráneo, establece un sistema de gestión basado en el esfuerzo, principalmente medido en días de pesca, complementado con medidas técnicas. Por otra parte, permite el desarrollo de planes de gestión a escala local que tan buenos resultados han dado y están dando en el Mediterráneo. En este sentido, sería conveniente complementar las medidas establecidas en el plan con medidas adicionales, particularmente mejoras en la selectividad (1). Sin embargo, el plan no corrige errores de la política común de pesca, como la obligación de desembarque, que no va a solucionar ninguno de los problemas que tienen las pesquerías mediterráneas y generará algunos nuevos.

El plan, aunque necesario, contiene algunos aspectos discutibles. No parece sensato, en pesquerías multiespecíficas, establecer como objetivo el rendimiento máximo sostenible de la especie más vulnerable, ya que esto producirá necesariamente la aparición de especies estrangulamiento. Esta estrategia se ha demostrado errónea en otros países (2). Por tanto, sería necesario debatir y acordar cuál es el nivel óptimo de explotación de los recursos demersales mediterráneos para establecerlo como objetivo a largo plazo, pues no parece realista el escenario de alcanzar el RMS de la especie más vulnerable en el 2025.

Otro aspecto polémico ha sido el establecimiento de las vedas de profundidad, en principio para proteger los juveniles de merluza, pero en unos rangos de profundidad que no son los más adecuados. Por otra parte, la redacción final del plan separando las pesquerías costeras y de profundidad, estableciendo solo dos unidades de gestión y la segmentación de la flota, complica innecesariamente la aplicación del mismo. Es cierto que en el desarrollo del reglamento por parte del Ministerio se permite la gestión conjunta de días que puede flexibilizar un poco la rigidez del reglamento.

Un aspecto muy importante que ha regulado el Gobierno de España ha sido la imposibilidad de acumular días de pesca de diferentes embarcaciones. Si no se hubiera hecho, se hubiera acelerado la destrucción de flota al concentrar los derechos de pesca en un menor número de embarcaciones. Por otra parte, se permite extender en determinadas condiciones el horario hasta 15 ho-

### ***La imposibilidad de acumular días de pesca de diferentes embarcaciones, regulada por el Gobierno de España, evitará la destrucción de flota***

ras, medida que aumentará la intensidad de explotación en caladeros alejados, atenuando la reducción del esfuerzo que se pretende conseguir.

El plan obliga a reforzar el asesoramiento científico en el Mediterráneo con más recursos y más personal, evitando la duplicidad de tareas de los organismos científicos y, en particular, la repetición en el STEFC (Comité Científico, Técnico y Económico de la Pesca) de tareas que ya se están realizando en la CGPM (Consejo General de la Pesca en el Mediterráneo), para poder asegurar un asesoramiento científico de la máxima calidad e independencia. También obliga a mejorar la gobernanza, agilizando los mecanismos de toma de decisiones y el intercambio de información contrastada y fiable. En ello nos jugamos el futuro de nuestras pesquerías. ■



**JOSE LUIS SÁNCHEZ LIZASO**  
PRESIDENTE DEL FORO CIENTÍFICO PARA LA  
PESCA ESPAÑOLA EN EL MEDITERRÁNEO

ANCHOA Y CABALLA

# Regusto agridulce



La caballa sirvió de refugio a la flota mientras mejoraban las expectativas para el bocarte

Los barcos del Cantábrico se han incorporado mayoritariamente ya a la pesca del atún blanco o bonito del Norte después de dar por cerrado, al menos de momento, el que tradicionalmente es el tramo más importante de la costera de la anchoa o bocarte. Y es que los resultados no han sido buenos: los efectos de la Covid 19 y la talla de las capturas no han acompañado en absoluto. Diluida la esperanza puesta en esta parte de la costera, después de que la de la caballa haya servido de refugio en momentos de incertidumbre, los pescadores vascos, cántabros, asturianos y gallegos ponen proa al bonito.

**L**o capturado no ha llegado al 60% de la cuota para este año: algo más de 14 mil toneladas y aún lejos de las 25 mil disponibles. Cifras llamativas si se tiene en cuenta que a estas alturas, en la costera de 2019 se había cogido cerca del 80% de la cuota de *Engraulis Encrasicholus*. El efecto del cierre de la hostelería, unido a que las conserveras

**Por el momento solo se ha capturado el 60% de la cuota anual**

estuvieran trabajando a medio gas, además de otros condicionantes, ha lastrado indirectamente el precio de las capturas de una especie que este año ha tenido un calibre más bien pequeño. Un conjunto de circunstancias que permiten afirmar que se aparca una de las costeras menos rentable de los últimos años para los 145 barcos del Cantábrico que han

notificado descargas, principalmente con puerto base en el País Vasco y Cantabria, pero también asturianos y gallegos.

Ni el retraso en la apertura de la costera, ni la reducción pactada consiguió frenar el desmoronamiento de la cotización del bocarte en lonja. La costera de la anchoa comenzó el 20 de abril, con 37 días de retraso y con el acuerdo de reducir las capturas: en un principio, en un 40% sobre lo fijado por la Secretaria General de Pesca aunque al final fue de un 20% menos. Concretamente, se pasó de 10 toneladas diarias autorizadas, a 8 para los barcos de más de doce pescadores; y para los pequeños -de menos de doce tripulantes- se dejó en 6,4 toneladas diarias y no en 8, como se permitía por Pesca, todo ello en un intento por frenar el desplome de los precios que ya se intuía por la caída en la demanda.

### **BAJA RENTABILIDAD**

La baja talla de las especies -50/60 granos el kilo- complicó si cabe aún más la situación: ni servía para aprovisionar a las conserveras nacionales, que buscan ejemplares grandes, ni a las italianas y marroquíes, que sí compran anchoa pequeña, pero tenían las fronteras cerradas. Junto a esto, el cierre de canal Horeca, después de que lo hicieran los restaurantes, dejaban cantidades importantes de bocarte en lonja y, por tanto, la depreciación estaba asegurada: se ha pagado cerca de un 40% menos que el año pasado, según denunciaban algunos patrones, que incrementaban su enfado al ver los precios a

***La anchoa se llegó a pagar un 40% más barata que en la costera pasada. Unos precios que luego no se han reflejado en el precio de venta al consumidor, según denuncian algunos patrones***

los que luego se vendía la anchoa en el mercado.

“Hemos tenido menos capturas y precios más bajos que el pasado año”. La anchoa de 28 a 30 piezas en el kilo se ha venido pagando entre 3,20 a 3,70 euros, pero cuando era más pequeña, de unas 37 piezas, bajaba a 1,30, y de 40 piezas en el kilo, hasta los 0,70 euros e incluso menos”, apunta Eugenio Elduayen, presidente de la Federación de Cofradías de Gipuzkoa.

En lonjas de Cantabria se despacharon más 8.200 toneladas de bocarte, a un precio medio de 1,21 euros el kilo, lo que ha supuesto 9,9 millones de euros, muy lejos de los 18 millones de la costera pasada, cuando el bocarte se pagó a 1.99 euros el kilo. Mil toneladas menos descargadas que en 2019 -9.100 T-, cuando el beneficio, en cambio, fue del doble.

Los 50 cerqueros gallegos que participaron en esta costera no rularon mu-



Este año han declarado descarga de anchoa 145 barcos del Cantábrico



Las descargas de bocarte en el puerto de Gijón superaron las 3.100 T

cho en su Comunidad Autónoma. De hecho, solo dos lonjas gallegas vendieron bocarte hasta el 10 de junio: Burela y Vigo. En total, subastaron 1,8 toneladas, con un precio medio de venta de 2,09 euros el kilo, frente a los 2,26 euros que se pagaron el año pasado, 0,47 euros de media el kilo.

## ASTURIAS PROTAGONISTA

Solo en Asturias, y a pesar de que también aquí la anchoa se pagó por debajo de años anteriores, se puede decir que han tenido una buena primera parte de la costera. 4.120 toneladas descargadas, casi el triple que el año pasado (1.566), aunque el bajo precio al que se vendió (1,54 euros de media) solo permitió duplicar el valor de 2019 (6,2 millones de euros frente a 3,1).

Buena temporada han hecho también los asturianos con la sarda (ca-

***La capacidad pesquera de la flota asturiana de sarda se ha incrementado un 71% respecto al total asignado en 2019***

balla). El nuevo reparto de cuotas adicionales provenientes de los intercambios entre especies con otros países de la Unión Europea (swaps), en el que se tomaban en consideración criterios de carácter socioeconómico y de dependencia de la flota, tal y como reivindicaba el Principado, ha incrementado la capacidad pesquera de los barcos de esta Comunidad un 71% respecto al total asignado en 2019. En total, más de 2.100 toneladas, de las que ya ha pescado el 87,6%. (Ver MAR número 600)

Con ello y con el aumento de un 41% de la cuota total asignada para la flota española este año, no se puede decir que haya sido tampoco la de la caballa una costera muy rentable, con precios medios en todos los puertos por debajo del año pasado

De hecho, en el Principado la caba-



## Revalida calidad

La pesquería de anchoa del Cantábrico ha logrado la recertificación de Marine Stewardship Council (MSC), pasados cinco años de su reconocimiento inicial. La distinción da fe de las buenas prácticas y niveles de sostenibilidad de la pesquería de cerco de la anchoa que realiza la flota de las organizaciones OPEGUI, OPESCAYA, OPACAN, CERCOASTUR y Sociedad Cooperativa Gallega del Mar Santa Eugenia, integrada por 93 barcos de Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco.

Esta recertificación supone que esta flota continuará comercializando sus productos con la eco etiqueta de MSC, al superar con éxito el más exigente proceso de auditoría pesquera, en un momento en que los consumidores muestran su clara preferencia por productos con certificación de calidad.

lla se pagó de media en lonja a cerca de un euro el kilo, y más o menos lo mismo sucedió en el País Vasco, que aunque descargó un 32% más que el año pasado, 12.688 toneladas frente a las 8.700 de 2019, el valor en primera venta fue de 11,2 millones, prácticamente igual que en la campaña pasada debido a que la cotización media fue de 0,89 euros el kilo, muy por debajo de los 1,34 euros el kilo, pagados en 2019.

También en Cantabria, donde se han rulado 2.000 toneladas más de verde que en la costera pasada, 4.076 frente a 6.308 T, en términos económicos ha supuesto prácticamente lo mismo (5,7 y 5,8 millones de euros respectivamente). En estas lonjas, el precio medio pagado este año fue también muy inferior: 1,41 en 2019 y 0,92 en 2020.

Como sucedió con la flota asturiana, la capacidad pesquera de xarda de los gallegos también ha crecido este año, gracias al nuevo criterio de reparto de los swap, que les permitió sumar 215 mil kilos a los recibidos siguiendo el criterio tradicional. En los puertos gallegos, hasta el 10 de junio, se había descargado 1.017 kilos de xarda, por valor de 1.279.253 euros, es decir, que se pagó de media a 1,25 euros el kilo. Los puertos donde más caballa se vendió fueron Burela (más de 486 mil kilos), A Coruña (más de 172 mil kilos) y Ribeira (más 128 mil kilos), eso sí, también aquí, cotizando muy a la baja respecto al año pasado, cuando la xarda se vendió a 1,94 euros el kilo. ■

A. MUNGUÍA



BUQUES OCEANOGRÁFICOS DEL MAPA

# Investigación para el sector



El buque oceanográfico “Enma Bardán” entró en servicio en enero de 2006

Los buques “Enma Bardán” y “Miguel Oliver” que, junto al “Vizconde de Eza” constituyen la flota de barcos científicos gestionados por la Secretaría General de Pesca, retomaron en junio sus campañas de investigación en el Cantábrico y el Mediterráneo. La información y las fotos que obtengan en sus travesías son de gran utilidad para la pesca, el marisqueo y la acuicultura. Equipados con tecnología puntera, estos barcos desarrollan más de 500 misiones científicas al año tanto en campañas nacionales como internacionales.

La labor que realiza la flota de buques científicos y oceanográficos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) es de gran utilidad para el sector. Durante casi dos meses, los científicos del “Enma Bardán” fotografían y tomarán muestras de los fondos menos profundos de Cantabria, al tiem-

**La flota de buques oceanográficos del MAPA realiza más de 500 misiones científicas al año**

po que realizarán un estudio sísmico entre la ensenada de Oriñón y el límite con Asturias. La campaña, denominada “*Cantabria 0607\_2020*”, se complementará con los trabajos que lleve a cabo el “Vizconde de Eza” en los fondos más profundos de la zona. La información cartográfica que obtienen los buques en sus travesías

es de vital importancia para el desarrollo de los sectores pesquero, marisquero y de cultivos marinos así como para la adopción de medidas que ayuden a ordenar y proteger el medio natural. Gracias a los datos que aportan se delimitan espacios protegidos, como las reservas marinas, se realizan catastros de campo de fanerógamas y zonas de protección de puesta y alevinaje y se conoce la dinámica sedimentaria o la potencia de los depósitos de gravas, arenas y fangos, de importancia en la formación y regeneración de playas. También permite predecir el comportamiento del oleaje y onda de marea con la topografía submarina, delimitar hábitats marinos e identificar las principales especies de flora y fauna asociadas a los mismos.

El Consejo Internacional para la Explotación del Mar (ICES) ha puesto en valor el enfoque sistémico de esta campaña. La información que se obtenga servirá para ampliar el conocimiento del medio y apoyará a las administraciones en las tareas de ordenamiento y protección del mismo.

## MEDITERRÁNEO

Por su parte, el “Miguel Oliver” ha analizado durante junio los recursos pesqueros del Mediterráneo occidental dentro del programa “MEDITS\_ES\_2020”, en el que se incluyen campañas en las islas Baleares y desde Cataluña a la Región de Murcia. El objetivo de estas misiones es evaluar los recursos demersales a lo largo de la plataforma continental y el talud de la costa mediterránea para estimar la abundancia y distribución

**Los datos que obtienen los barcos son de vital importancia para el desarrollo de la pesca, el marisqueo y los cultivos marinos**

de los principales stocks de interés pesquero. Estos estudios permiten observar tendencias, comparando índices entre sectores geográficos y estratos de profundidad.

Los trabajos realizados permitirán caracterizar a las comunidades y los hábitats de la zona, incluyendo la recogida de sedimentos y la toma de datos de masas de agua. Además se completarán el censo de aves marinas y estudios de relaciones tróficas entre especies.

La información que ofrecen estas campañas representan una importante serie histórica para evaluar los recursos de nuestras costas.

Los buques oceanográficos del MAPA cuentan con equipos tecnológicos punteros para la navegación y la investigación pesquera y oceanográfica. En esta ocasión, se han adoptado las medidas contempladas en el Real Decreto del estado de alarma, siguiendo las recomendaciones del Ministerio de Sanidad para la prevención del Covid 19. ■

ANA DIAZ



RESERVAS MARINAS

# De aniversario

La Ley de Pesca Marítima del Estado regula las reservas marinas. Se trata de espacios naturales protegidos que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) gestiona desde 1986, fecha en la que se creó la primera de nuestras reservas en la isla de Tabarca, en Alicante. Los informes científicos ayudan a preservar estos lugares en los que se alterna la pesca tradicional con otros usos pero respetando el medio marino. España cuenta con once reservas en nuestro litoral. La de las islas Columbretes cumplió 30 años en abril, la de la Graciosa y los islotes del norte de Lanzarote, 25 en junio.



Isla de Tabarca

**L**as reservas marinas son espacios singulares de especial protección. Son zonas de interés donde se pretende preservar los recursos pesqueros, protegiendo los hábitats con el objetivo de mantener pesquerías artesanales tradicionales y apostando por el disfrute responsable de las especies.

***La gestión de las reservas marinas está basada en criterios científicos***

Antes de la creación de la primera reserva marina de interés pesquero, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación se hizo cargo de estas zonas dotándolas de planes de gestión basados en informes científicos. Se apuesta así por el mantenimiento de la pesca artesanal tradicional al tiempo que se regulan otras ac-

tividades como el buceo recreativo responsable y se divulgan los beneficios de la pesca, el mar y la protección de los ecosistemas.

La primera reserva que se creó en nuestro país fue la de la isla de Tabarca, en Alicante, en 1986. Desde entonces se han sumado otras diez. Dependen del Estado de manera exclusiva o compartida con las comunidades autónomas donde se ubican.

### PILARES DE GESTIÓN

Toda la gestión de las reservas marinas se basa en tres pilares básicos: vigilancia y control de aplicación de su normativa reguladora, seguimiento científico y divulgación.

La gestión, desarrollada a lo largo de los años, implica atender a las peticiones del sector pesquero, estudiar los valores de la zona, describir sus límites y zonificación así como los censos pesqueros y las actividades complementarias que en los últimos años han cobrado relevancia como la publicación de los criterios de buceo responsable en reservas marinas de interés pesquero.

El seguimiento científico es fundamental para conocer el estado de las reservas y analizar los objetivos que se establecen para ellas. Algunas de estas zonas se han convertido así en auténticos “laboratorios” para la ciencia.

El último de los pilares es la divulgación, esencial para dar a conocer a la sociedad valores como la protección del mar y sus hábitats, así como la transmisión del importante legado de nuestra pesca artesanal. Para ello se



Reserva natural de La Graciosa (norte de Lanzarote)

realizan actividades dirigidas a todos los públicos, especialmente a los escolares, mediante publicaciones y en centros de interpretación.

### COLUMBRETES Y GRACIOSA

La reserva marina de las islas Columbretes, ubicada en Castellón, cumplió en abril 30 años desde su declaración como zona protegida. En junio, la de la Graciosa e islotes del norte de Lanzarote, en Canarias, cumplió un cuarto de siglo. Pese a estar localizadas en zonas diferentes, ambas tienen características comunes.

Marcadas por el vulcanismo, se asientan sobre fondos aplacerados con plataformas que albergan bosques de la misma especie de fanerógama marina, *Cymodocea nodosa*. Estas características las convierten en áreas de elevada riqueza y biodiversidad que permiten a los pescadores de la zona desarrollar una pesca artesanal ancestral. ■

ANA DIAZ

***El seguimiento científico es fundamental para conocer el estado de las reservas marinas y analizar los objetivos que se establecen en estas zonas***

# Rentabilidad acuícola



La producción acuícola en España supera las 300 mil toneladas, de las cuales 240 mil son de mejillón, que ha experimentado un apreciable crecimiento desde el 2008. Resulta interesante destacar el cambio productivo en dorada-lubina, con una reducción de la primera y un aumento de la segunda, situándose en 15 y 22 mil toneladas respectivamente en 2018P\*, mientras que el rodaballo permanece estable en 7-8 mil toneladas. La trucha tuvo un importante descenso hasta 2014, pero en los últimos años ha incrementado su producción hasta 19 mil toneladas.

\*Según la Encuesta Económica del MAPA de 2018

**L**a Rentabilidad de la Acuicultura Española (*Beneficio antes de Impuestos en relación a los Ingresos de Explotación*) se recuperó tras la crisis económica, pasando de -3% en 2008 a 18% en 2018P, permaneciendo estable durante los últimos cuatro años según los datos de la Encuesta Económica de Acuicultura del MAPA.

**Las especies con un mayor volumen de ingresos son la dorada y la lubina**

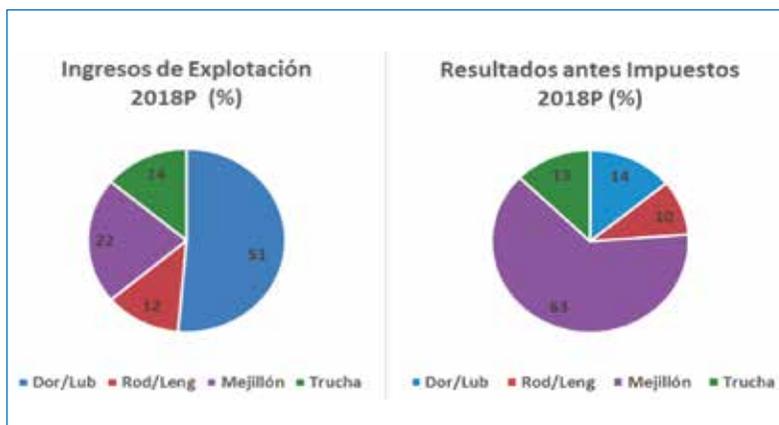
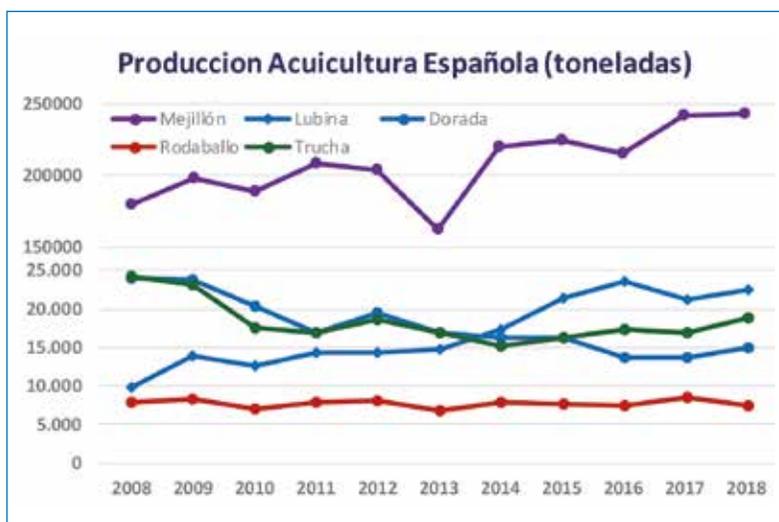
Los *Ingresos de Explotación* se han incrementado en los últimos 10 años, pasando de 528 millones € en 2002 a 792 millones € en 2018P, considerando todas las especies acuícolas.

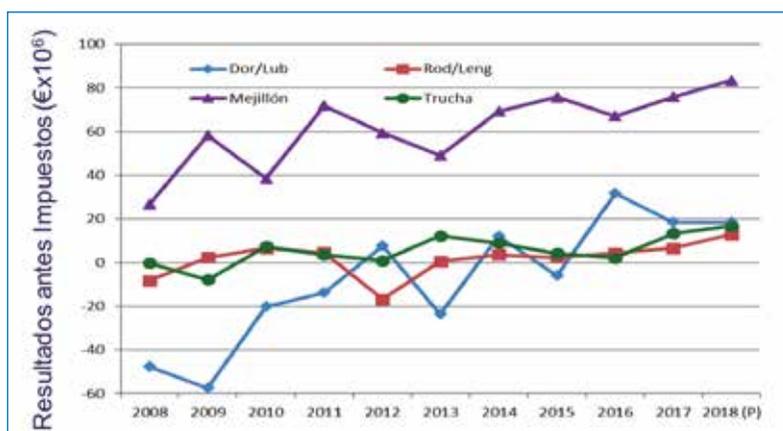
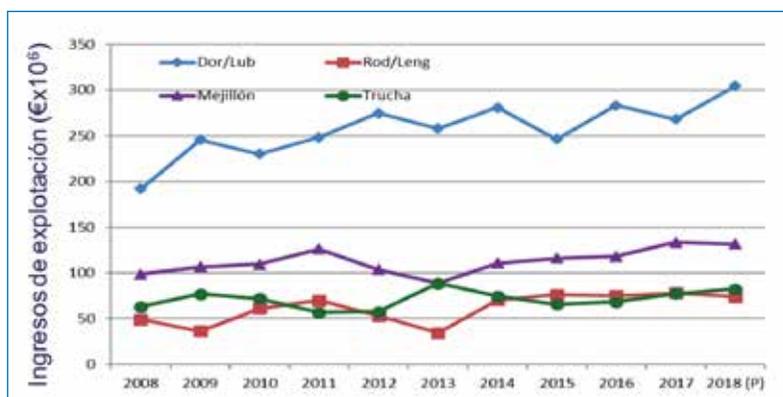
Las principales especies –dorada y lubina, trucha, rodaballo y lenguado, y mejillón– suponen un 75 por ciento del total de ingresos y presentan una

evolución diferente, dorada-lubina han aumentado un 59% durante el periodo, rodaballo-lenguado un 50%, mejillón un 33% y trucha un 31%.

Las especies con un mayor volumen de ingresos son la dorada-lubina, que representan un 51 por ciento, seguidas por el mejillón con un 22%, por la trucha y rodaballo-lenguado con 14 y 12% del total de las principales especies.

En cuanto al beneficio, expresado como *Resultado antes de Impuestos*, se ha pasado de unas pérdidas de 18 mill. € a unas ganancias de 144 mill. €. Las principales especies suponen un 91% del total del beneficio en 2018P, habiéndose incrementado considerablemente en la dorada-lubina, pasando de unas pérdidas de 48 mill. € en 2008 a unas ganancias de 18 mill. € en 2018P, y en el mejillón, con beneficios de 27 mill. € en 2008 y 83 mill. € en 2018P, y de

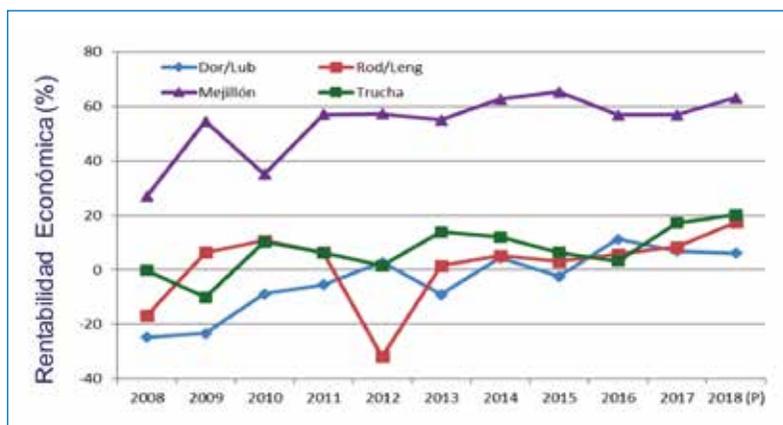




forma más moderada para trucha y rodaballo-lenguado, con beneficios en 2018P de 20 y 17 millones de euros respectivamente.

La especie con mayor resultado antes de impuestos es el mejillón, que supone el 63% del total de los beneficios de las principales especies, seguida por la dorada-lubina con un

## El mejillón presenta los valores más altos de beneficios y rentabilidad



14%, trucha con 13% y rodaballo-lenguado con 10%.

La *Rentabilidad Económica* resulta ser muy diferente para las principales especies de la acuicultura española, pues mientras para el mejillón oscila en torno al 60% desde 2011, en el caso de dorada-lubina se mantuvo en valores negativos hasta 2013, alcanzando un 11% en 2016, pero en los dos últimos años está por debajo del 8%.

El rodaballo-lenguado y la trucha se han mantenido durante casi todo el periodo en valores positivos de rentabilidad, excepto en el 2008 y 2012 para la rodaballo-lenguado, y en el 2009 para la trucha. En los últimos años, la rentabilidad se sitúa en torno al 20-22% para ambas especies, destacando el moderado pero constante incremento anual en la rentabilidad de la trucha.

La rentabilidad del rodaballo-lenguado y trucha es baja, aunque aceptable, pero resulta preocupante la bajísima rentabilidad de la producción de dorada-lubina, consecuencia de los problemas de gobernanza, altos costes de producción y baja productividad técnica, mientras que el mejillón muestra una alta rentabilidad que hace que en su conjunto, la acuicultura española muestre una rentabilidad moderada, creando riqueza y empleo, pero su sostenibilidad requiere una mejora de su rentabilidad, y para ello es necesario un pacto de estado entre administración, sector y ciencia para que la economía del conocimiento y la innovación sean los pilares de su futuro. ■

MIGUEL JOVER CERDÁ

CATEDRÁTICO DE ACUICULTURA UPV

[www.empleo.gob.es/cartaespana](http://www.empleo.gob.es/cartaespana)

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

**CARTA DE ESPAÑA**  
online



MINISTERIO  
DE INCLUSIÓN, SEGURIDAD SOCIAL,  
Y MIGRACIONES

SECRETARÍA DE ESTADO  
DE LA SEGURIDAD SOCIAL  
Y PENSIONES



MARRUECOS MANTIENE CERRADAS SUS FRONTERAS POR LA COVID 19

# La OPE que no fue

La Operación Paso del Estrecho debería haber arrancado el 15 de junio, pero las especiales circunstancias que concurren este año estaban dilatando su puesta en marcha. Finalmente, el día 22 el Gobierno de Marruecos fue tajante al anunciar que mantenía sus fronteras cerradas sin fecha prevista de apertura, lo que en la práctica ha supuesto la suspensión de un operativo que, en cualquier caso, aún no había empezado a organizarse de manera oficial.



Imagen del Puerto de Algeciras en pleno desarrollo de una reciente Operación Paso del Estrecho

**S**e trata del movimiento migratorio regulado más ambicioso entre Europa y África, que suele desarrollarse entre junio y septiembre. El año pasado 3,5 millones de personas y casi 800.000 vehículos cruzaron el Estrecho de Gibraltar, la inmensa mayoría por el puerto de Algeciras, procedentes de toda Europa. Pero este año el cierre de fronteras del país vecino ha abortado prematuramente un dispositivo que viene organizándose desde hace 32 años.

***El Gobierno marroquí anuncia que los emigrantes podrán volver cuando se reabran las fronteras***

El ministro de Exteriores marroquí, Naser Burita, compareció en el Parlamento a finales de junio para anunciar la suspensión de la Operación Marhaba (la OPE en España). El desconfinamiento en Marruecos avanzó una fase a partir del día 25 de junio con algunas medidas de apertura, pero éstas no afectaron al tránsito desde y hacia otros países. Sin embargo, el mandatario recalcó en su intervención que los emigrantes de su país podrán volver cuando las

fronteras vuelvan a estar operativas, sometiéndose a estrictos controles sanitarios. En definitiva, las circunstancias han impedido la puesta en marcha del operativo, pero el tránsito vacacional hacia Marruecos existirá, de hecho, cuando se reabran las puertas, para lo que aún no se ha determinado una fecha oficial.

### BIEN RECIBIDO EN ESPAÑA

Por parte de las autoridades españolas la actitud era de prudente espera a un posicionamiento claro por parte de Marruecos, toda vez que las fronteras de nuestro país ya estaban abiertas al turismo desde junio.

Antes de que Burita lo hiciera público algunos dirigentes se habían declarado partidarios de suspender el operativo dadas las circunstancias. Entre ellos el propio presidente de la Junta de Andalucía, Juan Manuel Moreno Bonilla que, una vez conocida la postura marroquí, la calificó de "decisión prudente y sensata".

Tras conocerse la decisión marroquí, el alcalde de Algeciras, José Ignacio Landaluce, declaró que en cualquier caso las autoridades tendrán que estar pendientes del desplazamiento de miles de magrebíes que, a la espera de la apertura de fronteras, eventualmente puedan concentrarse en su ciudad o en Tarifa. Cuestiones como la aglomeración de viajeros, la previsión de actuaciones en caso de contagios o la habilitación de espacios para cuarentenas son las que el edil reclama que han de preverse, aunque no esté en marcha una OPE formal.

## VUELVEN LOS PASAJEROS

En la fase 2 y 3 de la desescalada ya se autorizó el tráfico insular adjuntando una declaración responsable de los viajeros. Pero fue con el fin del estado de alarma cuando las navieras retomaron, desde el 21 de junio, las líneas con las ciudades autónomas y las islas. Se permitía a los pasajeros de la Unión Europea viajar sin necesidad de autorización especial. Baleària anunció la recuperación sin restricciones de sus 18 rutas nacionales a partir del 23 de junio, situación a la que se han ido sumando otras navieras. En todos los casos se mantienen medidas de seguridad como el uso de mascarilla, venta anticipada de billetes y acceso a la estación marítima solo para los pasajeros que van a embarcar, entre otras.

### *Casi el 72% de los usuarios de la OPE 2019 transitaron por Algeciras y Tarifa*

Cabe recordar que en la operación de 2019 casi 2.400.000 usuarios se decantaron por Algeciras y Tarifa para transitar hacia o desde Marruecos, el 71,8 por ciento del total. Motril, Málaga y Almería canalizaron también parte del trasiego de viajeros, aunque en menor proporción, y Alicante y Valencia acogieron una parte mínima del operativo. ■

IÑAKI MORENO



Automóviles esperando a embarcar en el Puerto de Algeciras

MÁS DE 200.000 MARINOS AFECTADOS EN TODO EL MUNDO

# Varados: la eterna espera

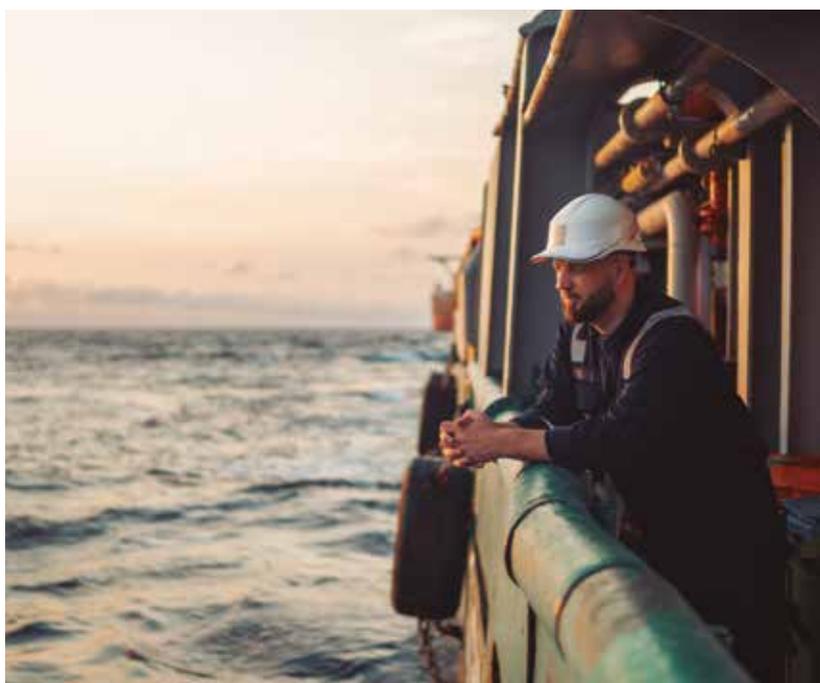
A principios de mayo, barcos a lo largo y ancho de todo el planeta hicieron sonar sus bocinas en apoyo a los marinos atrapados en el mar por la pandemia. Pero a día de hoy la situación no ha mejorado de forma sustancial. Las demandas de organismos internacionales para que los gobiernos consideren a estos profesionales como trabajadores esenciales han tenido eco limitado y desigual.

**E**ntre 150.000 y 200.000 marinos están atrapados en buques en todo el mundo por el coronavirus. Pero la cifra de afectados podría llegar a 300.000 si se incluye a los marinos que se desplazan para hacer efectivos los relevos. Los organismos internacionales coinciden en su demanda a los gobiernos: los tripulantes deben ser tratados como trabajadores esenciales al margen de las limitaciones de movimientos vigentes por la pandemia. Si no, los relevos son imposibles.

La realidad es que "muchos de los embarcados completaron su turno hace más de cuatro meses, pero se les han prorrogado los contratos y ahora sufren problemas de salud mental y agotamiento físico", según la OIT. La Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD) y la OMI calculan que casi la mitad de la gente de mar tendrá que volar para la repatriación y la otra mitad tendrá que incorporarse a los barcos para desarrollar su trabajo. Según su estimación, unos 70.000 empleados de cruceros están en esta situación de espera.

**Problemas de salud mental y agotamiento físico afectan a los marinos que llevan meses sin ser relevados de sus puestos**

El secretario general de la Federación Internacional de Trabajadores del Transporte (ITF), Steve Cotton, ha declarado que "la gente de mar ha hecho su parte y mucho más", advirtiendo de que los marinos "comenzarán a hacer valer su derecho a dejar de trabajar y regresar a casa". Lo más apremiante es establecer protocolos de actuación porque "la peor parte es la falta de claridad cuando se bajan", ha señalado.



La propia OMI aprobó a principios de junio sus protocolos -disponibles en [www.imo.org](http://www.imo.org)- en los que abordan los roles de las compañías navieras, agentes y representantes, y se extienden a los puertos, aeropuertos y líneas aéreas involucradas en las operaciones de relevo de tripulación.

Este organismo ha recomendado la aplicación de su documento realizada por la autoridad portuaria de Singapur, que para la nueva tripulación prevé una cuarentena domiciliaria de 14 días y prueba negativa de Covid 19; recepción en el aeropuerto y traslado en transporte privado; mantenimiento de la distancia de seguridad y medidas de higiene hasta el embarque. Para los marinos salientes establece un certificado médico individual de idoneidad para viajar y transporte seguro hasta el avión.

### CASOS PUNTUALES

A mediados de junio hubo un avance significativo: Hong Kong, uno de los centros más grandes del mundo, anunció que permitiría cambios de tripulación para todas las nacionalidades. Así, a quienes se les expiren los contratos deben viajar directamente al aeropuerto para asegurarse de limitar el contacto con locales. Los miembros entrantes de la tripulación no pueden llegar hasta que sus embarcaciones estén atracadas allí.

A esto se suma lo reportado por la compañía Fleet Management Limited, que consiguió en China relevo para 609 marinos y para 432 en India. Logros relevantes, sobre todo porque estos dos países hasta ese



El relevo de tripulaciones se efectúa siguiendo las medidas de seguridad

### ***El Gobierno español reguló a finales de abril el relevo de tripulaciones para marinos nacionales y extranjeros reconociendo la excepcionalidad de su situación***

momento solo se ocupaban de la repatriación de sus nacionales.

La OMI y las asociaciones internacionales de trabajadores y empresas navieras han tenido que intervenir en varios casos para que se ofreciera finalmente asistencia médica urgente a tripulantes. Países como Dinamarca, Islandia o Reino Unido permiten los relevos, mientras que la mayoría de países de la UE, aplican con variaciones el protocolo de la OMI.

El gobierno español ya determinó, mediante la Orden TMA/374/2020 de 28 de abril que, durante el estado de alarma, los tripulantes de los buques podrían circular y cruzar las fronteras. Otras disposiciones posteriores sobre control de fronteras y restricciones de movimientos como la Orden SND/439/2020, de 23 de mayo, o la Orden INT/409/2020, de 14 de mayo, recogen la excepcionalidad que afecta a los tripulantes de los buques "a fin de asegurar la prestación de los servicios de transporte marítimo y la actividad pesquera".

IÑAKI MORENO

SEIS FÓRMULAS PARA VALORIZAR EL PESCADO FRESCO EN STOCK

# Innovación al rescate

Es precisamente en tiempos de crisis cuando la creatividad brilla más que en otros momentos pero al igual que hay soluciones que pueden improvisarse, el aprendizaje que nos queda tiene que conducirnos a buscar soluciones a medio y largo plazo y es ahí donde la tecnología entra en el escenario. El centro CTAQUA ha hecho los deberes y pone la pelota en el tejado de productores y distribuidores del sector pesquero presentando seis soluciones para el stock.



La quinta generación de pescado, listo para consumir

**A** lo largo de los más de tres meses que ha durado el confinamiento hemos hecho alusión a la infinidad de problemas con los que el sector marítimo, pesquero y procesador se enfrentaba día a día, la gestión y la comercialización son solo parte del conglomero pero si al final el producto

## **Seis gamas de procesamiento del pescado fresco en stock**

no llega al consumidor, realmente el valor de todos los pasos anteriores no solo se esfuma sino que supone un trabajo a pérdidas.

La mayor parte del pescado en España se comercializa fresco, entero y a granel. Las primeras semanas de confinamiento, el consumo descendió, el



La congelación es una opción tradicional que permite una mayor eficiencia energética y conservación del aroma y sabor

sector consiguió adecuar la oferta a la demanda y estabilizar el flujo mediante la reducción de capturas y adaptación de precios, sin embargo el cierre del Canal Horeca, seguía provocando un desequilibrio económico que hizo necesaria la adopción de nuevas medidas de emergencia, que una vez que se culmine la desescalada debe llevar a las empresas pesqueras a dar un paso más y anticiparse.

El consumo de productos del mar, según todas las previsiones, no va a recuperarse con toda la premura que nos gustaría al sumar las limitaciones en la restauración a la reducción de los medios económicos de muchas familias.

## SEIS GAMAS

Desde el Centro Tecnológico de Acuicultura de Andalucía se presentaba un estudio sobre las seis

***Se investiga la obtención de biopolímeros a partir de macroalgas para incorporar a los envases de plástico y reducir las capas de derivados del petróleo***

posibilidades de procesamiento de productos del mar en stock para que cada empresa estudie y elija la estrategia más conveniente, según sus medidas y posibilidades.

**Salazón:** Esta sería la primera opción, se trata de un tratamiento tradicional de conservación, aunque hay que tener en cuenta que son alimentos de riesgo, muy perecederos y necesitan refrigeración. Está pensado para ser consumido a corto plazo. Es una estrategia de comercialización tradicional.

**Conserva:** La segunda opción sería el enlatado de productos, lo que permite un consumo a largo plazo, aunque es un sistema muy arraigado, la tecnología ha permitido mejorar en la higiene al aplicar altas presiones al proceso de envasado o añadir nuevos productos a partir de descartes.

**Congelado:** La tercera opción sería la ultracongelación. En esta gama de procesamiento la tecnología aporta una continua mejora de los procedimientos que permiten una mayor eficiencia energética y conservación del aroma y sabor del pescado y marisco. También se ha implementado con envases inteligentes que indican la temperatura del producto para evitar perder la cadena de frío.



Patés y jugos elaborados a partir de descartes son la sexta generación

## ENTREVISTA

# Myriam Retamero

**Tras licenciarse como bióloga marina, Myriam Retamero se especializó en acuicultura, pesca, recursos marinos y sostenibilidad. Se incorporó a CTAQUA en 2009 como jefa del Departamento de Proyectos de I+D+i centrados en la transformación de productos del mar. Su trayectoria está ligada al asesoramiento empresarial para la búsqueda de soluciones de desarrollo.**

¿Podría facilitarnos, en términos generales, cuál sería la inversión media que tendría que hacer una empresa pesquera en cada uno de los seis tipos de procesamiento?

Es complicado establecer cuál sería la inversión media necesaria para implantar el proceso productivo que permita a una empresa desarrollar productos para los seis casos planteados. Se pueden integrar multitud de productos que requerirán diferentes tecnologías y para cada una existe una amplia variedad de equipos y precios. Lo más importante es definir

bien cuál va a ser la línea de negocio que quiere implantar la empresa, y a partir de ahí realizar el estudio evaluando todas las necesidades de inversión.

Como ejemplo, puedo mencionar un estudio que realizamos para valorizar los descartes generados en el procesamiento de truchas y doradas creando subproductos en la categoría de la VI gama, la inversión media para el desarrollo de cada uno de ellos estaba en el rango de los 50.000-75.000 €, sin contar con la fase de envasado.

¿Y qué dice sobre ello la legislación

actual? Una lonja puede por ejemplo congelar el pescado fresco.

La legislación obliga a contar con la autorización para cada una de las actividades que va a desempeñar la empresa. Si sólo comercializa, deberá solicitar el CNAE/IAE de comercialización, si va a comenzar a procesar debe solicitar un CNAE de transformación; además, debe estar correctamente registrado en el Registro de Industrias Alimentarias (RIA) en caso de que realicen procesamiento de productos. Realizar estos trámites no tiene mucha complicación.

¿Qué podría recomendar a los pequeños productores, Pymes, para estar preparados en caso de que volviera a ocurrir un descenso brusco del consumo y el cierre de los canales de distribución?

Lo más importante es diversificar su producción, con el fin de contar con diferentes estrategias de comercialización de productos que permita reorganizarlas en base a las tenden-



Pescado envasado al vacío para prolongar su duración

**Vacío:** Una vez limpio el pescado se envasa al vacío para prolongar un tiempo medio la fecha de consumo. Es la técnica más utilizada por los supermercados.

**Preparados:** Dar un paso más sería entrar en los productos de quinta generación, es decir pescado fresco, limpio, preparado y envasado mediante procesos completamente garantistas sobre higiene y seguridad

cias del mercado. Los momentos tan extraordinarios que estamos viviendo nos están enseñando que debemos tener capacidad para reinventarnos. Para ello es muy importante contar con una buena estructura de I+D, ya que permitirá tener una mayor capacidad de adaptación, adelantarnos a los inconvenientes y encontrar soluciones de una manera más rápida y efectiva.

**¿Cómo podemos unir el procesamiento de los productos y subproductos marinos con el cuidado de salud?**

Tenemos que diferenciar el procesamiento del ultraprocesado. Como parte de una alimentación saludable nos recomiendan eliminar de nuestra dieta los ultraprocesados. Al pescado y al marisco ya se le presupone un grado nutricional superior, por lo tanto, en el desarrollo de nuevos productos siempre buscamos que este factor no se vea mermado y que el valor añadido del producto se mantenga en ese procesado. En los proyectos desarrollados hemos con-



seguido obtener productos usando para ello apenas un par de aditivos tecnológicos. Por ejemplo, para el desarrollo de las hamburguesas de pescado, sólo se usa *mince* (restos de carne) de pescado, caldo elaborado con cabezas y espinas y un aditivo aglutinante.

**¿Qué se puede hacer para fomentar el consumo de pescado en los jóvenes?**

La gente joven come cada vez menos pescado por falta de tiempo y por la dificultad que suele tener la preparación de este producto frente al cárnico; sin embargo, los productos pesqueros

están en tendencia debido a la preocupación cada vez más acusada por consumir productos saludables, ya que son considerados de manera general como más sanos. Teniendo en cuenta los dos factores mencionados, lo más importante es aplicar la innovación en las presentaciones, de modo que les resulte más fácil y atractivo su consumo. Desde CTAQUA estamos muy concienciados con este tema, y llevamos varios años trabajando en desarrollo de productos rompedores, con alto valor añadido y fáciles de consumir. ■

P. R. A.



El salazón es la primera opción de procesamiento, pero no es la más segura

para su consumo. Se pueden consumir entre una semana y hasta incluso un año después de su procesamiento y aunque todavía en España no están muy extendidos, su versatilidad, desde cocinados más sencillos hasta productos gourmet, le augura un gran futuro.

**Texturizados:** Estos sistemas representan la sexta gama de productos ya que a partir de pescados preparados y añadiendo diferentes texturas y aromas, surgen nuevos productos como las gulas, *nuggets*, surimis, patés o hamburguesas. Siendo nuevamente uno de los mejores métodos de valorizar los descartes.

Además CTAQUA en estos momentos está realizando fuertes inversiones en la búsqueda de materiales más

***La pandemia ha obligado a tomar medidas de emergencia para hacer llegar el producto del mar al consumidor pero es necesario avanzar en modelos de negocio acordes a los nuevos tipos de consumo***

sostenibles para el envasado de productos alimentarios, partiendo de la base de que el pescado al ser tan perecedero y con un alto grado de humedad, hace complicado eliminar por completo los materiales plásticos de los envases destinados a conservarlos.

Por un lado, se busca la conservación aplicando técnicas que incrementen la vida útil de los productos marinos (a través de fermentaciones, aplicación de altas presiones, etc.); y por otro lado, una línea de investigación para obtener biopolímeros a partir de macroalgas para incorporar en las matrices plásticas, con el fin de reducir las capas de productos derivados del petróleo. ■

PATRICIA ROMERO ALONSO

# Mar

## Revista del ISM



DESDE DICIEMBRE DE 1963, "MAR" SE DIRIGE A LAS GENTES DEL MAR CON INFORMACIÓN SOBRE EL SECTOR PESQUERO, MARINA MERCANTE, ACUICULTURA, INVESTIGACIÓN, ECOLOGÍA MARINA...

**SUSCRIPCIÓN GRATUITA**

**En papel**, enviando su nombre, dirección y actividad profesional a [revista.mar.ism@seg-social.es](mailto:revista.mar.ism@seg-social.es)

O si prefiere consultarla 'on-line', en la dirección [www.RevistaMar.es](http://www.RevistaMar.es) o en ISMARINA Publicaciones



REAPERTURA DEL CANAL HORECA TRAS LAS CRISIS DEL COVID 19

# Reinventarse o morir

El cierre del Canal Horeca de distribución al inicio del estado de alarma provocó un gran desequilibrio económico en el sector pesquero que vio reducido de golpe más del 30% de las ventas dirigidas a la hostelería. Esta situación ha puesto de manifiesto la necesidad de adoptar nuevas medidas ante la evidencia de la relación de simbiosis, muy dependiente entre sí, de todo el sector alimentario español.

**H**ay estudios que aseguran que tras esta pandemia entre el 20 y el 25 por ciento de los establecimientos de restauración acabarán cerrando, estamos hablando de cerca de 40.000 negocios en pocos meses. Los expertos insisten: aquellos que se reinventen, subsistirán y algunos ya han comenzado a tomar medidas.

***El Canal Horeca  
está todavía  
al 30% de  
rendimiento***

La pandemia nos ha mostrado cómo los restaurantes han pasado a convertirse en centros de procesamiento para mantener su red de clientes. Han comenzado a vender directamente los productos, hacer conservas de pescado, precocinar productos frescos para que el cliente los termine de cocinar en casa, han reinventado el mercado de la

entrega a domicilio, que habitualmente se relacionaba con la comida de baja calidad. Se han convertido en profesores de cocina, consultorías y también se han asociado incluso con sus competidores para compartir gastos o cubrir zonas y tipos de clientes a los que antes no llegaban. Hasta ahora han sido soluciones temporales pero algunas llegan para quedarse.

### ASUMIR RIESGOS

Imanol Etxebeste, director de Horeca en Angulas Aguinaga, no esconde su preocupación por la situación venidera con una renta disponible más baja “todo pinta muy negro, sin embargo soy de los que pienso que de la parte oscura siempre salen oportunidades, nuevas fórmulas. Es momento de asumir riesgos, de reinventarnos pero lo importante es ser muy ágiles y para ello no podemos dedicar mucho tiempo a los posibles riesgos sino tomar decisiones a corto plazo”.

Etxebeste desaconseja totalmente la bajada de precios o las promociones y hace un llamamiento a la innovación, “las empresas que innovan crecen, las que usan los medios tradicionales como mucho se mantienen y lo normal es que se hundan”.

Para superar la situación actual, los productores pesqueros tienen dos retos, los costes y el consumo. En el caso de los costes se hace imprescindible ser más eficientes y controlar el gasto, no ahorrar dinero sino tiempo. Pensar en soluciones más que en productos, hacer adquisiciones que permitan una mayor versatilidad. Es decir, conseguir una mayor eficiencia

**Etxebeste: “Es imprescindible ofrecer más valor, mejorar el surtido, el servicio y ampliar para conseguir fidelizar al cliente”**

logística y que a la vez se reduzcan las mermas de productos. Eso permitirá atender a más clientes y generar un valor del tiempo ahorrado.

En su opinión, el Canal Horeca tiene mucho que mejorar y lo primero es aprender de otros sectores en su acercamiento y conocimiento del consumidor porque quienes están en contacto directo con el cliente conocen mejor sus gustos. “Es necesario repensar el canal –insistía Etxebeste- mejorar la ecuación de valor, innovar y encontrar colaboraciones en las distintas fases con proveedores, distribuidores y hosteleros pero sobre todo nuestra premisa tiene que ser un estándar de calidad autoexigido porque Horeca tiene cada vez más competidores”.

### INVERSIÓN IMPRESCINDIBLE

Desde InfoHoreca corroboran esta idea “Todo empresario pesquero



Imanol Etxebeste, director de Horeca en Angulas Aguinaga



Mariscos Méndez, afincada en Huelva, es una de las empresas que distribuye sus productos a todo el país

reticente a adquirir tecnología se quedará atrás. Si hay algo que todos los ciudadanos tenemos claro es que la 'normalidad' anterior a la crisis se va a transformar en una nueva realidad. La pandemia ha provocado la aceleración de la digitalización de los negocios que, para mantener su actividad y seguir en contacto con sus clientes, se han abierto a nuevas vías de servicio. La tecnología es un medio de optimizar la gestión de negocio pero también de garantizar la seguridad e higiene”.

En junio, con la entrada de la mayoría del país en la tercera fase de desescalada, el funcionamiento de Horeca sigue sin haber recuperado su capacidad, sin embargo la restauración ha experimentado una mejor evolución que otros sectores, pasando de una caída cercana al 70% en abril a un descenso del 30% entre el 11 y el 24 de mayo, según datos de Fintonic. Por el momento, tras casi dos meses sin la posibilidad de ir a un bar, cafetería

**Hasta ahora, los empresarios han tomado soluciones temporales para solventar la crisis de ventas, pero algunas de estas medidas llegan para quedarse**

o restaurante, el 28% de los consumidores lo están haciendo durante la desescalada.

De cara al futuro próximo, desde InfoHoreca nos confiesan que la principal preocupación es la liquidez. En restauración el 50% de los negocios podría aguantar únicamente alrededor de un mes de gastos operativos fijos sin recurrir a financiación o ahorros. Por otro lado se refuerzan las medidas de seguridad e higiene cómo medio para superar el descenso de la demanda por miedo al contagio y el cambio de hábitos de consumo. “No hay más remedio que encaminarnos hacia una mayor profesionalización que lleve a poner en valor la labor de todos los trabajadores. La comunicación y el contacto con el cliente son, en este sentido, determinantes para buscar soluciones conjuntas y en beneficio de todos en el caso de que se presenten nuevamente circunstancias sobrevenidas como esta crisis”. ■

PATRICIA ROMERO ALONSO



FONDOS FEMP PARA PALIAR LOS EFECTOS DEL COVID

# Conferencia Sectorial

Reunidos el 15 de junio, la Conferencia Sectorial de Pesca, bajo la presidencia del ministro Luis Planas, acordó la redistribución de 23.306.844,66 euros del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP) para atender las necesidades planteadas por algunas comunidades autónomas con motivo de la situación creada por la pandemia.

La redistribución de los fondos FEMP busca priorizar la financiación de las medidas extraordinarias que el sector se ha visto obligado a adoptar tras la alerta sanitaria. El acuerdo también incluye la asignación de 3,3 millones de euros para sufragar la paralización temporal de la actividad pesquera en el Mediterráneo y Golfo de Cádiz durante 2020, cuyo calendario también ha sido pactado.

De esta manera Andalucía recibirá 1.640.659,26; Cataluña 1.328.827; Illes Balears 272.180 y Murcia 146.104. Estas cantidades corresponden a la cofinanciación por parte de la Administración General del Estado, deducidos los remanentes de las Comunidades.

## PRODUCTORES PESQUEROS

Por otro lado, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación destina otros 4,5 millones de estos fondos a fomentar el papel de las organizaciones de productores pesqueros y acuícolas y la consecución de los objetivos de la Organización Común de Mercados.

Estas ayudas tienen como objetivo incentivar la modernización del



También se han pactado el calendario y las ayudas a las paradas

**La redistribución atiende a la solicitud de las Comunidades necesitadas de fondos para hacer frente a la alerta sanitaria**

sector mediante la preparación y aplicación de planes de producción y comercialización, así como la creación de nuevas organizaciones profesionales en el sector.

Se busca favorecer acuerdos y sistemas de cooperación entre las distintas organizaciones productoras que además garanticen la correcta gestión de la Política Pesquera Común.

Por ello se subvencionan los gastos de estudios, asesoramiento, herramientas informáticas, auditorías, así como los gastos de gestión anual de la entidad relacionados con estas medidas. ■

PATRICIA ROMERO ALONSO

# Jubilación activa

El ISM lanza una campaña personalizada a todos los afiliados al Régimen Especial del Mar, que no tienen asignados coeficientes reductores, y cuya fecha de jubilación está dentro del próximo semestre. Recibirán una carta donde además de precisarles su fecha de jubilación, se les informa de la existencia de diferentes opciones que les permiten compatibilizar la pensión y el trabajo, así como de la posibilidad de retrasar la fecha de su retirada.



**E**l ordenamiento jurídico permite a los afiliados al REM jubilarse y seguir trabajando, siempre que lo comuniquen al ISM cuando soliciten la prestación. Compatibilizar el trabajo y el cobro de una pensión de jubilación es posible en cualquier momento, y permite ejercer en todo tipo de labor en el sector privado, a tiempo completo o parcial, por cuenta ajena o cuenta propia, y cualquiera que sea la retribución que perciba por dicho trabajo. En este caso, tendrá derecho a percibir el 50% de su pensión, que será revalorizada periódicamente. Además, por este trabajo, el

***El ISM diseña un simulador de jubilación a disposición de sus afiliados, operativo en la web de la Seguridad Social***

importe de su cotización a la Seguridad Social se verá reducido, ya que solo cotizará por los conceptos de incapacidad temporal, contingencias profesionales y solidaridad.

No obstante, si el trabajo se realiza por cuenta propia y acredita tener contratado, al menos, a un trabajador por cuenta ajena, la cuantía de la pensión no se reducirá. Se cobrará el cien por cien de la pensión y el salario.

Aplazar la jubilación conlleva mejoras sobre su futura pensión. En concreto, por cada año completo de cotización a la Seguridad Social a partir del cumplimiento de la edad ordinaria va a tener derecho a un incremento de su pensión que puede ir desde un 2,00% a un 4,00% adicional.

Aunque en líneas generales, la jubilación ordinaria llega una vez cumplidos al menos los 65 años, en la campaña se informa de la posibilidad de anticipar esa edad si concurre alguna circunstancia como discapacidad o bonificaciones de edad por trabajos penosos o tóxicos o interrupciones laborales por nacimiento de hijo. ■

PATRICIA ROMERO ALONSO

# Marisqueo, el más afectado

Las toxinas obligaban a primeros de junio a cerrar el marisqueo a pie en Pontevedra. Desde el 13 marzo parados por el estado de alarma, finalmente 423 mariscadores no pudieron regresar a faenar al decretar el Instituto Intecmar el cierre cautelar en Louzirán y Lourido.

La mayoría de estos trabajadores se acogieron a las prestaciones del ISM, que otorga a cada mariscador un mínimo de 661 y un máximo de 994 euros al mes por cese de actividad por causa de fuerza mayor (temporal, toxina o mortalidad total de la especie).

El Mediterráneo también se está viendo afectado por las toxinas y los caladeros de coquina y almejas, principalmente onubenses, no han podido iniciar la campaña que comenzaba el 1 de junio.

Tres meses después de la puesta en marcha de las medidas extraordinarias motivadas por la pandemia, el ISM ha aceptado hasta el 19 de junio 3.763 solicitudes por cese de actividad generada por el Covid-19, de ellas, 2.421 se han resuelto positivamente. La mayoría de las solicitudes desestimadas tienen como causa no haber logrado acreditar una reducción del 75% en la facturación exigida. Galicia es con diferencia la comunidad más afectada, Vilagaría



Ana Munguía



***Durante la pandemia, 2.335 mariscadores han tenido que solicitar el cese de actividad***

sigue encabezando el número de solicitudes con 1.422; le sigue Vigo con 967; A Coruña con 877 y muy a la zaga Gijón con 135 solicitudes de prestación por cese de actividad.

Por actividad económica el sector más afectado es el marisqueo, que absorbe el grueso de las solicitudes 2.454, seguido de pesca marítima y rederas. Marina Mercante y transporte de pasajeros apenas presenta solicitudes.

En cuanto a los ERTE, hasta el 19 de junio se ha reconocido prestación por desempleo a 7.661 afiliados reflejando las cifras bastante similitud en cuanto a la actividad económica afectada. ■

PATRICIA ROMERO ALONSO

TEST COVID PARA TRIPULANTES DE FLOTAS DE ALTURA EN GALICIA

# Seguridad en el embarque

El Instituto Social de la Marina, la Consellería do Mar y el Servicio Gallego de Salud (Sergas) firmaron el pasado 5 de junio un acuerdo para realizar test de detección de Covid-19 en las tripulaciones de buques que realicen mareas superiores a los diez días. Este acuerdo tiene una vigencia de seis meses.

**E**l sector marítimo pesquero había transmitido la inquietud de tripulantes y armadores ante la necesidad de proporcionar garantías a unos profesionales que trabajan y conviven en espacios muy pequeños. Este acuerdo establece como medida fundamental la realización de test serológicos de detección del coronavirus y marca las líneas de actuación y las acciones previstas para buques españoles con travesías superiores a diez días o que no puedan obtener ayuda médica a menos de dos horas desde su posición en el mar.

El acuerdo fija también un procedimiento para el intercambio de información, el traslado de los posibles casos de Covid-19 entre los tripulantes así como la implementación de medidas sanitarias específicas y ágiles, que eviten demoras innecesarias, períodos de inactividad o bloqueos en el normal desempeño de la campaña pesquera.

Para ello, la Xunta facilitará los test serológicos de detección de Covid-19 y formará a los profesionales sanitarios del ISM en el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia para el manejo de los mismos.



***El ISM colabora con el Sergas para que el sector marítimo pesquero embarque en condiciones de seguridad***

El ISM realizará los test e incorporará los resultados al Sergas, asimismo incluirá el Covid-19 en sus estudios epidemiológicos, en sus campañas de prevención sanitaria y formará a los tripulantes en materia de higiene, prevención y control de contagio por el virus.

En función de los resultados y la sintomatología, el facultativo del Instituto Social de la Marina podrá indicar

que se complete el protocolo clínico, en los hospitales de Vigo, Santiago, A Coruña y Burela, en el plazo máximo de 48 horas.

La tripulación, cuando esté en tierra, deberá extremar los cuidados cumpliendo las medidas de aislamiento social vigentes. En caso de contacto con una persona contagiada o de tener síntomas respiratorios, no podrá embarcar. En este último caso deberá autoaislarse y consultar con su médico de atención primaria, si no dispone de domicilio, se le facilitará un espacio apto para el aislamiento.

Ante una situación tan complicada de salud pública, el Instituto Social

Acuerdo entre el ISM y la Xunta de Galicia para:

- Realizar test serológico COVID-19 a la tripulación de buques de pesca o de marina antes de embarcar para travesías de más de 10 días
- Incorporar los resultados al historial clínico
- Incluir la COVID-19 en los estudios epidemiológicos realizados por el ISM y su uso en campañas de divulgación y prevención
- Formar a la tripulación en higiene, prevención y control ante casos de contagio
- Aprobar un protocolo de medidas higiénico-sanitarias para los trabajadores del mar en relación con la COVID-19



de la Marina está abierto a estudiar una extensión de este tipo de colaboración a otras comunidades autónomas que lo soliciten. ■

PATRICIA ROMERO ALONSO

*Welcome to the Variety Cruise Experience*

## ¿QUÉ ES UN CRUCERO BOUTIQUE?

UN CRUCERO BOUTIQUE ES PODER NAVEGAR A BORDO DE UNO DE NUESTROS YATES O VELEROS, PARAR EN UNA PLAYA VIRGEN PARA DARSE UN BAÑO. ATRACAR EN EL CORAZÓN DEL DESTINO Y DISFRUTAR DE UN SERVICIO ÍNTIMO Y PERSONALIZADO...



LE PROPONEMOS CRUCEROS A BORDO DE YATES Y VELEROS EN ESTOS DESTINOS:

Atlántico | Caribe | Cabo Verde | Caribe (Antillas) | Costa Rica y Panamá | Cuba | Egipto, Israel y Jordania | España y Portugal | Indonesia (Bali y Borneo) | Islas Griegas | Islandia | Senegal y Gambia | Seychelles

Cruceos a partir de **950€**

**VARIETY CRUISES**

Web: [www.varietycruisesspain.com](http://www.varietycruisesspain.com) Email: [varietycruises@discoverspain.net](mailto:varietycruises@discoverspain.net)  
Teléfono: 93 217 15 74 Dirección: Vía Augusta, 42-44 1º 4ª 08006 - Barcelona



# Náutica: la opción 'Covid-free'

El confinamiento ha jugado a favor de fórmulas alternativas de vacaciones. Si el mercado de autocaravanas ha experimentado un repunte inusitado, algo parecido está ocurriendo con la náutica de recreo, donde desde principios de junio se han disparado las reservas online nacionales.



**M**antener la distancia interpersonal constituye, junto al uso de mascarilla e higiene de manos, la recomendación clave contra el Covid 19. Al confinamiento por la pandemia le ha sucedido sin solución de continuidad la época vacacional y, con ella, la búsqueda de alternativas de ocio que garanticen al usuario un mejor cumplimiento de esos principios de seguridad.

Como consecuencia, el interés del turista nacional por la navegación de recreo está creciendo exponencialmente respecto a temporadas anteriores. Así lo reporta la plataforma de chárter náutico online Nautal, que ha detectado un notable aumento de las reservas de usuarios españoles que ven la navegación como una experiencia nueva que permite el distanciamiento social.

Durante abril y mayo, ante la incertidumbre respecto a la movilidad, los clientes optaban por postergar su navegación para finales de agosto y septiembre. Pero desde comienzos de junio Nautal está recibiendo un gran volumen de peticiones para las semanas anteriores, tanto alquileres de semana como salidas cortas de fin de semana. Según sus previsiones, este junio podría cerrarse con mejores cifras de reservas que el del año pasado.

## UN ALIVIO TRAS LA ALARMA

Todo esto supone un balón de oxígeno para un sector también atezado por la pandemia. Según la Asociación Nacional de Empresas Náuticas (ANEN), de enero a mayo el alquiler de embarcaciones cayó un 55 por ciento con respecto al

año pasado, mientras que la matriculación bajó un 43%. Su análisis, a partir de datos de la Dirección General de Marina Mercante, indica que solo se salvan las esloras entre ocho y doce metros, cuyas matriculaciones subieron un 6,9 por ciento en el acumulado del año.

Para paliar esta situación, la patronal ha pedido la reducción del IVA general para las actividades náuticas y medidas de apoyo para sus instalaciones como la reducción, exención o bonificación de tasas. Además, ha presentado un Plan para el Desarrollo del Turismo Náutico a la Secretaría de Estado de Turismo y a Turespaña. "Confiamos en que nuestras propuestas de actividades náuticas formen parte de esa oferta global de turismo española", comenta Carlos Sanlorenzo, secretario general de ANEN. ■

## Por el relevo generacional

Potenciar la innovación y la creación de empleo, así como fomentar el relevo generacional en el sector de la pesca son los objetivos de las ayudas de casi un millón de euros que el Principado de Asturias ha convocado con el apoyo de los fondos FEMP.

Los siete grupos de acción local de pesca del Principado serán los encargados de canalizar la mayor parte de estos 932.606 euros que la Consejería del ramo pone en liza. En concreto, el 78 por ciento de esa cantidad se destinará a financiar sus estrategias de desarrollo participativo.

Según la Consejería, se trata de reforzar “el papel de las comunidades pesqueras en el desarrollo local y de la gobernanza de los recursos pesqueros y actividades marítimas locales”, así como fomentar “el bienestar social y el patrimonio cultural de las zonas pesqueras y acuícolas, incluido el patrimonio cultural pesquero, acuícola y marítimo”.

El resto de las ayudas se des-

tinará a mejoras en los buques y a proyectos para atraer a los jóvenes al sector de la pesca. Respecto a lo primero, 75.000 euros servirán para dotar a los barcos de equipos de conexión a internet para múltiples dispositivos a bordo, lo que permitirá el contacto diario de las tripulaciones con sus familias, “un paso importante para minimizar el desarraigo del trabajo en la mar” según la Consejería.

En cuanto al pretendido relevo generacional, con estos fondos se plantea un apoyo a los jóvenes que quieran desarrollar su propio proyecto vital vinculado a la mar. Los marineros con cinco años de experiencia pueden optar a una ayuda para adquirir su primer barco. ■



## BREVES

### Cumbre empresarial

La CEOE ha celebrado su cumbre empresarial bajo el título ‘Empresas Españolas: Liderando el Futuro’. Por este foro han pasado los máximos representantes de todos los ámbitos. Por el sector marítimo ha contado con la presencia de Javier Garat, de Cepesca, que ha solicitado la urgente reducción del IVA del 10 al 4 por ciento para pescados y mariscos y ha reclamado a la UE y al Ministerio de Transición Ecológica “que cambien el rumbo de la política verde de escaparate” que pretende “cargarse el arte de arrastre, importantísimo en España”. Por su parte el presidente de ANAVE y del Clúster Marítimo Español, Alejandro Aznar, ha destacado la importancia del sector para la recuperación. Además se ha referido al transporte marítimo como la “columna vertebral de la Economía Azul en Europa con más de 35.500 millones de euros de valor añadido y más de 400.000 empleos directos”.

### Estibadores sin convenio

Empresas y sindicatos de la estiba se encontraban, al cierre de estas líneas, en pleno proceso de negociación para consensuar un texto del V Convenio Marco que supere las objeciones planteadas por la CNMC (ver número anterior de “MAR”). De momento ambas partes habrían solicitado al Gobierno una prórroga para cerrar el acuerdo de hasta seis meses. La formación y el acceso a la profesión siguen siendo los principales obstáculos de un documento que, como recordó en su dictamen la CNMC, debe garantizar “el tránsito ordenado ante un nuevo escenario de libertad competitiva” en el que “el único régimen aplicable pasa a ser el previsto en la actualidad para las empresas de trabajo temporal”.

### Nombramiento en ANESCO

La Asociación de Empresas Estibadoras y Centros Portuarios de Empleo (Anesco) ha comunicado el nombramiento de José Luis Romero Castaño como nuevo secretario general. Sustituye a Pedro García Navarro, que en febrero dejó la organización para



## BREVES

emprender un nuevo proyecto profesional. A lo largo de sus 25 años de experiencia, el nuevo responsable ha desempeñado el cargo de director de Recursos Humanos en compañías como El Corte Inglés, Iberia, Heineken España o Sanitas. Recientemente ha sido Interim Chief People Officer (CPO) en Volotea, compañía aérea de bajo coste con 1.300 empleados. También ejerce la docencia como profesor colaborador en distintas escuelas de negocio.

### Pesca Tenerife

El Área de Pesca del Cabildo de Tenerife ha abonado 200.00 euros a las 10 cofradías de pescadores de la isla para reactivar la economía local, triplicando la cantidad del pasado año. Actualmente hay censadas en la isla 200 embarcaciones que dan empleo directo a 650 personas. Además, para contribuir al sostenimiento de la actividad pesquera se ha creado la web [www.pescatenerife.com](http://www.pescatenerife.com) para impulsar y poner en valor el pescado local que garantiza todas las medidas sanitarias y la trazabilidad. La web incluye un servicio de venta *online* desde la cofradía.

### El arrastre se reivindica

Desde las cofradías de Garrucha y Motril protestan por las nuevas restricciones impuestas por Europa al arrastre. Los pescadores defienden que además de pescar los arrastreros se encargan de limpiar el fondo marino de plásticos y basuras. Esta modalidad de pesca está bajo la lupa de la Unión Europea que los acusa de causar enormes perjuicios ambientales, la nueva normativa limita los días hábiles hasta tal punto que el sector afirma que la UE ha firmado la sentencia de muerte de la técnica. La apreciada gamba roja se pesca con esta modalidad.

### Tráfico de angulas

Desde 2010 la exportación de la angula europea está prohibida al ser considerada una especie en peligro de extinción. Desde entonces, Europol centra sus esfuerzos en el tráfico ilegal hacia países asiáticos. En España se han desmantelado varias organizaciones dedicadas a este contrabando de



## PAÍS VASCO

# Pesca de atún segura

El centro tecnológico vasco AZTI coordina el proyecto europeo Biofad, en el que también están involucrados el IEO, Opagac y otras instituciones. Su objetivo es minimizar los impactos no deseados de la pesca de túnidos como la captura de especies no deseadas.



Los Dispositivos Concentradores de Peces (DCP) o en inglés FAD (Fish Aggregating Device) posibilitan más de la mitad de las capturas de túnidos tropicales en todo el mundo. Inicialmente estas herramientas se construían con materiales sintéticos como las redes de nylon de luz de malla pequeña, configuradas para evitar el enmalle de especies sensibles. Su uso proliferó, lo que hizo conveniente repensar su impacto en las poblaciones de atunes y en el entorno.

La iniciativa Biofad ha llevado a cabo pruebas con DCP biodegradables. Se trata de materiales diseñados ex profeso para evitar la captura accidental de especies que no son objetivo de la actividad

pesquera y para que su influencia sobre el ecosistema sea menor al no generar desechos.

AZTI ha probado nuevos prototipos de dispositivos que toman el nombre de la iniciativa, Biofad, en mar abierto, concretamente en el océano Índico. La principal conclusión del proyecto es que el uso de materiales biodegradables no resta efectividad frente a los DCP tradicionales y, además, causa una huella menor. El aspecto negativo es su mayor coste.

Iker Zudaire, responsable del proyecto en AZTI, explica que para su realización se desplegaron 771 Biofad que cubrieron las áreas del Océano Índico occidental donde opera la flota de atún tropical durante todo el año. ■

## Sostenibles y rentables

Las crisis, de cualquier tipo, agudizan el ingenio. En la Bahía de Cádiz la oportunidad se presenta en forma de ostra, cada vez más apreciada, cuya producción se dispara, y en Ceuta se apuesta por dar una nueva oportunidad al mejillón.

El fitoplancton de las salinas de San Fernando es el alimento ideal de una especie que ha alcanzado prestigio internacional: los populares ostiones u ostras rizadas de La Isla, cuya producción ha pasado de 1,5 millones en 2019 a una previsión de cuatro millones en 2020.

La empresa que las comercializa es Esteros Andaluces, que preveía -antes de la pandemia- llevar la producción a siete millones. Para ello disponen de 300 hectáreas entre siete antiguas salinas aunque de momento la de San Judas concentra la actividad. La empresa se ha convertido en ejemplo para emprendedores que buscan su medio de vida en este parque natural.

En similar tesitura están en Ceuta, donde se ha autorizado la instalación de bateas de mejillón. La

ciudad ya hizo un primer intento a principios de siglo pero el proyecto se abandonó. El nuevo, destinado a obtener información sobre crecimiento, engorde y producción de mejillones, confía en superar las limitaciones del anterior.

### PARADA DE LA CHIRLA

La flota de la chirla en el litoral del Golfo de Cádiz, amarrada hasta el 30 de junio por la parada temporal, recibirá 900.000 euros en ayudas de la Junta. La flota consta de 96 embarcaciones de draga hidráulica con 290 tripulantes, repartidas entre los puertos onubenses de Isla Cristina, Punta Umbría y Ayamonte y el gaditano de Sanlúcar. La cuota de captura establecida para esta campaña será superior a la pasada: de 2.100 toneladas pasa a 3.200, atendiendo al Rendimiento Máximo Sostenible. ■



Esteros Andaluces

## BREVES

lo que se ha venido a llamar “el marfil europeo”. El teniente de la Guardia Civil José Antonio Alfaro ha sido designado para coordinar estas operaciones a nivel europeo.

### Santander y Cork, más cerca

La compañía naviera CLdN suma nuevas líneas en España. Desde este mes cuenta ya con una conexión semanal de carga rodada entre Santander y el puerto irlandés de Cork partiendo de Zeebrugge (Bélgica). Desde 2016 esta empresa luxemburguesa se decantó por Santander ya que se trata de un puerto líder en tráfico RoRo en la fachada Atlántica, con conexión directa, a través de autopistas libres de peaje, y servicios regulares de ferrocarril hacia el centro de España. Dispone además de otras líneas con destino final en Portugal.

### Veda del pulpo gallego

Desde el 29 de mayo y hasta el 31 de junio está prohibida la pesca de pulpo en Galicia. Esta veda se establece para preservar la especie durante su época de reproducción y es la Xunta la que tiene las competencias para fijar su plan de explotación. El tiempo de veda es aplicable tanto para pesca profesional como de recreo. Desde esa fecha que acaba la veda hasta el 31 de agosto se han fijado los topes máximos de captura en 30 kilos por barco y día, añadiendo otros 30 kilos más por día por cada tripulante enrolado hasta un máximo de 210 kilos por jornada. El resto del tiempo y hasta la próxima veda el límite de captura máxima será de 50 kilos por barco y día y otros tantos por tripulante con un tope de 350 kilos.

### Concurso fotográfico

Abierto el plazo para la presentación de fotografías y vídeos al concurso “El puerto y el trabajo portuario” organizado por la Coordinadora Estatal de Trabajadores del Mar. La enorme variedad de labores coordinadas que acogen los muelles los convierte en espacios de cooperación entre equipos y dan origen a extraordinarias fotografías. El plazo de presentación finaliza el 22 de julio y la dotación de los premios oscila entre los 700 y los 1.000 euros. Bases en [www.coordinadora.org](http://www.coordinadora.org).

# Hace 50 años...

EL 14 DE JUNIO SE CELEBRA EL DÍA DEL HOMBRE DE LA MAR

## “Una ausencia inhumana”

El día 14 de junio se celebra el “Día del hombre del Mar”. El Apostolado del Mar lo anuncia con un cartel de grandes dimensiones y una leyenda francamente dura: “Una ausencia inhumana”.



**V**erdaderamente hay ausencia. El marino vive muchos días, muchos meses del año, alejado de la familia. La iglesia –el Apostolado del Mar- ha lanzado la campaña el 14 de junio con unos objetivos muy concretos. El Día no va dirigido a la gente del mar sino a la gente de tierra. La intención es lograr que el hombre de tierra adentro tome conciencia de los problemas del hombre de la mar y entre ellos –este año- el de la ausencia.

Más de doscientos mil marinos españoles hay en la mar, lejos de la patria. Ahí están los de Terranova, meses y meses, pescando en esas aguas implacables... los que pescan en la interminable costa africana... ahí están los pesqueros españoles en los mares de Irlanda, Escocia e Islandia; los que faenan en costas de Francia al límite de las tres millas; los que navegan por aguas portuguesas y el desconcertante Cantábrico (...)

Ha tenido que ocurrir la tragedia de Chimbote... para que muchos se enteren de que allí hay cientos de pescadores españoles.

También están los de la Marina Mercante. El capellán del Apostolado quiere referirse a ellos para remarcar su ausencia (...) Los marinos no piden compasión. Nada más lejos de ellos, que se les haga justicia, que se procure, por todos los medios posibles...

## CONCURSO DE CHISTES Y DIBUJOS

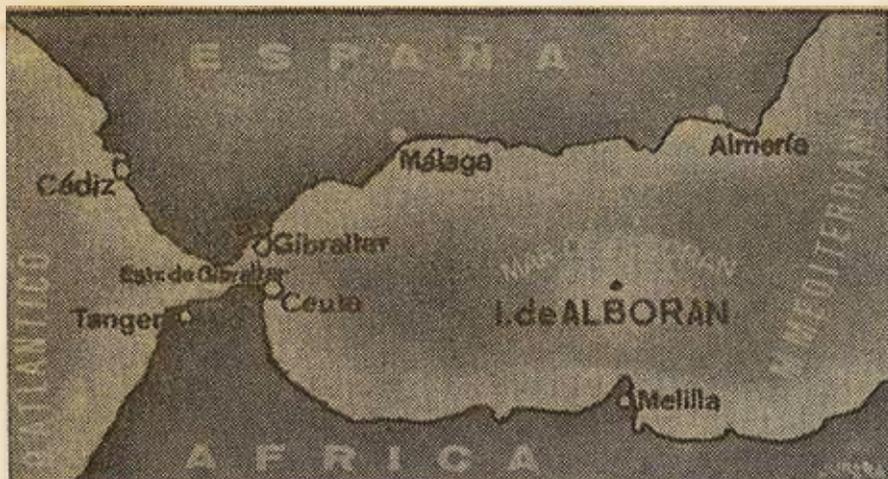
Comunicamos a los alumnos y escuelas de Orientación Marítima ganadores del último Concurso de Chistes y Dibujos, convocada por Hoja del Mar, que el retraso en la entrega de los premios se ha debido a que, hasta la fecha se encontraba agotada la obra "Historia de la Marina", que era uno de los premios del concurso, en todas las librerías y distribuidoras.

Solucionado el problema con una inminente nueva edición del libro, serán adquiridos por Hoja del Mar los ejemplares necesarios. En consecuencia en breve remitiremos a las escuelas correspondientes las cantidades en metálico y ejemplares de la obra "Historia Mundial de la Marina", para que sean entregados a los ganadores.

**Juanita Morillo**

## El Túnel –o puente- a través del Estrecho de Gibraltar es perfectamente viable

SERÍA NUESTRA MEJOR APORTACIÓN A LA COMUNIDAD EUROPEA



La construcción de un paso en o a través del Estrecho de Gibraltar es tema siempre de actualidad. Numerosas personalidades españolas y extranjeras se ocupan desde hace un siglo de la cuestión, demostrando que la obra es perfectamente viable: que España, junto con Marruecos, posee medios técnicos y financieros para afrontarla y que esta vía sería la

aportación más real que pudiera hacerse a la Europa futura que se perfila. España parece destinada a desempeñar un día- cuando el continente africano se haya enriquecido y posea herramienta suficiente- el papel que ha hecho la fortuna de Constantinopla, una especie de puente entre Europa y África...

**José Pérez Guerra**

## Los Egipcios descubrieron América



Esta frágil nave es la "RA II", en la que el explorador noruego Thor Heyerdahl, ya famoso por la expedición de la "Kon-Tiki", ha cruzado el Atlántico, en un intento de demostrar que los navegantes egipcios estuvieron en el continente americano cuatro mil años antes del descubrimiento de Colón.

## Nuevo ambulatorio del ISM en la Línea

El subsecretario de Trabajo anunció en la Línea de la Concepción que unos 600 pescadores pertenecientes a 216 empresas, considerados como autónomos, que se encuentran asegurados en el Régimen Especial de la Seguridad Social de los Trabajadores del Maren la Línea van a ver mejorada su asistencia sanitaria con la construcción de un ambulatorio proyectado por el Instituto social de la Marina, en terrenos cedidos por el Ayuntamiento, con una extensión aproximada de 350 metros cuadrados, muy cerca de la playa de La Atunara donde tienen su residencia estos trabajadores.

## Sanidad Marítima

# Amputaciones traumáticas



Hay accidentes en los que el propio traumatismo causa la amputación directa, total o parcial, de alguna parte del cuerpo, un dedo, una mano, una pierna, etc. En la actualidad las técnicas de microcirugía se han desarrollado de tal manera que han hecho posible la opción de reimplantar el miembro amputado, siempre que se den una serie de condiciones en cuanto a la integridad y la conservación del mismo. De ahí la importancia de que las personas que antes lleguen junto al accidentado sepan evaluar la situación, realizar los primeros auxilios y qué hacer con el miembro amputado en tanto llegan los servicios médicos de emergencia.

**S**e conoce como amputación la pérdida estructural, total o parcial, de una parte del cuerpo, cuando este hecho no acaece como consecuencia de un acto quirúrgico, sino que viene motivado por otra serie de incidencias como accidentes laborales o de tráfico, se consideran amputacio-

nes traumáticas. En las maniobras de pesca los accidentes laborales derivados de la manipulación de maquinarias y equipos de trabajo (maquinillas, aparejos, cables, cabos, cadenas, grilletes, pastecas, grúas, etc.) suponen aproximadamente un 13-14% del total, ocasionando lesiones tales como

atrapamientos entre las partes móviles de la maquinaria, aplastamientos y amputaciones. Estas lesiones son más frecuentes en la pesca de arrastre, especialmente en las faenas de virado y largado de los aparejos. En concreto las amputaciones de manos y dedos son cuatro veces superiores

en la pesca que en el resto de actividades laborales.

## ACTUACIÓN

Lo primero que hay que tener en cuenta es si es necesario o no realizar las maniobras de resucitación cardiorrespiratoria e inmediatamente después controlar la hemorragia, al mismo tiempo que se calma a la persona accidentada, pues la amputación se suele asociar a un estado de shock. Si es posible, estos primeros auxilios deben hacerse con la colaboración de otra persona.

Siempre que no exista la sospecha de que se haya producido una lesión importante en la cabeza, el cuello o la espalda, hay que colocar al accidentado en posición horizontal, con las piernas elevadas unos 30 centímetros del suelo y taponarlo con una manta para mantener el calor corporal. Esto podrá prevenir un eventual shock.

Para el control de la hemorragia hay que presionar directamente sobre la herida y mantener el miembro afectado en una posición elevada con respecto al corazón. Sólo si la hemorragia es muy fuerte, potencialmente mortal, habrá que practicar un torniquete o realizar un vendaje bien prieto sobre la herida, ya que puede dañar la extremidad entera.

Una vez controlada la hemorragia, examine a la persona para ver si tiene otros signos de lesión que requieran tratamiento urgente. Trate las fracturas, las cortaduras adicionales u otras lesiones de una manera adecuada, sin intentar reacomodar alguna parte del cuerpo en su lugar. No pase por



Enfriar el miembro amputado permite la reimplantación hasta 18 horas después

alto otras lesiones menos obvias.

No olvide que salvar la vida de la persona es más importante que salvar una parte del cuerpo. Permanezca con la persona hasta que la ayuda médica llegue.

## MIEMBRO AMPUTADO

En estos casos es muy importante saber cómo actuar para preservar el miembro amputado y evitar una posible infección en la herida resultante. Las recomendaciones a seguir son las siguientes:

- Localizar el miembro amputado y colocarlo junto a la persona accidentada.
- Retirar cualquier material sucio que haya en la herida causada por el seccionamiento del miembro amputado que sea susceptible de causar una infección. Si ello es posible, se puede limpiar con mucha suavidad la herida y especialmente el borde de la misma utilizando agua.
- Siempre que se disponga de los medios necesarios, para conservar el miembro amputado debe

envolverse en un trozo de tela húmedo y limpio e introducirlo en una bolsa sellada que luego debe sumergirse en hielo. De este modo, la reimplantación del miembro amputado será viable durante las siguientes 18 horas.

- No se debe colocar en ningún caso la parte cercenada directamente en agua o en hielo sin interponer una bolsa plástica, ni tampoco utilice hielo seco, ya que esto produce congelación y lesión de la parte afectada. Si no hay disponibilidad de agua fría, mantenga la parte alejada del calor tanto como sea posible. Consérvela para entregársela al equipo médico. El hecho de enfriar la parte cercenada permite que se realice la reimplantación más tarde, de lo contrario, sólo se conservaría de 4 a 6 horas.

Ninguna parte del cuerpo es demasiado pequeña para salvarla. ■

**PURIFICACIÓN VEGA GUERRA**  
MÉDICO DE SANIDAD MARÍTIMA  
MADRID

## Líneas de actuación en materia pesquera

**E**l ministro Luis Planas exponía en el Senado las principales líneas de actuación previstas para la legislatura en materia pesquera. Comenzaba reconociendo el esfuerzo del sector en adaptarse a la normativa europea, haciendo frente en este año a la prohibición de los descartes o al rendimiento máximo sostenible, que con mucho esfuerzo se ha conseguido ya en la mayoría de especies comerciales.

En el Mediterráneo se plantean grandes retos, ya que se hace necesario un cambio de gestión pesquera para la recuperación de las pesquerías acorde a la legislación que entró en vigor a principios de año. La lucha contra la pesca ilegal sigue estando en la agenda ministerial con la elaboración de un programa operati-



Adolfo Ortigueira

vo que avance en un reglamento de control estricto contra quienes pescan fuera de la ley. Todas estas iniciativas se plasmarán en un paquete legislativo, que incluirá tres instrumentos normativos: el proyecto de ley de pesca sostenible e investigación pesquera, el proyecto de ley de modernización del

control e inspección y del régimen sancionador y el proyecto de ley de digitalización, ordenación y comercialización.

Finalmente, avanzó que se seguirá siendo muy firme frente a Reino Unido para conseguir un acuerdo pesquero que mantenga el acceso mutuo a las aguas. ■

## Atención al público, con cita previa

Desde el pasado 8 de junio ya están abiertas todas las oficinas del Instituto Social de la Marina. La atención al público solo se realiza previa petición de cita que podrá concertarse telefónicamente o a través de la Sede Electrónica de la Seguridad Social: [www.sede.seg-social.gob.es](http://www.sede.seg-social.gob.es) (Destacados: cita previa para prestaciones y otras gestiones/ Obtener cita previa para trámites con el ISSN). Se recuerda que para acceder a las oficinas



debe asistir con mascarilla y de forma individual, salvo en los casos que se requiera la ayuda de otra persona. ■

## Ingreso Mínimo

El INSS ha activado varios medios para atender las dudas y consultas de la ciudadanía sobre el ingreso mínimo vital. Están operativos los siguientes canales:

- Asesor virtual y Simulador para comprobar los requisitos, ambos desde la web de la Seguridad Social.
- Teléfono gratuito 900 20 22 22, en horario de mañana.
- Centros de Atención (CAISS), mediante cita previa, desde el 25 de junio. ■

# CENTROS NACIONALES DE FORMACIÓN MARÍTIMA

## ISLA CRISTINA

AV. Federico Silva Muñoz s/n · ISLA CRISTINA (HUELVA)



## BAMIO

C/ O Salgueiral. 43 - Bamio  
VILAGARCÍA DE AROUSA (PONTEVEDRA)





# tus trámites

a cualquier hora, en cualquier lugar



idesde  
tu móvil!

↓ Descárgate la app...

 "Seg-Social Seguridad Social"



idesde  
tu ordenador!

Accede al *Registro Electrónico*  
de la Seguridad Social



idesde  
tu tablet!

así  
de fácil

tú  
decides

<https://sede.seg-social.gob.es>



¡Identificate con Cl@ve Permanente!



MINISTERIO  
DE INCLUSIÓN ECONÓMICA,  
INDUSTRIAS Y TURISMO

MINISTERIO DE ESTADO  
DE LA SEGURIDAD SOCIAL  
Y PENSIONES



INSTITUTO SOCIAL  
DE LA MARINA

