

La sostenibilidad de la pesca congelada.

Sostenibilidad Social



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marítimo
y de la Pesca



CONTENIDO

PRÓLOGO	9
INTRODUCCIÓN	12
SOSTENIBILIDAD SOCIAL	19
<i>(Re)pesca de la historia y de la tradición marinera</i>	22
<i>Pesca y trabajo: navegando hacia la igualdad</i>	29
<i>La pesca, del alimento a la gastronomía</i>	37
<i>Pesca: algo más que ocio y deporte</i>	46
ACCIONES DE FOMENTO DE LA SOSTENIBILIDAD SOCIAL	49
<i>Mejora de la gestión pesquera e innovación pesquera</i>	53
<i>Descartes, subproductos y residuos</i>	68
<i>Promoción del consumo de pescado</i>	70
CONCLUSIONES	99
BIBLIOGRAFÍA	102

Colección Los catálogos de la sostenibilidad de la pesca congelada

La reproducción del contenido de estos catálogos debe hacerse citando su procedencia.

Edición:

Organización de Productores de Buques Congeladores de Merlúcidos, Cefalópodos y Especies Varias - OPPC-3 -

Elaboración:

*Organización de Productores de Buques Congeladores de Merlúcidos, Cefalópodos y Especies Varias -OPPC-3-
y Sinergia Plus Consultora S.L.*

Traducción:

Castro Jiménez, Sabela

Curros, Óscar

O'Farrel, Sarah

Rockstad, Karin

Diseño y maquetación:

Bajo be Comunicación

Impresión:

Tórculo Comunicación Gráfica S.A.

Vigo, octubre 2017





prólogo

Juan Mari Arzak

Hace ya muchos años que el inolvidable gastrónomo y escritor, guipuzcoano como yo, José María Busca Isusi, en su espléndido tratado de pescados y mariscos, nos dejó escrito que “la cocina vasca de productos acuáticos ha superado, en nuestra opinión, a la de los productos procedentes de la agricultura y ganadería y son, en realidad, los que han dado fama a la cocina vasca y si ésta es conocida fuera de sus fronteras, lo es por sus preparaciones de mariscos y pescados”. Palabras sabias que en gran parte siguen estando vigentes, ya que los vascos, y especialmente los de la costa, no solo somos “ictiófagos”, es decir, comedores de pescado, sino auténticos adoradores de los productos del mar.

Este profundo amor se traduce no exclusivamente por disponer de un pescado de “buena calidad” - sino, sobre todo, por el mimo con que se le trata desde sus orígenes por parte de los pescadores en sus barcos, los asentadores en la

lonja, los pescaderos en sus puestos del mercado y, por último, el de los propios cocineros.

En mi experiencia, he podido aprender que el pescado representa un elemento fundamental para la vida de muchas personas. No sólo en cuanto a la gastronomía que ha generado, sino en cuanto a la actividad, puestos de trabajo y a toda la cultura que ha producido, cada vez más moderna y respetuosa con el medio. La pesca es sin duda una actividad fundamental por las que muchos sentimos un auténtico culto.

Dentro de este culto generalizado hay una devoción muy particular y especial por uno de ellos, la gran señora de nuestra cocina, la merluza, en competencia con su pariente el bacalao salado.

Siempre digo que he aprendido todo lo que sé en muchas partes del mundo: de la cocina francesa, china, japonesa o mejicana de un “chef” de altos vuelos a la taberna de la esquina, pero en esto del

pescado, y más en concreto de la merluza, casi todos los saberes los he adquirido en mi propia casa y, para ser más preciso, de Paquita Arratibel, mi madre. Ella, una gran cocinera, me contagió el cariño por este pescado tan nuestro y tan poco apreciado por otras culturas pero, sobre todo, lo que más me marcó profesionalmente fue su implacable exigencia ante los proveedores y el esmerado cuidado en su elaboración. Recuerdo, como si fuera hoy, y aun siendo un niño, como cuando llegaba el pescado al restaurante, mi madre lo revisaba y si, por ejemplo, había alguna merluza que no le hacía "tilín", llamaba inmediatamente al pescatero -como nosotros decimos- y con voz suave pero firme le recriminaba: "entre las merluzas hay dos que no son de las que a mí me gustan" sin dejarle responder, colgaba. A los pocos minutos dos tersas y plateadas merluzas sustituían a las menos agradadas. Esta rigurosa exigencia define a un cocinero. Desde luego cuando hablo de merluza, me refiero a la de calidad y respetuosa con la sostenibilidad. Ejemplo máximo del trato dado a este tipo de merluza bien puede ser ilustrado por una pequeña historieta que no me resisto a contarles. Estos peces no solo se pescaban, también se cazaban. Aquí interviene el "perrito merlucero".

Los barcos que han practicado este tipo de pesca llevan siempre consigo un pequeño perro de los que se llaman "de aguas". En el momento de la pesca alguna que otra merluza se escapa del anzuelo -quedan flotando sobre la superficie, medio asfixiadas al haberlas arrancado súbitamente de las profundidades-. Entonces, lanzaban al perrito a "cazarla" y éste, con suma habilidad y tanto cuidado como los propios pescadores, enganchaba con sus fauces la "pieza" por las agallas, llevándola intacta hasta el barco; auténtica caza acuática. Un tema que no quisiera dejar de lado, junto con el producto principal del que les he hablado, es la salsa, que más que acompañar, surge de los propios jugos del pescado: la salsa verde.

De las cuatro salsas claves de la cocina vasca, negra, pil-pil, vizcaína y verde, es esta última la más universal y representativa. De todos modos, y enlazando con nuestras reflexiones iniciales, hay que tener en cuenta que todas ellas -salvo la vizcaína que es más polivalente ya que se emplea así mismo para carnes- son salsas de pescado pero, como les digo, la salsa verde es el escaparate más importante de la cocina vasca en el mundo; una delicada emulsión que se produce entre el aceite de oliva, el jugo del pes-

cado y la "algina", una sustancia que desprende el ajo a medio freír. Todo, claro está, con el toque definitivo de la que ha sido y será nuestra hierba aromática por excelencia, el perejil.

Un "invento" sin duda que surge de la paciencia del ama de casa vasca y sobre el que las únicas notas de modernidad, que se han impuesto posteriormente, son las necesarias de la evolución de la cocina: corte en lomos, en lugar de rodajas con sus molestas espinas, menor cocción del pescado y mayor ligereza de la salsa.

El resto, es mérito de nuestras tradicionales cocineras; sin ellas hubiera sido imposible.

No debemos olvidar que han sido y son los hombres y mujeres que salen a la mar, pescan, descargan o transforman el pescado a través de la tradición, el buen hacer y su valentía diaria, los que hacen que cada día podamos contar en nuestras pescaderías, restaurantes y mesas con los fantásticos pescados que son fuente de nuestra gastronomía. Todas las innovaciones realizadas en la flota, sus mejoras laborales o medioambientales serán pocas para valorar y prestigiar socialmente su labor. Bienvenidas sean.



introducción

La población mundial está cifrada en la actualidad en torno a los 7 mil millones de habitantes con una previsión de que esa cifra aumente hasta los 9 mil millones en el año 2050. Desde una perspectiva histórica el ritmo de crecimiento de la población ha sufrido una "explosión demográfica" sin parangón tras la II Guerra Mundial que se justifica, fundamentalmente, por el incremento de la tasa de crecimiento.

Las mejoras en la cobertura y atención sanitaria, los avances en medicina y farmacología o las condiciones alimentarias son algunas de las razones que han llevado al destacable incremento de la esperanza de vida que se viene produciendo desde la mitad del siglo XX.

Según estos datos, el incremento poblacional que se viene produciendo acarreará un considerable aumento de la demanda de los recursos naturales que ya se encuentran en la actualidad en una situación de disminución y por lo tanto de acuciante necesidad de conservación.

El incremento poblacional sin precedentes éste ha acarreado un aumento del consumo de recursos naturales, energéticos, alimentarios, así como nuevas demandas de productos y servicios. Pero dicho consumo o demandas no son equiparables en los distintos territorios del planeta, de ahí que las condiciones y las necesidades básicas de la población sean muy dispares entre los países industrializados y los países en vías de desarrollo.

A pesar de que el crecimiento poblacional ha ido menguando en lo que al porcentaje de incremento se refiere, la realidad demográfica sigue poniendo de manifiesto que el mayor aumento en el número de habitantes lo experimentan los países que aún están en vías de desarrollo.

Es por eso que en las últimas décadas ha aumentado notablemente la preocupación por las consecuencias medioambientales negativas del desarrollo económico y de la globalización, así como de la industrialización y del crecimiento

poblacional. De ahí la importancia que tiene asegurar que las infraestructuras y los sistemas sigan siendo suficientes para satisfacer las necesidades de las personas sin que por ello haya que hipotecar la evolución de otros países, el bienestar de la población de otros territorios o los recursos de los que dispondrán las generaciones venideras.

Atendiendo a esta realidad existe un compromiso ineludible que deben adoptar tanto los gobiernos, como las administraciones y entidades públicas, las empresas privadas y en último término, aunque no por ello menos importante, el conjunto de la población, y ese no es otro que dar soluciones sostenibles a los problemas actuales desde una perspectiva que garantice la equidad, la justicia social y una mejor calidad de vida y de relación con el medioambiente y los recursos naturales.

Los expertos en sostenibilidad aseguran que el futuro que merezca la pena será aquel que esté basado en los costes verdaderos para la población y para el medioambiente. De ello se deduce la relevancia de calcular y controlar las consecuencias de las relaciones humanas con el medioambiente, así como las de las actividades empresariales, desde una perspectiva global, pero sin olvidar

las acciones locales como motor de creación de conciencia e implicación de las comunidades.

Como ya es sabido, tres cuartas partes del planeta Tierra son agua y de ellas la mayor dimensión es la que ocupan los océanos, que junto con los mares representan más del 70% de la superficie terrestre, hecho que los convierte en determinantes para la creación y conservación de la vida y del medioambiente, y por lo tanto para la pervivencia de los seres humanos.

De los diferentes sectores de actividad, la pesca es de los que mayor impacto tiene sobre el medioambiente marino y sobre las poblaciones de peces, así como sobre los hábitats, las especies y la cadena alimentaria marina en general, por lo que su mantenimiento resulta imprescindible para que los océanos continúen estando sanos y siendo productivos.

Las actividades pesqueras, así como aquellas derivadas de las mismas, vienen afrontando desde su existencia una serie de dificultades relacionadas con la diversidad de los productos pesqueros que se ofertan en los mercados, la acusada fluctuación que se produce en la producción, o el hecho de que los pro-

ductos pesqueros sean en buena parte perecederos.

El sistema pesquero-alimentario en España incluye el sector pesquero, la industria del pescado y todas aquellas actividades industriales ligadas al sector como son el almacenamiento, el transporte, la distribución o los servicios, conformando una contribución cuantiosa y fundamental a la economía española.

Las sociedades han ido evolucionando, y con ellas lo ha hecho el conocimiento, por lo que los avances tecnológicos e industriales de la pesca han mostrado que, si bien es un recurso renovable, éste no es infinito. Es por ello que proceder a una explotación sostenible de los recursos pesqueros es indispensable para garantizar el bienestar alimentario, económico y social de la población actual, y sobre todo de la futura.

Para entender un poco más qué es la sostenibilidad hay que partir de la definición aportada por la Comisión Mundial del Medio Ambiente de la ONU en el año 1987 que la enunciaba como el desarrollo que cubre las necesidades presentes sin comprometer las capacidades de cubrir sus necesidades a generaciones futuras.

Al tratarse de un concepto transversal, la sostenibilidad afecta a todas las facetas de las relaciones humanas y económicas, además de a las relaciones que éstas tienen con el entorno que las rodea; por lo que hablar de sostenibilidad requiere adentrarse en las múltiples conexiones que se dan entre ella y otros aspectos de la realidad.

Actualmente, el futuro del sector pesquero se basa en poder garantizar la sostenibilidad de los recursos pesqueros tanto desde el punto de vista biológico

como económico y social. Las comunidades pesqueras mundiales están siendo amenazadas por diferentes tipos de riesgos, desde el cambio climático o la sobreexplotación de las pesquerías, a los elevados costes del combustible.

Por ello, se están llevando a cabo acciones de impulso que tratan de alcanzar un desarrollo pesquero sostenible a través de acciones de difusión en sus tres vertientes: ambiental, económica y social.

La finalidad del desarrollo sostenible pesquero, no solo se centra en que los proyectos y las actividades que se desarrollen en el sector de la pesca sean viables y respetuosas sino que además busquen la cohesión y el equilibrio entre el medioambiente, la economía y la población. De ahí que se pueda hablar de que los 3 ejes fundamentales que deben de tenerse en cuenta en lo que al ámbito pesquero se refiere sean:

- **Sostenibilidad ambiental:** es el equilibrio que debe producirse entre la actividad pesquera y la preservación de la biodiversidad y de los ecosistemas marinos, equilibrio que garantiza la disminución de los impactos sobre el medio marino en cuanto a residuos y emisiones y a su vez favorece la conservación de

los recursos naturales y propios del medio. La sostenibilidad vela, por lo tanto, por la no sobreexplotación de los recursos y de las especies.

- **Sostenibilidad económica:** es la viabilidad razonable que ha de producirse en la actividad pesquera para sostener una actividad financiera y económica rentable en consonancia con la dimensión de la flota pesquera y el mantenimiento de los recursos de la propia actividad de la pesca.

- **Sostenibilidad social:** es la repercusión que han de tener las actividades del sector de la pesca en aras de mantener la cohesión social y la consecución de los objetivos que son comunes a la población, facilitando su asentamiento, y la de sus territorios, fundamentalmente en las zonas costeras más dependientes de la actividad pesquera.

Con la entrada de España en la CEE -Comunidad Económica Europea- el 1 de enero de 1986, tanto el Estado como las Comunidades Autónomas en España admitieron también los cambios que se iban a producir en la organización y gestión de las políticas públicas, entre otras la que afectan a la pesca.

Con ese fin, la Política Pesquera Común que regulaba la actividad para todos los

“

... el desarrollo que cubre las necesidades presentes sin comprometer las capacidades de cubrir sus necesidades a generaciones futuras.

países miembros de la CEE promovió la creación de la OCM -Organización Común de Mercado- con el fin de que los países miembros estuviesen regidos y amparados bajo las mismas normas y estableciendo de este modo un orden consecuente en la comercialización y transformación de los productos de la pesca y derivados.

De este modo, la entrada en vigor el 1 de marzo de 1986 de la Organización Común de Mercados supuso la instauración de normas para la comercialización de los productos pesqueros, planes de pesca específicos, la fijación de un sistema de precios y reglas de comercio con países extranjeros.

Con ello se pretendía, entre otros objetivos, y sigue a pretenderse en la actualidad: desarrollar racionalmente la actividad pesquera, garantizando en cierta medida la sostenibilidad de la actividad, evitando el agotamiento y la sobreexplotación de los recursos.

Las OPPs -Organización de Productores Pesqueros- son organizaciones diseñadas por la CEE para lograr los objetivos de la Organización Común de Mercados, promoviendo la importancia de que los productores pesqueros se asociasen para lograrlo.

Entre las principales características que distinguen a las OPPs cabe destacar: su constitución libre a iniciativa de los propios productores, el reconocimiento de las organizaciones por parte del Estado en el que ubican su sede social, el respaldo de en un Plan de pesca para el ejercicio racional de su actividad pesquera o la mejora de las condiciones de venta de los productos, entre otras.

La OPPC-3, Organización de Productores de Buques Congeladores de Merlúcidos, Cefalópodos y Especies varias, es una organización de afiliación libre y voluntaria de armadores cuya finalidad es racionalizar el ejercicio de la pesca, por una parte, y mejorar las condiciones de venta de la producción de sus asociados, por otra.

Entre los principales objetivos que ha asumido la OPPC-3 en el Plan 2014-2017, hay que destacar los siguientes:

- Adaptar la producción de la propia organización a las exigencias de la nueva Política Pesquera Común, más concretamente en lo que a la política de descartes se refiere y a la lucha contra la denominada pesca ilegal no declarada y no reglamentada -IUU-

- Adaptar la producción en lo que a cantidad, calidad y presentación de los productos de la propia OPCC-3 se refiere a los requerimientos determinados por el mercado

- Desarrollar una serie de proyectos colectivos a la vez que medidas que le permitan a sus socios ser más competitivos y respetuosos con el medio marino

Los objetivos de la OPCC-3 se materializan con la realización de una serie de medidas, tal y como la propia Organización reconoce, destacando: fomento de las actividades pesqueras sostenibles; prevención y reducción de las capturas no deseadas; contribución a la trazabilidad de los productos de pesca facilitando información clara y completa a los consumidores; contribución a la eliminación de la pesca ilegal no declarada y no reglamentada; mejora de las condiciones de comercialización de los productos de pesca; mejora de la rentabilidad económica; estabilización de los mercados; contribución al abastecimiento de alimentos y promoción de niveles elevados de calidad y seguridad alimentaria; reducción del impacto medioambiental de la pesca a través de la mejora selectiva de las artes de pesca.

Del mismo modo que las medidas citadas pretenden lograr la consecución de los objetivos de la OPPC-3, las acciones y proyectos que se van a enumerar en este libro, tratan de materializar las distintas medidas que se acaban de describir, representando la realidad tangible y medible a través de la cual la OPPC-3 contribuye a todo lo descrito anteriormente.

Por esta razón, las distintas acciones y campañas promovidas por la OPPC-3 tienen siempre un carácter transversal y un objetivo ineludible en relación a la sostenibilidad en general y a los tres ejes ambiental, económico y social.

Esta organización creada en 1986 tras la integración de España en la CEE aglutina a todo el territorio estatal español y en ella se agrupa alrededor del 60% de la flota congeladora de la UE, siendo algunas de las principales especies en las que centra su actividad: merluza, calamar, pota, pez espada, fletán o gallineta, entre otras.

La flota de la OPPC-3, formada por arrastreros y palangreros congeladores, está presente en caladeros de todo el mundo e integrada en ARVI - *Cooperativa de Armadores de Pesca del Puerto de Vigo* -, con quien viene desarrollando proyectos de innovación y gestión pesquera desde hace más de una década.

La OPPC-3, conjuntamente con sus socios, lleva tiempo asumiendo y ejecutando acciones que fomentan la sostenibilidad de la pesca congelada, por lo que anualmente realizan planes de capturas para poder adaptar el volumen de la oferta de especies a las necesidades que se observan en cada momento en el mercado.

Atendiendo a la relevancia de los ejes de la sostenibilidad en materia de pesca es importante destacar la labor que desde la OPPC-3 viene desarrollándose desde hace años en esa materia, con acciones y campañas que promueven dicha sostenibilidad tanto desde el plano ambiental, como económico y social.

Desde la OPPC-3 se pretende divulgar desde una perspectiva positiva aquellas acciones o medidas que promueven la sostenibilidad en el sector de la pesca congelada y cuyo conocimiento es fundamental para poner en valor la labor realizada pero también para transmitir a la sociedad el compromiso existente desde los organismos y la materialización de las buenas prácticas llevadas a cabo por las OPPs en España.

Es por ello que se han elaborado tres ebooks, uno correspondiente a cada uno de los ejes expuestos: - *ebook ambiental*, *ebook económico* e *ebook social* -, con el fin de dar impulso y divulgar las

acciones y medidas que se llevan a cabo desde la flota de pescado congelado y los objetivos que con ellas se han alcanzado, en un intento también de romper los viejos e incorrectos estereotipos que pudiese existir en torno a la actividad pesquera de esta flota.

Entre los principales colaboradores en proyectos y acciones de la OPPC-3 están ANAMER -*Asociación Nacional de Armadores de Buques Congeladores de Pesca de Merluza*-, ANAPA -*Asociación Nacional de Armadores de Buques Palangreros de Altura*-, ANFACO -*Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescado y Marisco*-, CETMAR -*Centro Tecnológico del Mar*-, FEOPE -*Federación Española de Organizaciones Pesqueras*-, Departamentos de la Universidad de Vigo y de la Universidad de Santiago de Compostela, además de empresas privadas y otras entidades.

Atendiendo a esta realidad se puede asegurar que los proyectos de la OPPC-3 implican a diferentes actores relevantes dentro del tejido empresarial, de las distintas áreas de conocimiento, y a organismos gubernamentales de distintas administraciones, al existir también financiación y cofinanciación española y europea.

sostenibilidad social

La sostenibilidad social en el sector de la pesca se entiende como la repercusión que tienen las actividades pesqueras en el mantenimiento de la cohesión social y en la consecución de los objetivos comunes al conjunto de la ciudadanía en todos los niveles, siendo los factores tangibles más destacados el asentamiento de población y la generación de riqueza en las zonas costeras.

Si bien los beneficios de la pesca son

fundamentalmente el alimento, la nutrición, el empleo y los ingresos, la pesca también repercute considerablemente sobre el mantenimiento de las comunidades de pescadores, la igualdad de ingresos y de género, así como los derechos humanos fundamentales. De ahí que pueda afirmarse que el primer aspecto de la sostenibilidad lo constituyen los beneficios que ésta es capaz de aportar a la sociedad, como pilar básico para el desarrollo de otras cuestiones.

“ ... la repercusión que tienen las actividades pesqueras en el mantenimiento de la cohesión social y en la consecución de los objetivos comunes al conjunto de la ciudadanía en todos los niveles, siendo los factores tangibles más destacados el asentamiento de población y la generación de riqueza en las zonas costeras.

De la interacción histórica que se produce entre la naturaleza y la actividad humana se originan aspectos sociales y culturales que se manifiestan y condicionan tanto las rutinas vitales de la ciudadanía como las características propias del conjunto de la sociedad. Entre esos aspectos, en relación al sector de la pesca en España, cabe destacar la propia historia de la pesca y su tradición, la gastronomía y la alimentación, el clima laboral y la igualdad o el deporte y el ocio como aquellos en los que es necesario indagar un poco más para entender el contexto y la importancia de la sostenibilidad social en el sector pesquero.

Más allá del valor económico y de la creación de empleo, o del impacto y la repercusión medioambiental, la pesca como actividad económica está intrínsecamente ligada a la evolución de la sociedad y a otros aspectos de carácter más social.

Todos los agentes implicados en la actividad pesquera, de una u otra manera, deben velar por la adecuación entre los recursos marinos disponibles y los medios que se aplican para la explotación de los mismos, solo de esta manera se podrá mantener la actividad y permitir que generaciones venideras aún dispongan de recursos marinos de los que

alimentarse y en base a los cuales desarrollar una actividad económica y social. Es importante recordar en todo momento que la pesca es una actividad que representa una fuente de alimentación para el conjunto de la humanidad y que además proporciona empleo y beneficios económicos a quienes se dedican, de una u otra manera, a ella. De este modo, se trata de mantener el equilibrio entre las necesidades económicas y los aspectos humanos, algo que hace necesaria la concienciación e involucración de toda la sociedad, ya que la conservación de los recursos es beneficiosa para las empresas que se dedican al sector, del mismo modo que lo es para las comunidades que se alimentan y dependen de esos recursos.

Sin embargo, no hay que olvidar que los trabajadores y trabajadoras del mar son los mejores guardianes del medioambiente y de la sostenibilidad de la actividad pesquera, ya que son ellos y ellas quienes viven del y para el mar y, por lo tanto, los más implicados y responsables en el mantenimiento equilibrado y el desarrollo racional de la actividad.

Aun siendo renovables, los recursos pesqueros son limitados y deben someterse a una ordenación adecuada si se busca su contribución al bienestar am-

biental, económico y social de la población mundial para que se sostengan.

La pesca supone una fuente vital de alimentación, empleo, comercio, bienestar y recreo para la población de los distintos territorios del mundo que o bien la practican, o se benefician de ella.

La OPPC-3 como organización, sus asociados de forma independiente, así como otros organismos y entidades del sector, llevan años apostando por el carácter social de la actividad pesquera, frente a los principios teóricos de la economía liberal.

Frente a la búsqueda únicamente de la rentabilidad de las empresas del sector de la pesca, desde la OPPC-3 se viene apostando fuertemente también por conseguir su viabilidad, centrando los objetivos y aunando esfuerzos en la defensa del bien común y del desarrollo sostenible de la actividad pesquera.

Para la OPPC-3 la contribución al bienestar social es un compromiso firme e ineludible, prueba de lo cual son los diferentes proyectos de índole social que se recogen en este ebook de sostenibilidad social, dentro de la colección “Los catálogos de la sostenibilidad de la pesca congelada”.

(Re)pesca de la historia y de la tradición marinera

Para conocer el origen de la pesca hay que remontarse a la Edad de Piedra y a la recolección de peces y cangrejos en las fases de bajamar, prácticas que centraban la actividad en la Europa de aquel momento, por lo que los utensilios primitivos que se utilizan en la época eran los mismos que podían utilizarse para otras actividades como la caza o la recolección de frutas, así como arpones fabricados con ramas o troncos de árboles.

Aunque no hay fuentes fiables y únicas para datar el origen de la pesca, sí parece haber un consenso general en localizarla en territorios orientales. Por una parte está la historia de una emperatriz nipona llamada Zingo que podría haber sido la pionera en fabricar un anzuelo de pesca con la ayuda de una aguja. Concretamente cuenta la leyenda que usando unos granos de arroz como cebo y una cuerda amarrada a una larga vara consiguió capturar una trucha y de ahí vendría el origen de la caña de pescar y de la propia pesca. Por otra parte existen leyendas chinas que hacían referencia a la pesca concebida como una actividad principalmente recreativa.

Los antiguos anzuelos eran agujas puntiagudas que se elaboraban de piedra, hueso o madera y hay que esperar hasta el fin de la Edad de Bronce y comienzos de la Edad de Hierro para poder encontrar anzuelos más similares a los que siguen utilizándose en la actualidad. A día de hoy el anzuelo está más que instaurado en todos los territorios y es un elemento del que existen miles de tipos diferentes, elaborados habitualmente en acero y cromados para evitar la oxidación.

En la Edad Media europea la pesca en aguas saladas limitaba su comercialización a territorios próximos a los de su obtención debido a las dificultades de conservación del pescado fresco para poder transportarlo y venderlo en otras zonas, de ahí que en las zonas alejadas del mar el consumo de pescado se centraba en aquellas especies que se capturaban en aguas dulces.

Entre la Edad Media y la Edad Moderna son muchos los avances que se dieron en el sector de la pesca, especialmente los que a maquinaria, tecnología, vapor u otras cuestiones se refiere.

En la Edad Moderna el régimen jurídico de las aguas jurisdiccionales se consolidó gracias a la aprobación del mismo

en la Conferencia de la ONU sobre el Derecho del Mar que tuvo lugar en el año 1982. A esto hay que sumarle la introducción de la denominada ZEE -Zona Económica Exclusiva- que determina las franjas marítimas en las que cada Estado debe conservar los recursos marinos sin que éstos se vean sometidos a actividades de sobreexplotación.

España ha sido, y sobre todo sigue siendo, una de las grandes potencias pesqueras mundiales en cuanto al volumen de capturas y al aporte a la economía que representa la pesca desembarcada, tanto de pescado fresco como de congelado para consumo humano, tal y como muestra la siguiente tabla.

CAPTURAS DE BUQUES ESPAÑOLES, PESO VIVO (en t) y VALOR (en miles de euros), POR CONSERVACIÓN, DESTINO Y GRUPO PRINCIPAL (taxonómico) DE ESPECIES _ 2013/2015							
Conservación, destino y grupo de especies		2013		2014		2015	
		Peso vivo (t)	Valor (miles €)	Peso vivo (t)	Valor (miles €)	Peso vivo (t)	Valor (miles €)
Fresco, consumo humano	Peces	347.278	765.199,62	399.482	811.487,94	403.698	895.365,94
	crustáceos	4.840	71.936,79	4.545	71.429,84	6.875	118.595,53
	Moluscos	36.857	136.855,53	25.733	123.561,10	26.392	137.970,83
	Otros	589	1.909,21	529	1.781,20	649	2.650,22
	Total	389.564	975.901,16	430.288	1.008.260,07	437.614	1.154.582,52
Congelado y otros consumo humano	Peces	581.392	1.020.760,13	743.224	1.343.099,80	484.105	812.415,78
	crustáceos	6.204	68.945,53	12.376	169.530,28	5.335	29.968,09
	Moluscos	34.056	99.318,36	49.246	228.874,38	35.028	45.444,95
	Otros	1	42,89	11	,295	6	114,40
	Total	621.653	1.189.066,91	804.847	1.741.505,76	524.523	887.943,23
Total consumo humano		1.011.217	2.164.968,07	1.235.135	2.749.765,83	962.137	2.042.525,76
Total consumo no humano		1.217	393,85	2.171	438,83	2.417	931,09
Total general		1.012.434	2.165.361,92	1.237.307	2.750.204,66	964.554	2.043.456,85

Fuente: Estadísticas de Pesca Marítima. Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

Los datos del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente muestran que el volumen de capturas así como el valor de las mismas es superior en el caso de los productos congelados, a lo largo de los años. Tanto en un caso como en el otro, los peces y los moluscos son los recursos marinos más capturados por los buques españoles según las estadísticas aportadas.

No todas las capturas que realizan los buques españoles tienen su destino en el mercado español, sino que buena parte de las mismas van destinadas a la comercialización en mercados europeos e internacionales, por lo que la exportación es una actividad muy ligada al sector pesquero español y que supone una importante fuente de ingresos para su balanza de pagos.

Dado el elevado consumo de pescado que se observa entre la población española, dato que está directamente relacionado con la tradición gastronómica, la proximidad a puertos pesqueros y las propiedades y beneficios de la propia dieta mediterránea, en España se produce la necesidad de importar pescado de otros territorios al agotarse las reservas pesqueras propias a lo largo de cada año; algo similar a lo que ocurre en otros países como Portugal o Suecia cuya po-

blación también tiene muy arraigado el consumo de pescado en su dieta.

La tradición de la pesca en España se remonta a la época prehistórica cuando la elaboración de conservas y salsas de pescado ya había adquirido una dimensión comercial e internacional, al ser España una de la principales fuentes de abastecimiento de estos productos para el Imperio romano.

En la Edad Media la pesca de ballenas, de bacalao o de atunes ya formaba parte de la actividad comercial de distintos territorios de España y de esa época data la existencia de las cofradías como asociaciones de comunidades de pescadores, aunque la actividad de la pesca seguía teniendo un carácter más bien de subsistencia que de actividad económica o comercio.

De la mano de la Revolución Industrial llegó uno de los principales avances para el sector de la pesca ya que la aplicación del vapor a la navegación abrió nuevas posibilidades de rutas y comercio, así como la penetración del ferrocarril hasta los territorios más interiores de la península acercaron el producto a los consumidores y consumidoras finales.

Tampoco hay que olvidar que la industria textil tuvo un papel fundamental en

el desarrollo de la pesca como actividad económica puesto que la fabricación de aparejos y artes de pesca permitieron a los barcos poder estar más tiempo alejados de la costa y por lo tanto desarrollar una pesca más eficaz y rentable como actividad económica.

Los arrastreros impulsados por máquinas de vapor se introdujeron, en un primer momento, en la flota de Huelva y de Cádiz y se dedicaron a la pesca de bacalao en un inicio y de caballa más tarde.

En España, la Guerra Civil supuso un paréntesis importante en la actividad pesquera, precedida por la I Guerra Mundial y más afectada por la II Guerra Mundial, parece que estos periodos bélicos favorecieron la recuperación de los recursos marinos y de la fauna por lo que se produjo un incremento de las poblaciones marinas que repercutió positivamente en la actividad pesquera y en los recursos pesqueros disponibles.

Si a la riqueza de especies se le suma los importantes avances tecnológicos que facilitaban las capturas a mayor profundidad es fácil presuponer que las capturas y la actividad pesquera creció considerablemente tras esos periodos. En el marco del I Plan de Desarrollo Económico que se promovió en Espa-

ña a principios de los años 60 se promulgó una ley de modernización de la flota pesquera y de reestructuración la actividad, ya que ésta tenía un fuerte carácter artesanal en aquella época y era necesario promover una fase de industrialización que favoreciese el desarrollo del sector y permitiese su crecimiento y consolidación.

De la intención de ampliar la flota y de la botadura de los primeros buques congeladores, con el crecimiento sin paragon en las capturas de pescado que esto suponía, al sobredimensionamiento de la flota pesquera y la sobreexplotación de los caladeros hubo un corto recorrido. De ahí que los países, con EE.UU. como pionero, optasen por delimitar sus aguas y protegerlas con el denominado nuevo Derecho del Mar, en un intento por preservar la actividad pesquera y garantizar su pervivencia.

El Derecho del Mar, una de las ramas más complejas del Derecho Internacional, se basa en la *"Convención de las Naciones Unidas para el Derecho del Mar"* y centra su atención en la regulación de distintos aspectos como los derechos de navegación, la pesca, investigaciones científicas marinas o protección del medioambiente marino es decir, se encarga de la soberanía, jurisdicción, utili-

zación, derechos y obligaciones de los Estados en relación con los océanos y otras aguas.

Atendiendo a la situación geográfica de España es innegable que se trata de un territorio inminentemente marítimo, asentado en una península y dos archipiélagos, en el que su fachada norte y suroeste se abren al Océano Atlántico, la costa este y sureste al Mar Mediterráneo y la costa norte al Mar Cantábrico.

La gran tradición pesquera en España afecta a toda la costa, siendo el litoral español una zona de gran dependencia del sector de la pesca tanto desde embarcación como del propio marisqueo, directa e indirectamente, y en lo relativo a términos económicos al igual que sociales.

La actividad pesquera como actividad económica abarca desde la pesca marítima, la de mayor importancia, hasta la recolección de los productos del mar y la acuicultura o piscicultura.

Si bien el perímetro costero español es amplio, el hecho de que confluyan diferentes mares afecta a que las condiciones no sean muy favorables para la proliferación y migración de especies pero sí para la fauna piscícola y para la cría

de especies específicas en cada una de sus aguas.

Es por ello que España, aunque está a la cabeza de la UE en tonelaje de flota, volumen de pesca desembarcada, número de trabajadores del sector y producción acuícola, no depende de sus propios recursos haciéndolo en buena medida de caladeros ajenos con mayor potencia de extracción.

Si bien es cierto que el sector de la pesca ha podido perder peso en el conjunto de la economía española sigue manteniendo su auge e importancia en territorios como Galicia o Andalucía, siendo además una industria cuya actividad influye en otras como la construcción de astilleros, las fábricas de aparejos e instrumentos propios de la actividad pesquera, o el sector del comercio.

Desde el punto de vista técnico, estructural e institucional existen tres tipos de pesca: bajura, altura y gran altura. Esta clasificación responde a la distancia de la costa a la que se ejerce la actividad pesquera por lo que es importante diferenciarlas ya que la modalidad de pesca determina la especie de pescado que se captura así como las cantidades que es posible pescar:

- **Pesca de bajura:** también conocida como pesca tradicional o artesanal, se desarrolla a escasa distancia de la costa, en caladeros de España, con pequeñas embarcaciones y métodos artesanales o artes menores, siendo una modalidad en la que las embarcaciones no suelen superar el día sin volver a puerto. El principal escollo al que se enfrenta este tipo de pesca es el agotamiento de los caladeros de la costa que ha implicado un importante descenso en la actividad y un incremento considerable de la acuicultura.

Este tipo de pesca emplea las denominadas artes menores, métodos artesanales de captura para los que existen artes o aparejos según la especie, destacando las artes de anzuelo, enmalle, arrastre, trampas, marisqueo y buceo. En Galicia, por ejemplo, las especies que suelen capturarse son sardina, jurel, caballa, faneca, lubina o merluza.

- **Pesca de altura y de gran altura:** se despliega en zonas alejadas del litoral (pesca de altura) con embarcaciones de mayor tamaño y tecnologías más desarrolladas o en caladeros de latitudes muy distantes (pesca de gran altura), con embar-

caciones con características para la pesca industrial y la congelación y conservación de las especies capturadas. La actividad pesquera se realiza durante días o meses alejados de puerto, de ahí que los barcos cuenten con instalaciones y sistemas de refrigeración y congelación para mantener el pescado en buenas condiciones para su posterior consumo.

Entre las artes de pesca de altura o gran altura destacan palangre, arrastre, o cerco; y entre las especies que se capturan con cada método se puede citar la merluza, el atún o el pez espada, entre otras.

A la hora de entender las distintas herramientas de la pesca o su clasificación es importante aclarar que las artes de pesca se reservan para las redes mientras que los anzuelos u otros utensilios específicos se clasifican como aparejos de pesca.

A su vez, es importante subrayar que las distintas artes de pesca no son mejores o peores para la sostenibilidad del medio marino y la preservación de las especies sino que cada arte, adaptada al caladero y a la especie que captura, bien utilizada y cumpliendo la normativa da

como resultado una gestión sostenible de las pesquerías.

En las últimas décadas la actividad de la pesca ha cambiado sustancialmente en España al tener que afrontar cuestiones como el sobredimensionamiento de la flota, la sobreexplotación de algunos caladeros y la dificultad o imposibilidad de realizar la actividad en espacios marítimos regulados por el nuevo Derecho del Mar.

Con este panorama España hizo frente a numerosas incertidumbres sobre la viabilidad de sus empresas e industrias pesqueras, conflictos laborales derivados de los ajustes a las normas y medidas que iba imponiendo el sector y la propia UE, así como problemas derivados del decrecimiento de las capturas y las fluctuaciones del mercado.

Con ese reto y las dificultades que acaecía, España experimentó un importante avance tecnológico y una reforma inaudita para alcanzar la vanguardia en lo que a sistemas de navegación o adelantos náuticos se refiere, algo que ha transformado sustancialmente la actividad pesquera y ha permitido su modernización.

Otro de los cambios que ha tenido que afrontar la flota pesquera española es el

que se refiere a los lugares en los que desarrollan su actividad, pues la existencia de las ya mencionadas ZEEs ha protegido y delimitado los espacios en los que cada Estado puede realizar capturas, lo que permite a España pescar en espacios de otros países y a distancias considerables de sus puertos, llegando hasta los océanos Pacífico e Índico.

Pero si bien la cantidad de lugares a los que se puede llegar a pescar gracias a los avances tecnológicos, y a la delimitación de los espacios de desarrollo de la actividad, ha aumentado, el volumen de capturas ha ido decreciendo en favor de la política de protección de los recursos marinos y de no sobreexplotación de los caladeros.

Uno de los grandes retos a los que se enfrenta España en los últimos años es la explotación de nuevas pesquerías y especies, gracias a la investigación que ha facilitado la localización de nuevos bancos de pesca en los que aprovechar recursos marinos, así como el propio desarrollo de la acuicultura que cría y comercializa especies contribuyendo a frenar la sobreexplotación y mantener la sostenibilidad.

Muestra de la asunción de los retos de la actividad pesquera en España es el cre-

cimiento del sector de transformación y de comercialización, ya que industrias y empresas del sector pesquero vienen mostrando su compromiso por acatar las normas y apostar por la sostenibilidad de los recursos marinos en beneficio de todos.

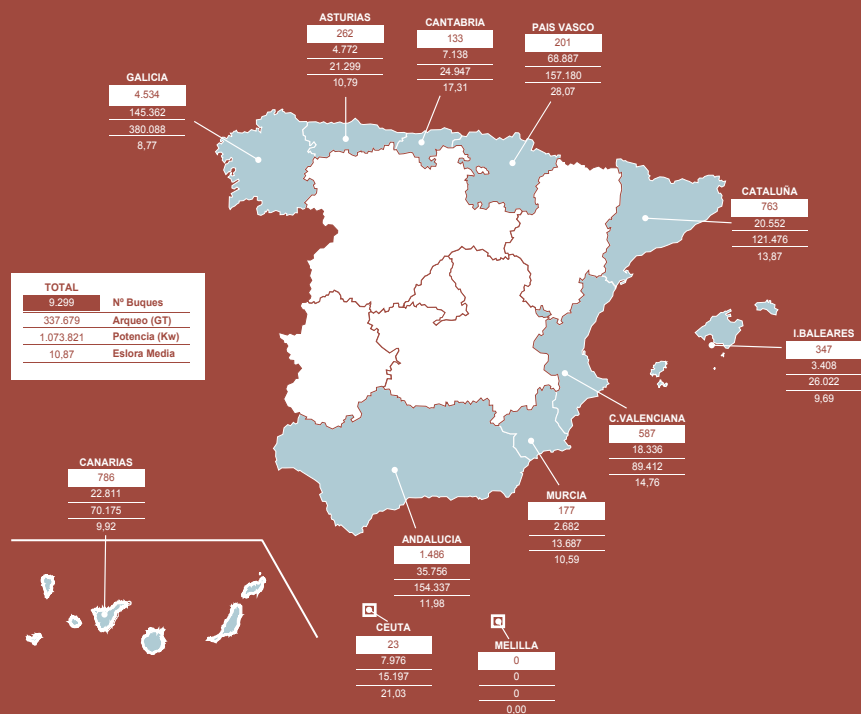
Además, tal y como viene demostrando en los últimos años, la industria pesquera española cuenta con enorme y efectiva capacidad para adaptarse a las circunstancias cambiantes, prueba de ello es la reducción en las capturas que se han producido en la pesca de gran altura así como la modernización y adaptación de la flota de altura para poder seguir desarrollando su actividad de acuerdo a las nuevas directrices.

Pesca y trabajo: navegando hacia la igualdad

La pesca, en origen, tenía como finalidad satisfacer las necesidades del ser humano de alimentación pero el incremento de la producción generado a raíz de la propia actividad originó un comercio floreciente de intercambio y economía. La evolución tecnológica y económica que ha experimentado la pesca a lo largo de la historia, tal y como viene exponiéndose, permite afirmar que es una de las actividades económicas de mayor importancia mundial, siendo fuente de riqueza, empleo y salud tanto para los países desarrollados como para los países en vías de desarrollo.

Desde sus orígenes la pesca sigue teniendo un papel fundamental en la erradicación del hambre, en la reducción de la pobreza y en el mantenimiento de la calidad y esperanza de vida, dados sus aportes a la salud y a la nutrición.

Dados los retos actuales en la pesca mundial y los cambios que han ido modificando y regulando la actividad, el objetivo primordial que tiene el sector pesquero en España es equilibrar las prioridades que se dan entre el crecimiento de la propia actividad con la sostenibilidad medioambiental, económica y social en beneficio de todos, y como garantía del desarrollo del sector.



Fuente: Datos del Censo de Flota Pesquera Operativa a 31 de diciembre de 2016

■ Características de la Flota Española (2016)

■ Evolución de la Flota Española

	2014	2015	2016
Nº Buques	9.635	9.409	9.299
Arqueo (GT)	357.556	342.569	337.679
Potencia (Kw)	1.117.392	1.086.655	1.073.821
Eslora Media	10,89	10,86	10,87

■ Tipo de Flota (2016)

	Nº Buques	%
Arrastreros	963	10,36
Cerqueros	605	6,51
Palangreros	391	4,20
Redes de Enmalle	69	0,74
Artes fijas5	5	0,59
Artes Menores	7.216	77,60
TOTAL	9.299	

España cuenta con una gran e importante flota distribuida por todo el litoral de la península y las islas, tal y como se

muestra en el gráfico, siendo la gallega la más importante de todo el territorio estatal.

PAÍS	Nº BUQUES	Gt (t)	ESLORA MEDIA	POTENCIA (kw)	ANTIGÜEDAD MEDIA
BEL - Belgica	74	13.962,00	28,11	45.267,00	30
BGR - Bulgaria	1.922	6.371,57	6,94	58.021,35	21
CYP - Chipre	842	3.457,62	7,19	38.724,47	25
DEU - Alemania	1.418	63.715,00	9,75	139.884,00	33
DNK - Dinamarca	2.277	68.752,32	9,09	211.639,00	33
ESP - España	9.299	337.678,90	10,87	1.073.821,37	31
EST - Estonia	1.556	13.282,90	6,40	44.594,24	23
FIN - Finlandia	3.082	16.164,19	6,65	168.865,67	26
FRA - Francia	6.848	173.518,42	9,73	1.004.392,00	25
GBR - Reino Unido	6.238	185.531,96	9,43	768.997,78	26
GRC - Grecia	15.198	71.797,73	7,45	431.071,08	29
HRV - Croacia	7.486	48.224,79	7,20	383.506,37	56

PAÍS	Nº BUQUES	Gt (t)	ESLORA MEDIA	POTENCIA (kw)	ANTIGÜEDAD MEDIA
IRL - Irlanda	2.142	63.321,29	9,54	192.838,16	27
ITA - Italia	12.309	157.525,06	10,03	985.376,38	114
LTU - Lituania	143	40.875,26	15,92	47.993,46	113
LVA - Letonia	681	28.715,46	8,01	47.637,70	29
MLT - Malta	916	6.362,83	7,24	67.537,82	32
NLD - Holanda	845	131.226,00	19,85	310.307,75	50
POL - Polonia	876	35.736,50	10,82	85.748,48	29
PRT - Portugal	7.988	93.787,55	7,43	356.002,87	32
ROM - Rumania	159	1.123,04	8,53	6.099,57	44
SVN - Eslovenia	171	589,66	6,96	8.534,84	37
SWE - Suecia	1.310	29.378,94	9,48	164.788,43	34
Total UE	83.780	1.591.098,99	8,82	6.641.649,79	44

A nivel europeo, y según los datos facilitados a finales del año 2016, España ocupa el tercer lugar en cuanto a número de buques, siendo Grecia y Portugal los países con mayor número, en primer y segundo lugar respectivamente, dato que muestra la importancia y el peso específico que tiene la flota española en el conjunto de la UE.

Además, España sigue manteniendo su posición en cuanto a ser uno de los principales productores y consumidores de pescado, aunque en los últimos años viene dándose una tendencia tanto en la reducción de la flota, especialmente de la flota de altura y gran altura, como en el número de capturas anuales.

En España se contabilizan 312 puertos pesqueros, siendo Galicia la Comunidad Autónoma con mayor número, 78 concretamente entre los que destacan Vigo, Marín, Cangas o A Coruña, Canarias cuenta con 56 con Las Palmas, Santa Cruz y Arrecife, y Andalucía con 38 especialmente la zona atlántica, donde destacan los puertos de Cádiz e Isla Cristina.

España no solo cuenta con una de las flotas más grande e importante del mundo sino que además es de las más sostenibles, algo que se ha logrado gra-

cias a las iniciativas y acciones de los distintos responsables de la actividad pesquera y del cumplimiento taxativo de la legislación que regula las actividades desde una perspectiva de sostenibilidad y mantenimiento.

Aunque en los últimos 25 años España ha sufrido una importante disminución en el número de puestos de trabajo, cifrándose la caída en más del 60%, así como en el número de capturas, la pesca es una actividad que sigue generando un gran número de empleos, tanto directos como indirectos.

La pesca crea empleabilidad, no solo en la propia actividad sino también en la acuicultura y el marisqueo; en los astilleros o las industrias auxiliares del sector naval; en la industria de transformación y comercialización de productos pesqueros y en la distribución o conservación de los mismos.

Para entender el papel que la pesca tiene en la economía española hay que analizar la estructura sectorial que conforma dicha economía española, caracterizándose en la actualidad por el elevado peso que ha ido adquiriendo el sector servicios a lo largo de las últimas décadas en detrimento de otros sectores industriales que predominaban a lo largo del siglo XX.

Tomando como punto de partida la década de los años 70, tras la autarquía que caracterizó al régimen franquista, se observa que el sector servicios ha ido paulatinamente incrementando su relevancia en la aportación al PIB -Producto Interior Bruto- mientras que otros sectores han ido perdiendo peso, fundamentalmente las actividades relacionadas con el sector primario, seguidas de otras del sector secundario.

España cuenta con una economía que se sostiene fundamentalmente por el sector servicios, con una amplia variedad y presencia de empresas que se dedican a actividades tan diversas como la banca, la ingeniería y obra civil, distribución, seguros o telefonía, y que experimenta cambios significativos en los puestos y ocupaciones desarrolladas por los trabajadores y trabajadoras.

ESTRUCTURA DE LA PRODUCCIÓN EN LA ECONOMÍA ESPAÑOLA (datos en porcentaje)				
	AGRICULTURA y PESCA	INDUSTRIA ENERGÍA	CONSTRUCCIÓN	SERVICIOS
1970	11,0 %	34,0 %	8,8 %	46,2 %
1980	7,0 %	28,6 %	7,9 %	56,5 %
1990	5,5 %	25,1 %	8,8 %	60,6 %
2000	4,1 %	20,6 %	10,1 %	65,2 %
2005	3,0 %	18,8 %	11,6 %	66,6 %
2010	2,6 %	17,2 %	8,8 %	71,4 %
2012	2,5 %	17,2 %	6,3 %	74,0 %
2013	2,8 %	17,1 %	5,6 %	74,5 %
2014	2,5 %	17,1 %	5,4 %	75,0 %
2015	2,5 %	17,1 %	5,5 %	74,9 %
2016	2,6 %	17,8 %	5,6 %	74,1 %

Fuente: INE (2017)

En cuanto a cuestiones de índole laboral, aunque se han dado importantes cambios con la incorporación de la mujer al trabajo, queda todavía mucho camino por recorrer antes de poder hablar de igualdad de mujeres y hombres en el mercado laboral, y el sector de la pesca es uno de los sectores en los que todavía queda mucho por avanzar, ya que a día de hoy se constatan desigualdades en los salarios, en la formación interna y en la promoción dentro de la organizaciones, así como en los períodos de protección social que alcanzan los hombres frente a las mujeres o el número de excedencias que solicitan para el cuidado de la infancia u otras personas dependientes.

Los convenios colectivos han avanzado considerablemente en temas de jornada laboral, aumentos salariales o inestabilidad laboral, pero la conciliación y corresponsabilidad entre mujeres y hombres sigue sin ser una de las prioridades en este tipo de negociaciones y, por lo tanto, tampoco los servicios que la conciliación lleva aparejados y todo el desarrollo normativo y de práctica que requiere para que sea efectiva dicha conciliación familiar, laboral y personal. A esto hay que añadir la escasa presencia de mujeres en las mesas de negociación colectiva, por lo que en la elaboración de los convenios falta la re-

presentatividad y sensibilidad de las mujeres y con ello su "realidad" en cuanto a integración y conciliación en el mercado de trabajo español.

Las modificaciones que han ido introduciéndose en relación a la conciliación laboral y familiar no han supuesto un avance definitivo, por lo que sigue siendo necesario trabajar en una mayor flexibilización y racionalización de los horarios de trabajo y de las condiciones laborales.

La presencia de las mujeres en el sector de la pesca, aunque poco estudiado y conocido, se ha centrado en labores de carga y descarga, procesamiento o comercialización, entre otros, y ha sido determinante para el mantenimiento de las pesquerías en concreto y de la actividad en general.

Las políticas de integración e igualdad no son ajenas al sector pesquero siendo un objetivo primordial para los organismos competentes en materia de pesca en España erradicar las posibles situaciones de discriminación y desigualdades laborales por cuestiones de género.

La visibilización y organización de las mujeres que desarrollan su actividad entorno a la pesca es fundamental para poner en valor su trabajo así como para

favorecer la comunicación e intercambio de experiencias e iniciativas promoviendo el emprendimiento, el asociacionismo y por lo tanto el empoderamiento y el liderazgo.

De ahí la necesidad de lograr no solo la sensibilización sino también la implicación de los agentes sociales que intervinieren en el sector, tanto desde el punto de vista de la formación específica como de la contratación sobre todo en la pesca de altura y gran altura, que es donde se genera más empleo y por lo tanto en donde más se observa la discriminación. En el sector pesquero es habitual asociar el papel de la mujer al marisqueo, a las conservas, ya que es en esas actividades en las que las mujeres han activado de forma más notable estrategias de subsistencia actual para la supervivencia futura. De ahí que el proceso de profesionalización de las mariscadoras gallegas sea un claro ejemplo de la organización de las mujeres que desarrollan actividades pesqueras y de cómo dicha organización puede contribuir, no solo a aumentar y mantener la autoestima, sino también a generar sinergias y garantizar el éxito de las actividades profesionales vinculadas a la comunidad.

La invisibilidad del papel de las mujeres que desempeñan actividades pesqueras

no solo es una cuestión de vivir en desventaja con respecto a las actividades que desarrollan los hombres sino que además es una cuestión que provoca una situación de desigualdad de condiciones laborales y económicas, que perpetúa roles de inferioridad y contribuye al mantenimiento de estereotipos y de desigualdades de género.

Las mujeres trabajan y están presentes en toda la cadena de producción de la industria pesquera en la UE, desde la captura hasta la comercialización, pasando por la acuicultura, el procesamiento, la transformación, el marisqueo, la creación y reparación de redes y todas las actividades de dirección, gestión y control que pueden observarse en las empresas pesqueras, por lo que la "visión masculinizada" de la pesca no responde a la realidad laboral y, mucho menos, se mantiene aquella división tradicional del mundo marino que colocaba al hombre en las actividades del mar dejando a la mujer con las tareas que se realizaban en la costa.

Galicia es, en ese sentido, una abandonada del empleo femenino en el sector de la pesca y si bien es cierto que el porcentaje de mariscadoras, rederas o mujeres que se dedican a la comercialización es bastante elevado, eso no quita

que en otras actividades del sector, aunque en menor porcentaje, pueda observarse la presencia de mujeres.

La colaboración, la puesta en común y el asociacionismo siempre han sido siempre claves para que las mujeres tomen conciencia de la necesidad de unirse de cara a mostrarse su potencial y reforzar su papel en el sector pesquero. Además es fundamental, y en ese sentido se trabaja desde las instituciones y organismos competentes, documentar y relatar las acciones que se llevan a cabo en relación a la igualdad de género en el sector pesquero para abrir nuevas ventanas de comunicación y mostrar una realidad que, de momento, requiere de actualización y mejora continua.

Si bien podría decidirse que en materia de política social la PPC -Política Pesquera Común- ha llevado un cierto retraso al no afrontar del todo medidas reales y efectivas en estas áreas, organismos como la propia OPPC-3 o ARVI han intentado suplir y paliar las desigualdades laborales y la presencia de la mujer con acciones concretas y medidas reales.

También es cierto que, en buena medida, el retraso que se menciona ha estado más relacionado con la necesidad de reflexión de las medidas a adoptar,

en cuanto a su eficacia y realismo, que por cuestiones de desinterés o desconocimiento de la problemática.

Eso no ha resultado un eximente para que en los últimos años se haya trabajado en distintos proyectos, medidas o acciones que han tenido como finalidad anular los efectos de la disparidad que se han detectado en el sector de la pesca a la vez que trabajar en la consecución de la necesaria cohesión social, siendo estos dos los retos más importantes que han de afrontar los organismos públicos y las propias empresas del sector de la pesca.

Tal es así que desde ARVI se viene trabajando en ambos objetivos, por lo que la Cooperativa de Armadores de Vigo es promotora y partícipe, al mismo tiempo, en su ámbito de trabajo y actuación, y hasta donde le permiten sus competencias, de proyectos de promoción real de la igualdad entre mujeres y hombres en el sector de la pesca, además de impulsora de medidas de formación, cooperación y colaboración entre distintos organismos y empresas del sector, en diferentes territorios en los que desarrollan la actividad extractiva.

La pesca, del alimento a la gastronomía.

En el marco del área mediterránea la riqueza de España en cuanto a recursos naturales y marinos, así como la posición geográfica privilegiada para las rutas comerciales y el intercambio de alimentos, han sido claves determinantes para la complejidad y variedad de la dieta española.

Al mismo tiempo, han facilitado que España haya alcanzado lugares meritorios y destacados en la gastronomía mundial convirtiéndose en un referente por la calidad de sus productos y por su buen hacer en la cocina.

Que las costas españolas estén bañadas por tres mares -*Cantábrico, Atlántico y Mediterráneo*- y que España tengan accidentes geográficos como pueden ser las rías gallegas contribuyen además a la exquisitez y calidad de los pescados y mariscos que se extraen en las propias costas.

En el territorio español los principales caladeros que aprovisionan de pescados y mariscos a los consumidores y consumidoras son el Cantábrico-noroeste, el Mediterráneo, el Golfo de Cádiz y las Canarias, fundamentalmente.

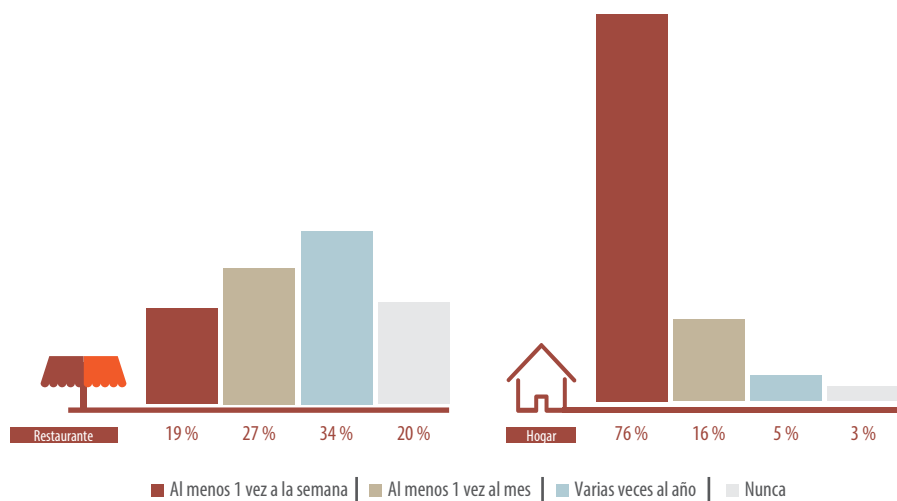
Sin embargo, Galicia y España no solo aportan a la dieta alimentaria y a la cocina sus propios productos sino que en las últimas décadas las capturas que se producen en otras aguas, tanto en aguas jurisdiccionales como en aguas internacionales, llegan a los puertos pesqueros españoles estando a disposición tanto de las cocinas de los restaurantes como de las mesas de los hogares españoles. De este modo, el mercado de pescado en España se abastece de productos pesqueros que se capturan en caladeros de la Unión Europea, en aguas comunitarias no españolas del Atlántico, o en caladeros internacionales, Atlántico Norte, aguas internacionales o terceros países.

Al margen del origen de los productos, que como ya se ha explicado es variado, el pescado es un alimento de los que mayor penetración tiene en los hogares españoles y de los de mayor consumo, tanto pescado fresco, como congelado o mariscos, crustáceos y conservas.

Prueba de ello es que España es el país europeo con mayor consumo mensual de pescado en los hogares, puesto que un 92% de los individuos consume mensualmente productos derivados de la pesca y la acuicultura, seguidos por Suecia y Dinamarca, 90% y 86% respec-

tivamente. Según estos datos, recogidos en el Eurobarómetro sobre Hábitos de consumo de productos procedentes de

la pesca y la acuicultura, al menos una vez a la semana los españoles de 14 años o más consumen pescado.



Fuente: Eurobarómetro "Hábitos de consumo de productos procedentes de la pesca y la acuicultura" para la UE.
Base: Total muestra

El pescado es, desde el punto de vista social y gastronómico, un alimento insustituible por lo que garantizar las capturas reguladas y establecer vedas o situaciones de protección es imprescindible a la hora de asegurar la pervivencia de las especies. Por ello, España no es ajena a la protección de los ecosistemas marinos como elemento fundamental

para mantener la economía de los pescadores que viven de esta actividad y de los ingresos que ésta genera.

Las necesidades básicas e inmediatas, en este caso el pescado como recurso alimentario, no debería ser en caso alguno la única cuestión sobre las que se asienten los planes de ordenación de los

recursos marinos, sino que es necesario que cuando se aborde esta cuestión se estudien cuáles serán los efectos a largo plazo de dicho plan de ordenación pesquera.

En este sentido, y tal y como ya se ha ido planteando, si la conservación de los recursos marinos y pesqueros es la base de la utilización racional de los mismos, es necesario apoyarse en la experiencia y en los estudios científicos que favorezcan la actividad pesquera sin que ello vaya en detrimento de la sostenibilidad de los recursos marinos.

A esto hay que añadir que cada vez son más numerosas, y además cuentan con mayor aceptación social y respaldo empresarial, las ferias del sector de la pesca profesional y tradicional que son un buen escaparate para la gastronomía marinera y son un buen canal de comunicación y visibilización de los diferentes agentes que intervienen en la pesca sostenible y en los avances que se van alcanzado en dicha materia.

En otro orden de cosas, hablar de nutrición y de salud es hablar del conocimiento de cuáles son los nutrientes que una persona necesita para obtener energía y qué recomendaciones existen para la ingesta y consumo de los alimentos.

Se dice que los alimentos, además de una función sensorial y placentera, cumplen una función energética y nutricional, siendo un aporte fundamental del que se deben conocer sus características, propiedades y composición para consumirlos y combinarlos en base a las necesidades y singularidades de cada ser humano.

Los pescados son animales que se clasifican como vertebrados comestibles y que pueden ser de agua dulce o salada, y cuyo consumo es considerado muy recomendable por el aporte de ácidos grasos Omega-3 y proteínas que supone en una dieta sana y equilibrada.

En lo que al contenido de grasas se refiere hay que destacar que en el pescado es una característica que responde a cierta estacionalidad, ya que el porcentaje de grasa es estacional siendo mayor en los meses de verano que en los de invierno, responde además también a ciertos criterios de reproducción, ya que las hembras en procesos de desove también cuentan con más grasa, y a cuestiones morfológicas, puesto que no todos los pescados albergan el aporte de grasa en los mismos órganos o partes del cuerpo del pescado.

Además, el pescado como alimento, también cuenta con un importante aporte

te de vitaminas B, en general, y A y D en el caso concreto de las especies de pescado clasificadas como graso.

El contenido de grasas del que dispone un pescado es lo que permite su clasificación, por lo que se puede diferenciar entre pescados blancos o magros, pescados semigrasos y pescados grasos. Los primeros tienen menos de un 1% de grasa, los segundos oscilan entre un 2% y un 7% y los terceros superan el 7% de grasa.

Como ejemplo se podría indicar que entre los pescados blancos y magros se encuentran especies como bacalao, merluza, lenguado o gallo; entre los pescados semigrasos estarían el besugo, la trucha o el salmónete; y en los pescados grasos están especies como el atún, sardina, anchoa o boquerón.

El pescado cuenta con un aporte de proteína que va del 15% al 32%, porcentaje similar del que dispone la carne, pero con la gran diferencia de que al contar con un tejido conjuntivo que al ser cocinado resulta mucho más fácil de digerir.

El pescado representa, a nivel general, un aporte fundamental en la dieta de buena parte de la sociedad mundial, esto sin entrar en cuestiones específicas de las necesidades alimentarias concretas

de cada comunidad de individuos que tienen sus propias peculiaridades.

Además, en los últimos años, España no solo es un referente en el resto de cocinas que han adoptado o incluido alimentos propios de la cocina española o pautas de la dieta mediterránea en sus hábitos alimentarios, sino que además también es receptora de influencias de otras cocinas del mundo. Prueba de ello es la influencia de la cocina japonesa en la cocina española, siendo ambos países los mayores consumidores de pescado a nivel mundial.

La gastronomía japonesa es un exponente de su cultura, de la sencillez y el naturalismo que caracteriza la manera en la que tratan, presentan y consumen los productos. Si a esto se le suma que es un archipiélago, la influencia del pescado en su dieta parece similar a la que ha tenido España e incluso Portugal, siendo la península ibérica un territorio con larga tradición de consumo de pescado.

La población española está cada vez más sensibilizada con la el cuidado de la salud, la calidad de los alimentos, la dieta sana y la práctica del deporte, por lo que se podría suponer que el consumo de pescado ha aumentado en España en los últimos años.

Sin embargo, a la buena situación de partida en lo que a ser uno de los principales países consumidores de pescado se refiere, además de contar con importantes caladeros en las costas españolas y disponer de una buena flota que faena en altura y gran altura, hay que restarle un condicionante importante: la crisis económica.

La situación de crisis en la economía española ha afectado considerablemente al consumo de las familias, viéndose reflejado en el poder adquisitivo de los hogares y en los productos que durante estos años han estado en la cesta de la compra. A este hecho hay que sumar que en los últimos años, tanto el pescado fresco como el congelado, han sufrido un ligero aumento de precio que ha podido influir también en la decisión de compra del consumidor o consumidora final.

El *Informe del Consumo Alimentario en España 2016*, elaborado por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y que recoge el comportamiento del consumo de alimentación durante el pasado año, pone de manifiesto que el consumo de pescados y mariscos frescos viene sufriendo un ligero descenso en los últimos siete años. En este Informe, en el que se incluyen los siguientes productos pesqueros:

pescados frescos, pescados congelados, mariscos, moluscos, crustáceos y conservas de pescados y moluscos, se observa que las conservas son, de todos los productos mencionados, las que mejor han superado la situación de crisis en lo que a consumo en el hogar se refiere.

Del mismo modo hay que destacar que el consumo de mariscos tiene en diciembre un repunte considerable en relación al resto de los meses del año, algo cuya justificación radica en las tradiciones culinarias y costumbres alimentarias que se asocian a las festividades relacionadas con la navidad y el fin de año.

Entre las principales especies que se consumen en España destacan la merluza y la pescadilla (entre las especies denominadas pescado blanco) y las sardinas, anchoas, atún y bonito (entre los llamados pescados azules).

Por otra parte, es importante abordar el tema de la seguridad alimentaria, ya que es uno de los aspectos más importantes en lo que a alimentación y gastronomía se refiere. En ese sentido tanto la propia UE como el CESE -Comité Económico y Social de la Unión Europea- en particular han mostrado siempre una especial preocupación por los consumidores y las consumidoras y por los aspectos

que más les afectan en relación a dicha seguridad.

Es por ello que desde estos organismos se vienen promoviendo medidas que favorezcan el etiquetado más adecuado de los productos, una característica básica para poder conocer la trazabilidad de los mismos, así como la transparencia y la información de los productores pesqueros que requiere y es necesario que conozca el consumidor final.

Todo ello se engloba en el compromiso con una política de calidad que es la que reclaman los consumidores finales, así como garantías de a seguridad alimentaria y al conocimiento de los ingredientes que incluyen los productos pesqueros o los alimentos de los que las especies se nutren.

Uno de los conceptos más importantes dentro de la seguridad alimentaria y que por supuesto afecta al pescado congelado es la trazabilidad. La trazabilidad, o rastreabilidad, es una característica de la cadena alimentaria que hace referencia a la capacidad de reconstruir la historia de un producto mediante información confeccionada o previamente seleccionada para tal fin para poder determinar qué ha ocurrido en las etapas de captura, transformación, congelación o distribución, por ejemplo.

Otra de las funciones más relevantes que ejerce la trazabilidad, al margen de su contribución a la seguridad alimentaria, es la de favorecer la explotación sostenible y el control de los recursos pesqueros.

A estas alturas ya nadie parece dudar de las cualidades del pescado y mucho menos del aporte nutricional que supone en una dieta sana y equilibrada, dado su alto contenido de proteínas y minerales esenciales; además el pescado de agua salada es muy rico en ácidos grasos poliinsaturados, omega 3, y minerales como el yodo, el cinc, el fósforo y el selenio.

El pescado es un alimento perecedero, esto es que inicia su descomposición de manera rápida por factores como la temperatura, la presión o la humedad, que debido a su elevada cantidad de agua es susceptible de generar bacterias, por ello se requiere un control exhaustivo de la cadena de frío así como unas buenas prácticas en su manipulación.

Entre los diferentes criterios que un consumidor o consumidora debe tener en cuenta a la hora de evaluar la calidad del pescado, en este caso congelado, son casi los mismos que si de un pes-

cado fresco se tratase, y es que las características del pescado que se congela vuelven a aparecer cuando se procede a su descongelación.

El pescado que va a ser congelado es limpiado, eviscerado y despiezado, en algunos casos, tras su captura y se procede a su conservación a temperaturas de -18°C en el centro de su masa muscular, hecho que permite mantener su textura y los jugos interiores y propios del pescado. Con este rápido proceso de congelación se mantienen también todas sus características organolépticas intactas.

En el proceso de congelación del pescado se procede a lo que se denomina glaseado, que consiste en aplicarle una o varias capas de agua, que se congelan sobre el producto con la finalidad de protegerlo de los fenómenos oxidativos. Este proceso tiene que aparecer explicitado en la etiqueta, indicando el porcentaje de agua (*siempre que no sea inferior al 5% en cuyo caso no es necesario*) o bien el peso neto y el peso escurrido; siendo éste un dato fundamental para conocer el precio al que se compra el pescado en sí mismo, al margen de las cantidades de agua y hielo aplicadas para el proceso de congelación.

Para su descongelación se recomienda que el producto pase del congelador al refrigerador, algo que facilita la reabsorción más lenta del agua producida al fusionar el hielo de la congelación, aunque a una temperatura ambiente de no más de -20°C también se puede realizar el proceso de descongelación del pescado.

El pescado congelado se ha ido consolidando como producto de consumo e incluso como alternativa al pescado fresco ya que sus características y propiedades, si ha sido procesado adecuadamente, son extraordinarias, tal y como se ha descrito anteriormente, y a eso hay que sumar que la limpieza y manipulación en casa es más fácil y sencilla, así como las formas de elaboración y cocina.

Para el tratamiento y preparación del pescado congelado han de mantenerse unas estrictas medidas de seguridad alimentaria, ya que si bien el pescado congelado carece de microbacterias, una vez se proceda a su descongelación puede producirse la contaminación.

En lo que a medidas de seguridad alimentaria se refiere cabe destacar la limpieza de las superficies, materiales y utensilios para la manipulación del pescado; medidas de higiene de las personas y de su indumentaria con especial cuidado de las manos que son la parte

con la que se manipulan los alimentos y en general todos los procesos que se controlan desde la adquisición del producto hasta su consumo.

Otra cuestión de vital importancia a tener en cuenta en relación al pescado como alimento y gastronomía es el tema de los descartes, entendiendo por descartes aquellos peces que son devueltos al mar tras haber sido capturados sin ser la especie objeto de la captura inicial, o en algunos casos por tallas inferiores a las permitidas o no disponibilidad de cuota para hacerlo.

Prueba de ello es que la PPC *-Política Pesquera Común-* tiene entre sus objetivos, en el periodo que va desde el 2015 al 2019, eliminar los descartes obligando a las flotas a desembarcar todas las capturas que realicen y a que esas capturas sean descontadas de la cuota, sin excepción ni descartes.

En relación a esta cuestión hay que poner de manifiesto que para evitar los descartes, los mercados del sector de la pesca han ido introduciendo nuevas especies en la comercialización y el consumo que antes no tenían penetración en España, aunque sí en otros países, en un intento de minimizar los descartes, relajar la explotación de determinados

caladeros o ayudar a la pervivencia de las especies optando por la captura o consumo de otras alternativas.

La filosofía que subyace tras la aprobación de esta medida de desembarque obligatorio es la búsqueda de la tan mencionada sostenibilidad de la actividad pesquera, para garantizar su viabilidad tanto desde el punto de vista medioambiental, como económico y social.

Además esta medida facilita y contribuye al proceso de innovación tecnológica y de avance en el uso de las técnicas de pesca y de los aparejos empleados para el desarrollo de la actividad. Este reto lleva años siendo abordado por las principales flotas pesqueras, que vienen promoviendo capturas más selectivas y respetuosas con los recursos marinos y con la pervivencia de las especies.

Dada esta situación, en los últimos años vienen apostándose desde los organismos competentes y las empresas del sector por el aprovechamiento gastronómico de las especies capturadas, que de entrada pueden tener un menor valor comercial por el desconocimiento y falta de posicionamiento entre los consumidores y consumidoras, pero que eso no resta ni un ápice su valor nutricional o su aporte a nuestra alimentación.

Por lo tanto, queda demostrada la relevancia y necesidad de realizar estudios de mercado que profundicen en los hábitos y pautas de consumo entre la población, así como la promoción e inversión en investigaciones de carácter social y comercial que midan las preferencias y gustos de los consumidores, herramientas éstas infalibles de cara al diseño de estrategias de introducción de nuevas especies en las redes de comercialización y consumo.

Si los organismos, empresas o decisores y decisoras desconocen la viabilidad de la comercialización de los descartes o las preferencias de los consumidores tendrán mayores dificultades para poder promover campañas que posicionen las especies descartadas y las posibilidades de consumo que pueden darse entre la población de determinados territorios.

Tampoco hay que olvidar que las campañas de promoción, una vez medidas las posibilidades reales y la posible receptividad a la introducción de especies antes descartadas, son una de las claves fundamentales y de las herramientas más precisas que pueden emplearse de cara a concienciar a la población actual, así como a las generaciones venideras, de la relevancia de las acciones en materia de alimentación, salud, trazabilidad,

etiquetaje o introducción de nuevas especies que anteriormente eran descartadas.

La divulgación de las acciones realizadas y la concienciación de todos los agentes implicados en el sector hasta el consumidor o consumidora final son dos de los desafíos a los que se enfrentan el sector de la pesca de cara a los próximos años, en la medida que esto les permite cumplir con la Política Pesquera Común y a la vez seguir contribuyendo a la ardua labor de promover la sostenibilidad social de la actividad pesquera.

Pesca: algo más que ocio y deporte

La pesca representa, tal y como ya se viene relatando, una de las primeras actividades del ser humano encaminada a satisfacer sus necesidades más primarias, en este caso el alimento, pero esa necesidad de supervivencia también ha dado paso a actividades de otra índole como es la pesca entendida como una actividad deportiva.

La pesca es, en la actualidad, un deporte para unos, un arte para otros y una afición para muchos, y su historia en lo que a práctica deportiva se refiere se remonta siglos atrás, considerando que su origen puede datarse, al igual que el de la pesca, en la prehistoria.

La principal diferencia que hay entre la pesca entendida como una actividad comercial y la pesca entendida como una actividad deportiva es que ésta última no tiene como finalidad la captura masiva de peces sino que todo el esfuerzo se centra en la captura de un único y buen ejemplar, con las mayores dimensiones y peso para alzarse con la victoria en el caso de una competición, aunque pueden darse casos en los que se combinen ambos tipos de pesca.

La pesca deportiva es una modalidad de actividad en contacto con la naturaleza, que obliga en cierta medida a respetar y contribuir a la sostenibilidad del medio ya que las acciones que se realizan en el presente tienen consecuencias en el futuro y que, además, supone una actividad recreativa y de diversión que permite aprovechar los beneficios que este deporte ofrece.

Como en todas las actividades requiere de unos conocimientos, habilidades y un equipamiento para su práctica, y la caña de pescar es el instrumento más aceptado para la pesca deportiva.

Practicable tanto en el mar como en el río, la pesca con caña es el origen de esta práctica deportiva y son concretamente la caña y el carrete las herramientas que permiten la realización de este deporte.

Por ello es fácil observar la existencia de concursos, competiciones y actividades relacionadas con la pesca en la orilla de ríos y lagos así como desde embarcaciones en el mar, que cuentan cada vez con más adeptos y participantes consolidándose como una actividad con presencia y calado entre la población. Aunque cada pescador tiene su propia técnica, como se suele decir, lo cierto es

que el ámbito de la pesca deportiva los nombres para diferenciar las técnicas se han ido estableciendo y estos nombres se han ido asentando en el lenguaje deportivo de la pesca.

De este modo se puede hablar de *spinning*, *may*, *jigging*, *flycast* o *surf-casting* entre otras muchas modalidades de pesca, algunas ya muy asentadas en la sociedad española y otras que todavía se están haciendo un hueco al tratarse de modalidades de pesca deportiva originarias de otros países.

De cara a aportar más información sobre algunas técnicas de pesca, y así ayudar al lector o lectora a que pueda conformarse una idea de las características básicas de la pesca deportiva se ahonda en algunas de las técnicas mencionadas.

El *spinning* consiste en ofrecer al pez un cebo artificial, con el fin de que el pez crea que se trata de alimento fresco y así capturarlo a través de la recogida del carrete en una caña muy ligera. Esta modalidad se practica tanto en agua dulce como salada.

El *may*, o pesca a tiento, es una técnica consistente en mantener tensado el sedal que contiene el cebo, en zonas de río

o lago donde hay claridad en las aguas y, a través del pulso y la tensión, percibir el momento en el que el pez muerde el anzuelo para así proceder a su captura.

El *jigging*, o *pesca vertical*, practicada fundamentalmente en el mar y en pantanos dada la profundidad de sus aguas, se basa en la realización de tirones de los anzuelos que previamente se han dejado caer al fondo del mar con la intención de que el pez perciba su presencia confundiéndolo con la presencia de peces de los que alimentarse y así lo muerda para capturarlo.

El *flycast*, o *pesca con mosca*, es una modalidad que trata de capturar al pez a través de la simulación de presencia de insectos u otros organismos de los que podría alimentarse. Requiere un nivel de habilidad mayor por parte del pescador o pescadora ya que es de las modalidades en las que el uso de aparejos es más limitado y la acción y capacidad de quién realiza la práctica es más definitoria del éxito.

En el caso del *surf-casting* se trata de una modalidad de la pesca deportiva que se realiza en la orilla de la playa o desde dique o muelle, es decir en aquellas zonas de agua en las que los fondos son más arenosos, con caña de pescar

y que está considerada una de las más habituales y recreativas que pueden realizarse.

En general, la pesca deportiva es una actividad que suele, aunque no necesariamente, practicarse en grupo para abordar mejor las competencias y actividades que han de desarrollarse.

La práctica de la pesca deportiva, tanto la que se realiza en ríos o lagos que es la pesca fluvial como la pesca deportiva que se practica en el mar, ha ido perdiendo importancia solo como fuente de alimentación u ocio y ha dejado paso a una actividad que puede considerarse como fuente de riqueza o una actividad de entretenimiento, siendo cada vez es mayor el peso que está adquiriendo en el ámbito turístico.

En la pesca fluvial la trucha, el salmón o el esturión son especies objeto de la capturas, entre otras muchas dependiendo de los territorios donde se realice la pesca, ya que además del enfoque deportivo y recreativo que puede tener la pesca deportiva éste viene acompañado del mismo modo de un cierto carácter gastronómico.

El mero, la dorada, la lubina o el lenguado son especies que se captura en la pesca deportiva en el mar, conjuntamente con

otras especies según la zona costera en la que se realice la práctica de la pesca deportiva, ya que ésta también puede realizarse en alta mar y ahí las especies objeto de captura varían destacando otras como el marlín, el pez espada o determinadas especies de atún.

En el ámbito legislativo hay que destacar que el ejercicio de la pesca en España está sujeto a normas que regulan la actividad en los ríos, arroyos y embalses de cada Comunidad Autónoma, por lo que la práctica de la pesca deportiva se rige por la legislación de las propias administraciones que determinan el uso de las distintas artes y aparejos, estableciendo los cupos de capturas que pueden realizarse además del tamaño mínimo que pueden tener las especies capturadas.

El hecho de que exista legislación de la práctica deportiva de la pesca, así como organización en federaciones y asociaciones, es la principal garantía de que la conservación, la preservación y la sostenibilidad están debidamente custodiadas y el ejercicio de este deporte se realiza bajo el amparo del equilibrio de los recursos marinos y el mantenimiento del medioambiente en el que se realiza.

acciones de fomento de la sostenibilidad social

La OPPC-3 y sus asociados, así como distintos organismos, entidades y empresas, han estado desarrollando proyectos y acciones a lo largo de los últimos años con el fin de promover la sostenibilidad ambiental, económica y social en el ámbito de la pesca congelada.

Si bien la finalidad de estos proyectos es contribuir a que la actividad pesquera se desarrolle desde el equilibrio, el mantenimiento y la preservación de los recursos naturales estas acciones también han de ser divulgadas para que la sociedad, en general, y los agentes implicados en la pesca en particular, conozcan las medidas adoptadas y los beneficios y repercusiones de las mismas. Es importante que, a través de la comunicación e información de la labor de-

sarrollada por la OPPC-3 en materia de sostenibilidad pesquera, la ciudadanía tome conciencia de las buenas prácticas que están siendo llevadas a cabo por las organizaciones pesqueras de España, dando mayor trascendencia y repercusión a los esfuerzos que se ejecutan en aras del mantenimiento de esta actividad.

Atendiendo a los 3 ejes de la sostenibilidad que ya se han citado y explicado (sostenibilidad medioambiental, sostenibilidad económica y sostenibilidad social) en este apartado se presenta y explica los proyectos desarrollados por la OPPC-3 en materia de sostenibilidad social de la pesca congelada. Para ello se exponen las 5 principales temáticas entorno a las cuales se agrupan las acciones:

1. Eficiencia energética: el continuo ascenso del precio de combustible experimentado en los últimos años y las mayores exigencias medioambientales hacen que el problema del consumo de combustible se convierta en un aspecto de vital importancia. Por ello es necesario su estudio, para dar respuesta a estos requerimientos y conseguir una mejora de la competitividad del sector gracias a la reducción de costes.

2. Mejora de la gestión e innovación pesquera: se busca alcanzar un alto rendimiento pesquero a largo plazo, tarea a la que contribuyen los nuevos sistemas desarrollados para mejorar la actividad pesquera. La gestión y la innovación son aspectos fundamentales para mejorar la competitividad del sector, ya que, todos los proyectos que se lleven a cabo en esta área redundarán en una mejora de la actividad pesquera desde el punto de vista económico y social de la sostenibilidad.

3. Aspectos biológicos: aportan información fundamental para la explotación de las especies pesqueras en las diferentes áreas del mundo, facilitando datos acerca del tamaño de las poblaciones, biología reproductiva, redes tróficas, estado de reclutamiento (proceso según el cual los peces jóvenes entran

en el área explotada y son susceptibles de entrar en contacto con las artes de pesca), distribución espacial de las mismas, etc. Todos ellos son parámetros de vital importancia para diseñar un plan de pesca adecuado para cada especie.

4. Descartes, subproductos y residuos: las capturas no deseadas, aquellas que una vez capturadas son devueltas al mar -catch-, son uno de los problemas más importantes en la gestión pesquera, tanto a nivel ambiental como económico y social. Actualmente, existe un común acuerdo acerca de que los descartes son un hecho muy negativo y que deben aplicarse soluciones al respecto para evitar el desperdicio que suponen. Dentro de los descartes producidos en el mar, se pueden diferenciar distintas razones por las que se producen:

- **Debidos a la sobrepesca:** cuando la presión que ejercen las flotas pesqueras en determinados caladeros es excesivamente elevada se produce una reducción de las poblaciones y una alteración de la estructura de edades de las propias especies. Como consecuencia se pescan ejemplares más pequeños y de menor talla, así los pescadores incrementan todavía más su presión para alcanzar cierta rentabilidad

económica, entrando en un círculo vicioso. Al mismo tiempo cada vez son más las especies no objetivo capturadas debido a este mismo proceso.

- **Por cuestiones legales:** debido a que la captura no alcanza la talla mínima exigida, ya que se ha agotado el TAC -Totales Admisibles de Capturas- impuesto para dicha especie, o a que la especie capturada se encuentra en moratoria. Estas razones son especialmente graves en pesquerías mixtas en las que se capturan juntas varias especies, ya que se utilizan artes poco selectivas.

- **Por cuestiones comerciales:** en muchas pesquerías existen fuertes incentivos económicos para descartar pescado a fin de maximizar el valor del desembarque debido a varios motivos: las capturas accesorias corresponden a especies de escaso valor comercial; en el proceso de izado a bordo se ha deteriorado las propiedades físicas de la captura; aunque la captura cumpla con la talla mínima exigida puede interesar descartarla para centrarse en individuos de mayor tamaño y por tanto mayor valor comercial que

pueden capturarse posteriormente; también puede interesar descartar una especie con valor comercial si se esperan capturar especies de mayor valor posteriormente (como el descarte de la solla en las pesquerías de peces planos dirigidas a la captura de lenguado).

En cuanto a los residuos, es importante minimizar su generación y trabajar en su aprovechamiento y gestión para evitar contaminar las aguas tirándolos por la borda o realizando prácticas no adecuadas con ellos.

5. Promoción del consumo de pescado: las campañas promocionales son actuaciones dirigidas a fomentar el consumo del producto que interese en cada momento, generalmente se enfocarán hacia especies poco conocidas que suelen ser descartadas para introducirlas en el mercado y disminuir así la presión pesquera sobre otras más explotadas, siendo además especies con importantes aportes nutricionales, de buena calidad y sabor y que a lo mejor ya están siendo comercializadas en otras partes del mundo con elevada demanda y penetración en los hogares.

Desde la OPPC-3 se han desarrollado proyectos relacionados con la sosteni-

bilidad social que afectan a 3 de las temáticas presentadas, enmarcándose en las dos restantes proyectos que afectan más bien a la sostenibilidad medioambiental y/o a la sostenibilidad económica, proyectos y acciones que son materia de los otros dos ebooks que conforman la colección de *"Los Catálogos de la Sostenibilidad de la Pesca Congelada"*.

A continuación se detallan las características, organizadores, alcance y otras cuestiones relevantes de los proyectos que se han ejecutado y que en el caso de la sostenibilidad social afectan y se circunscriben en las siguientes temáticas:

- **Mejora de la gestión e innovación pesquera**
- **Descartes, subproductos y residuos**
- **Promoción del consumo de pescado**

La presentación y descripción de los proyectos responde a un orden cronológico de ejecución, con algunas acciones cuya trascendencia e importancia implica la realización de campañas o confe-

rencias en distintos momentos, siendo similares sus objetivos o su proyección.

Con la descripción más detallada de cada uno de ellos, además de darle mayor proyección y trascendencia también se pretende que los lectores y las lectoras puedan conocer al detalle qué tipología de acciones o medidas contribuyen a la sostenibilidad social de la pesca, en un intento por acercar e involucrar a la sociedad en un beneficio que les repercute directamente y del que en muchos casos pueden ser actores o partícipes.

Desde la OPPC-3 es claro y contundente el compromiso que hay con la sostenibilidad de la pesca así como la relevancia que se le confiere a la actividad pesquera que desarrollan todas las entidades, organismos y empresas que la conforman. Por ello, las acciones de sostenibilidad social que se promueven son, en cierta medida, una devolución al conjunto de la sociedad de los beneficios y recursos que les corresponden, ya que es por la población y por los territorios por lo que es una tarea fundamental mantener el equilibrio presente para preservar los recursos futuros.

Mejora de la gestión pesquera e innovación pesquera

“ • **SOSPECA**
Hacia la mejora de la sostenibilidad del sector pesquero español

El Proyecto SOSPECA, impulsado por la Confederación Española de Pesca -CEPESCA- en el marco del Programa Empleaverde que promueve el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente -MAGRAMA- a través de la Fundación Biodiversidad, ha suscitado que más de 250 trabajadores y trabajadoras, incluyendo tripulantes, armadores y gestores de asociaciones pesqueras, recibiesen formación en la aplicación de buenas prácticas en su actividad.

El principal objetivo de este Proyecto es que los trabajadores y trabajadoras, en el desarrollo de su actividad pesquera, reduzcan el impacto ambiental que su trabajo tiene sobre el medio marino.

SOSPECA es un proyecto abanderado en lo que a la preocupación por preservar los recursos del sector pesquero se refiere, trasladando al primer eslabón de la actividad pesquera el principio de



sostenibilidad, con una perspectiva no solo ambiental sino también social, económica y alimentaria. Además, ha tenido como pretensión aumentar la sensibilidad e implicación del sector pesquero en cuanto a la conservación del buen estado ecológico de los océanos, reforzando con ello su capacidad de acción.

SOSPESCA se ha desarrollado en los años 2013 y 2014 permitiendo que los trabajadores y las trabajadoras del sector lograsen aumentar sus conocimientos, capacidades y actitudes medioambientales, aportándoles información específica sobre la metodología y buenas prácticas que reducen el impacto ambiental de su actividad en el medio marino.

Este Proyecto ha ido enfocado tanto para las flotas de arrastre de altura, altura congelador y bajura, palangre de fondo y superficie litoral y altura, cerco litoral y congelador y atún rojo y ha tenido lugar en los puertos de Vigo, Burela, Bermeo, L’Ametlla de Mar, Jávea, Carboneras y Almería.

Para su ejecución SOSPESCA ha llevado a cabo ocho acciones formativas combinadas con sesiones de asesoramiento especializado en los propios buques que permitían poner en práctica los conocimientos teóricos previamente adquiridos.

El curso *“Buenas prácticas para la mitigación de los impactos de la pesca”* ha abordado conceptos básicos como sostenibilidad ambiental y gestión ecosistémica, evolución de las expectativas del

mercado y de los consumidores de productos pesqueros, así como los avances científicos en materia de pesca, técnicas de mitigación de capturas accidentales de especies sensibles y otros retos ambientales como la eficiencia energética en los buques o la prevención de riesgos de contaminación marina.

El Proyecto estaba enfocado principalmente hacia 4 grupos de trabajadores y trabajadoras: trabajadores de más de 45 años, que representaban el 37% de los trabajadores del sector, trabajadores que desarrollan su actividad en territorios o zonas con mayor riesgo de despoblación o de ámbito rural, que representan el 63% de los trabajadores del sector, trabajadoras (*mujeres*) y trabajadores inmigrantes.

A todo esto hay que añadir que los destinatarios de la formación se encuadran dentro de áreas geográficas definidas como *“Zonas Altamente Dependientes de la Pesca”*, por lo que son consideradas zonas prioritarias de actuación en el marco de la política estructural de pesca de la UE.

La formación impartida con este Proyecto se estructuraba en 4 etapas:

Etapa I: desarrollo de material formativo e informativo: *“El compromiso del sector pesquero español con el desarrollo sostenible”*

Etapa II: formación presencial sobre *“Buenas prácticas para la mitigación de los impactos de la actividad pesquera en los ecosistemas marinos”*

Etapa III: asesoramiento personalizado y trabajo en red: *“Aplicación práctica a bordo de buques de pesca de medidas de mitigación del impacto de la actividad pesquera sobre la biodiversidad marina”*

Etapa IV: publicación y difusión de los resultados del proyecto

El broche de las acciones realizadas ha sido la elaboración de un *“Decálogo del Compromiso del sector español con la pesca sostenible”* que ha firmado CEPESCA, y por lo tanto las 800 empresas a las que representa, contabilizándose una importante adhesión y compromiso por parte del tejido empresarial.

Además, como resultado de este Proyecto, se han elaborado materiales audiovisuales de presentación del propio Proyecto, concretamente un vídeo y cuatro guías audiovisuales, para detallar la actividad de los buques de pesca en las modalidades de arrastre, palangre, cerco y artes menores (*almadraba, cebo vivo y otras artes*).

Este Proyecto representa una importantísima contribución a la mejora de la gestión y a la innovación pesquera en la medida que favorece el desarrollo de las zonas prioritarias y dependientes económica y socialmente y fomenta la sostenibilidad del medio marino. Pero, fundamentalmente, supone un avance en cuanto a la apuesta por la transversalidad de las políticas públicas de formación así como las de inclusión de colectivos con dificultades de integración o promoción en el sector pesquero.

En todos los sectores industriales y productivos en general, y en el de la pesca en particular, son necesarias acciones de este tipo que contribuyan a visibilizar y valorizar el trabajo que se realiza en aras del mantenimiento de los recursos y de la sostenibilidad en la actividad.

Parte fundamental de este conglomerado de acciones es que se constituyen como un ejemplo necesario para toda la sociedad y para todos los actores implicados en la actividad pesquera, de ahí la relevancia de su ejecución tanto o más como de su difusión y muestra, de cara a animar el desarrollo de acciones similares en otros territorios o el desarrollo continuo y mejorado de este tipo de formación.



• REDMAR

Programa para el fomento y generación de experiencias a bordo y mejora del intercambio de buenas prácticas en red para promover la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres en diferentes países de la zona NAFO

(2010/2013)

El Programa REDMAR, liderado por la OPPC-3 con la colaboración de FUNDAMAR y la participación de ARVI, IBERNESXO y Fundación Mujeres, contó con la financiación por parte de la Secretaría General de Pesca. Se trata de un Pro-

yecto innovador que tenía como objetivo crear una red que promueva el intercambio de conocimientos, experiencias y mejoras para fomentar la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres en el sector pesquero.



REDMAR partía de los resultados obtenidos en un trabajo de investigación de carácter teórico-práctico que indaga en el uso de nuevas tecnologías como herramientas que favorecen las interrelaciones territoriales.

Para ello se basaba en un servidor multimedia común en el que los terceros países compartían las acciones que realizaban en cada proyecto, favoreciendo la puesta en común de los trabajos que afectan al sector de la pesca sin importar el país de procedencia o las actividades desarrolladas en cada proyecto pesquero.

La finalidad última de este proyecto era promover la igualdad entre hombres y mujeres en el sector pesquero, sin tener en cuenta su procedencia o la actividad concreta que desarrollan en su trabajo. REDMAR promovía con este Proyecto acciones encaminadas a la sostenibilidad social en el ámbito de la pesca, ya que los pilares sobre los que se asentaba este Proyecto son aspectos sociales como la igualdad, el medioambiente, el asociacionismo, el uso de nuevas TICs o la propia seguridad a bordo de embarcaciones de altura o gran altura.

Se trataba, por lo tanto, de un proyecto orientado a cuestiones más allá de la propia actividad pesquera pero de cariz fundamental para el desarrollo de las re-

laciones humanas y para el clima laboral, además de contribuir a determinadas mejoras en el contexto de la globalización, al tratarse de un proyecto que traspasa fronteras con objetivos comunes y experiencias similares.

El ámbito de influencia de este proyecto es la NAFO -Organización de Pesquerías del Atlántico Norte- conformada por los siguientes países: Canadá, Cuba, Dinamarca (*Islas Feroe y Groenlandia*) y Francia (*St. Pierre et Miquelon*), Islandia, Japón, República de Corea, Noruega, Rusia, Ucrania, EEUU y Unión Europea, teniendo derecho a faenar en la zona a los barcos con bandera de España, Francia, Portugal, Letonia, Lituania, Alemania, Polonia y Reino Unido. Estos datos permiten tener una idea de la envergadura del proyecto así como de la proyección y difusión del mismo, en el intercambio de información y experiencias que se han desarrollado en el marco de las acciones llevadas a cabo.

Si bien el objetivo principal de REDMAR, tal y como ya se ha comentado, era fomentar la igualdad entre hombres y mujeres, contaba además con otros objetivos específicos como los científico-tecnológicos, los económicos y los ambientales.

Entre los objetivos científico-tecnológicos destacaban:

1_ Promoción para el uso de las nuevas TICs con el fin de promover un sistema que facilite el intercambio de las experiencias de las personas participantes en la red y por lo tanto que se genere una transmisión de conocimiento y experiencias entre distintos territorios que pueden resultar de interés y enriquecer el trabajo de otros

2_ Mejora de aspectos para la distribución del espacio y la convivencia de mujeres y hombres a bordo de embarcaciones así como para la adaptabilidad de las empresas a dicha realidad

3_ Generación de documentación derivada de las experiencias recogidas en España, y en el resto de países participantes, que permita definir las buenas prácticas que habría que llevar a cabo

El objetivo económico fundamental era ampliar el mercado de trabajo profundizando e indagando en las posibles mejoras que faciliten la incorporación de la mujer en los trabajos en base a las experiencias y posibilidades ya abordadas en otros países.

En relación a los objetivos ambientales hay que destacar los siguientes:

1_ Intercambio de conocimientos y vivencias en relación a la igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres, además de en temas asociados a la promoción de mejoras para el medioambiente y la propia sostenibilidad de la pesca, personalizando esa acción en la figura de una persona que ejerce de *"controlador/a medioambiental"*

2_ Promoción de la actividad pesquera responsable mediante información, explicación y concienciación de todas las personas implicadas en la propia actividad así como de acciones rutinarias que respeten el medioambiente y cuya suma repercuta en la sostenibilidad global

3_ Promoción de una *"filosofía empresarial"* entre las diferentes empresas del sector con el fin de potenciar el papel de un *"líder (líderesa) del buque"* para reforzar las acciones individuales horizontales con un modelo responsable de carácter vertical

4_ Difusión del *"Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente"* para su *"sensibilización horizontal"*, esto es que sea comprensible de tal modo que cada una de las personas que conforman la tripulación puede asumirlo y ejecutarlo

5_ Promoción del cumplimiento desde el respeto y la comprensión del reglamento (CE) 73/2008 del consejo del 15/07/2008 sobre la protección de los ecosistemas marinos vulnerables de alta mar frente a los efectos adversos de la utilización de artes de fondo, sobre todo dirigiendo esta actividad a los líderes y las lideresas de los buques y los responsables empresariales, en aras de la *"sensibilización vertical"*

La importancia de este tipo de Proyectos no radica solo en el planteamiento y en la ejecución sino también el seguimiento posterior que permite analizar su éxito y alcance además de, como en esta ocasión, la difusión de su realización como muestra de la implicación y los avances que se alcanzan en materia de igualdad en el sector de la pesca.

Las mujeres contribuyen notablemente a la actividad pesquera en distintas tareas y posiciones, tal y como ya se ha comentado, por lo que si su inclusión en igualdad de condiciones es una asignatura todavía pendiente debe asumirse como una prioridad.

Entre las principales conclusiones de este Proyecto cabe destacar:

1_ La convivencia de tripulaciones mixtas es posible, por lo que la incorporación de la mujer a la pesca de altura es un reto factible para lograr cumplir con la Igualdad de Oportunidades.

2_ La mejora de las condiciones de las mujeres a bordo es posible así como la igualdad entre hombres y mujeres y la utilización de las TICs y del asociacionismo.

3_ Las empresas pesqueras de NAFO han mostrado su receptividad ante la información que promueva la mejora de las prácticas pesqueras y la dirección de las propias empresas.

4_ Distintos sectores, colectivos y trabajadoras del mar han manifestado su predisposición para lograr entendimientos en la búsqueda de nuevas oportunidades laborales para la mujer.



• LIBRO

El sector pesquero en Vigo. Evaluación de su impacto socioeconómico

Autoridad Portuaria de Vigo y Cooperativa de Armadores de Pesca del Puerto de Vigo, S.C.G. Vigo (agosto de 2013)

ARVI, en su clara apuesta por la innovación y la gestión, ha elaborado a través de su plantilla de expertos en temáticas del sector pesquero, el libro *El sector pesquero en Vigo. Evaluación de su impacto socioeconómico*, para dar a conocer la realidad a la que se enfrenta el sector de la pesca en Vigo y, por ende, la actividad pesquera del conjunto de Galicia ante la reforma de la PPC -*Política Pesquera Común*-, liderada por la UE.

El sector de la pesca no es ajeno al resto de sectores que conforman la sociedad, tanto desde el punto de vista económico-empresarial como político-social, por lo que es fundamental que las prioridades y objetivos que se determinen para el sector de la pesca estén en consonancia con los de su entorno más próximo, sin dejar de lado la tarea de inter-

nacionalización europea y adecuación al ámbito de la globalización mundial.

La temática de este libro centra su atención en las transformaciones en materia de derechos y condiciones de acceso a los recursos naturales así como en las tendencias de los mercados, considerando que ambas son cruciales en lo que a avances del sector de la pesca se refiere.

Es por ello que la OPPC-3 ha querido adelantarse en el análisis y profundización del sector de la pesca en Vigo para exponer las claves en relación con los derechos, con las condiciones de acceso a los recursos naturales y con las tendencias en los mercados de un contexto globalizado.

Para la OPPC-3 era necesario abordar un análisis profundo de los objetivos del sector gallego de la pesca, además de los principales retos que afronta en los usos alternativos del litoral y las aguas marítimas adyacentes.

En la investigación realizada se llevó a

cabo el análisis del impacto social y económico que tiene la actividad extractiva de la pesca en Vigo y en el área de influencia, así como qué ocurriría y cuáles serían las posibles consecuencias que se producirían sobre dicho territorio si la actividad pesquera aumentase o disminuyera.



EL SECTOR PESQUERO EN VIGO:
Evaluación de su impacto socioeconómico

A la hora de abordar esta lectura lo que se va a encontrar en el libro es, entre otra información relevante y de interés, un censo real de la flota pesquera que opera en el Puerto pesquero de Vigo en base al movimiento de buques, así como sus características y las de sus pesquerías; datos económicos y de empleo de las flotas que operan desde el puerto de Vigo; datos sobre el impacto que está teniendo la medida de adaptación de capacidades así como la previsión del impacto que tendrá en un futuro; datos sobre los puestos de trabajo indirectos y de la población dependiente del sector de la pesca, entre otra información.

Una de las principales preocupaciones de la OPPC-3 es la necesidad de indagar en la realidad de la actividad pesquera, dados los contextos en continuo cambio y las modificaciones que se han ido implementando en materia de pesca a nivel europeo.

Por ello consideraba imprescindible evaluar el impacto directo e indirecto que tiene la actividad pesquera en cuestiones como la empleabilidad o la renta, siendo éstas dos cuestiones concluyentes a la hora de abordar decisiones que incidan directa y tangiblemente sobre el desarrollo económico y social de la población y de las comunidades en las que se asientan.

Como ocurre con otros ámbitos y sectores, la toma de decisiones tiene connotaciones políticas y sociales, y el diseño de las políticas públicas en materia de pesca puede ser restrictivo o potenciador. De este modo, las consecuencias o impacto que éstas tengan serán determinantes para el futuro y el desarrollo económico de las zonas afectadas, por lo que las previsiones y proyecciones que se realicen en esta materia contribuirán a la predicción y al diseño de posibles estrategias que garanticen el mantenimiento del bienestar de las comunidades y su crecimiento.

Entre las principales conclusiones que se extraen de la investigación realizada en *El sector pesquero en Vigo. Evaluación de su impacto socioeconómico* hay que destacar:

1_ La pesca extractiva supone un volumen de negocio anual de más 980 millones de euros para Vigo y su área de influencia

2_ La actividad pesquera no solo genera empleo en Vigo sino que además resulta fundamental para el sostenimiento de su economía, siendo el segundo sector productivo más importante de Vigo, después del de automoción

3_ El empleo que genera el sector pesquero de Vigo es empleo de calidad, siendo el salario medio un tercio más elevado que el de la media española

4_ 32.000 personas tienen su fuente de ingresos con la actividad pesquera de Vigo

5_ La sostenibilidad de la pesca en Vigo viene respaldada por las generaciones que vienen desarrollando la actividad, cuatro generaciones de pescadores, y por el hecho de que faenan en caladeros regulados cumpliendo la normativa que se exigen en cada uno de ellos

En base a estas conclusiones se puede afirmar que la actividad pesquera de Vigo no solo resulta fundamental para el desarrollo socioeconómico del territorio, tanto de Vigo como del resto de la comarca, sino que además pone de manifiesto la importancia de seguir las directrices para su sostenimiento y sostenibilidad, ya que su disminución o desaparición supondría una enorme pérdida de riqueza y empleo para la zona.

Tal y como los propios responsables de la publicación afirmaron, este libro ha sido fruto del trabajo arduo y minucioso

desarrollado a lo largo de dos años, y en él se reflejan las principales fortalezas y debilidades que afectan al sector de la pesca en Vigo.

La redacción y publicación del libro *El sector pesquero en Vigo. Evaluación de su impacto socioeconómico* se constituyó como una herramienta clave a la hora de analizar la realidad del sector pesquero en Vigo y poder contrastar con datos y estadísticas la situación actual del sector, siendo una pieza fundamental de tratamiento y uso de cara a los foros o grupos de trabajo especializados en los que se abordaron las tomas de decisiones más trascendentales para el sector de la pesca en Galicia y en España.

La apuesta que desde la OPPC-3 se ha realizado con esta investigación es crucial para el futuro del sector, en la medida que permite conocer y dibujar la situación real y conocer los retos que deberá afrontar el sector en el futuro.

La actividad desarrollada por la OPPC-3, así como la de sus asociados y empresas adyacentes a la actividad pesquera en Galicia, ha logrado posicionar el Puerto pesquero de Vigo como un referente mundial en lo que pesca para consumo humano se refiere, además de considerarse que el movimiento que ge-

nera y la industria que alberga son unos de los principales motores económicos

de Galicia y unos de los ejes más sólidos de su estructura económica.



• LIBRO

Publicación “Guía visual para la evaluación sensorial de la calidad del pescado congelado
Fundación CETMAR
(2016)

CETMAR ha promovido la elaboración de una *Guía visual para la evaluación sensorial de la calidad del pescado congelado* cuya finalidad es, tal y como la propia Guía indica, facilitar la adecuada interpretación de una serie de parámetros con vistas a una evaluación acertada de un problema: evaluar de modo rápido y sencillo la calidad del pescado congelado en base a las características sensoriales de las propias especies congeladas y que anteriormente no aparecían recogidas en documento alguno.

Los productos congelados tienen, como todos los productos alimentarios, una cadena de valor que ha de ser mantenida y respetada para garantizar la calidad de los propios productos.



Desde esa perspectiva hay que destacar que la mercancía congelada puede sufrir variaciones durante su período de almacenamiento frigorífico o de su procesamiento, por lo que es necesario establecer criterios de análisis de la calidad de la misma.

El establecimiento de controles que determinen la calidad del pescado congelado pasa necesariamente por un análisis organoléptico, entendiendo que éste aporta información relativa a la calidad según los resultados que pueden obtenerse a través de los sentidos del ser humano como son la vista, el olfato o el gusto, y que resultan más certeros, a la vez que más inmediatos y por lo tanto prácticos, que otros mecanismos de medición.

De este modo a través de una valoración cualitativa, siempre desde una perspectiva subjetiva pero con indicadores de medición de los posibles resultados que se obtendrían, es posible hacer un examen mediante una degustación y establecer conclusiones sobre la calidad del pescado congelado y las condiciones óptimas para su tratamiento y consumo.

Esta Guía va dirigida a cualquiera de las partes implicadas en la citada cadena de valor del sector pesquero; así armado-

res, empresas elaboradoras, personal de departamentos de calidad, comerciales, mayoristas y minoristas, administración pública, o el propio consumidor, son potenciales usuarios y usuarias finales de este documento cuyo éxito depende, en buena medida, de su uso y de la capacidad para consolidarse como una guía referente y de manejo habitual.

La *Guía visual para la evaluación sensorial de la calidad del pescado congelado* es una herramienta que permite determinar objetivamente la calidad de especies importantes para el sector pesquero, al mismo tiempo que constituirse como un referente que facilite los intercambios comerciales estableciendo criterios comunes para los niveles de calidad que deben de ser exigidos en las especies analizadas y que son objeto de esta Guía.

Para conocer un poco más el contenido y de qué trata esta Guía hay que hacer referencia y explicar cuáles son los parámetros que se ha determinado que muestran la calidad de los productos congelados y que son la base para conocer su buen estado, en este caso de: índice de calidad y curva de calibración.

El Índice de Calidad hace referencia a la propiedad sensorial que puede percibir-

se en el momento de evaluación, teniendo en cuenta que el producto congelado ha pasado un tiempo de almacenamiento frigorífico. Este proceso debe realizarse una vez se haya procedido a la descongelación del pescado y en él se observarán cualidades como el aspecto de la piel, la firmeza o el olor, entre otras.

Por otra parte, la Curva de Calibración hace referencia a la posible evolución que haya experimentado el pescado congelado una vez que se ha realizado su descongelación, ya sea porque se va a proceder al consumo directo o a su transformación en otros productos derivados del mismo. Este proceso arroja, por lo tanto, información sobre los días de almacenamiento acumulado, el tiempo de vida útil del producto y el tiempo de vida útil remanente, este último es el que se refiere al tiempo que aún puede pasar sin que el pescado pierda las propiedades y nutrientes que lo conservan en su estado óptimo para su consumo.

La *Guía visual para la evaluación sensorial de la calidad del pescado congelado* está diseñada para la evaluación de la calidad de una serie de especies de pescado congelado en base a los atributos propios de los que estas especies disponen en las condiciones de frescura iniciales. Las especies que se reflejan en

la Guía son: fletán negro, granadero de roca, platija americana, talismán, sable negro, pez palo, raya y rosada.

De este modo, cualidades como el color externo, el olor externo, la mucosidad externa, la firmeza (*ante la presión sobre el lomo o el punto medio del cuerpo del pescado*), el color del músculo, la sangre en la espina o la dureza de las fibras, la consistencia de la parte ventral o el color del peritoneo según las especies, serán las determinantes de la calidad del pescado congelado e indicadores de lo óptimo para su consumo o para su posterior procesado para elaborar otros productos derivados de las mismas.

Con esta Guía se trata, por lo tanto, de indagar en la evolución de las características organolépticas tras un año de almacenamiento a temperaturas de congelación de las especies citadas, además de ver cómo evolucionan dichas características una vez que el pescado ha sido descongelado.

La importancia de esta Guía, y de haber profundizado en el análisis de la calidad del pescado congelado a través de evaluación sensorial, es que facilita el reconocimiento de las complejidades siendo más útiles y discriminadores que el empleo de instrumentos de medición.

La difusión de esta Guía es primordial en la industria del pescado congelado, del mismo modo que en el resto de industrias pesqueras, al representar un factor imprescindible de la calidad del producto, además de conformarse como una importante garantía más de que el producto congelado goza de tan buenas propiedades y cualidades como antes del proceso de su congelación, siempre y cuando se hayan seguido los procedimientos requeridos para cada especie garantizando su calidad y su tratamiento en el proceso de congelación.

Esta última idea es relevante que sea difundida y que la población tome conciencia cierta de esta realidad a la hora de optar por un tipo de producto u otro, ya que aún parecen pervivir algunos estereotipos discriminadores a la hora de calificar la idoneidad o calidad del pescado fresco frente al pescado congelado y por lo tanto se observa un prejuicio para las flotas de pescado congelado en lo que a su imagen y posicionamiento en los mercados se refiere.

Descartes, subproductos y residuos

“ • **ROCKCOD**
(2003/2004)

ANAMER -Asociación Nacional de Buques Congeladores de Pesca de Merluza-, con la participación de asociados de la OPPEC-3, ha coordinado un Proyecto durante los años 2003 y 2004 para desarrollar la investigación, a la vez que la tecnología necesaria, para dotar de mayor valor añadido la actividad pesquera y sobre todo para la introducción en el mercado, y por ende entre los consumidores y consumidoras de los hogares españoles, de una nueva especie que estaba siendo descartada por la flota de la UE que faena en el Atlántico Sur, en aguas cercanas a las Malvinas. Se trata de la especie "Patagonotothen ramsayi", conocida comúnmente como "marujito". El marujito, que debe su nombre a la

flota viguesa que lo capturaba en aguas del Atlántico sur y que, ante el desconocimiento de la especie qué era, decidió ponerle ese nombre, siendo también llamado "rockcod" o bacalao de roca, es una especie poco conocida en el mercado español pero con unas características muy comercializables y buen sabor.

En un principio el marujito era un descartado de la flota que pescaba merluza y calamar, pero el gran número de ejemplares que había de esta especie en el caladero, la facilidad de esta especie para la reproducción, así como el tamaño, el sabor o el precio final al que podía ponerse en el mercado, lo convirtieron en una especie de interés para su comercialización.

Se trata, además, de una especie que al alimentarse de las huevas de calamar no ofrecía ningún reparo por las autoridades competentes de esas aguas para

que fuese capturada por la flota gallega, algo que permitiría la cría en condiciones del calamar sin tanta "amenaza" por parte del propio marujito.

El marujito es un pescado de carne blanca y sabor similar a la merluza pero con una textura más consistente, ya que es más firme y más elástica, que oscila entre los 150 y 200 gramos. Es además una especie muy versátil en la cocina a la que le caracteriza un cierto olor a marisco. Además se preveía en aquel momento, que en el caso de comercializarse el marujito tendría un precio muy asequible en el mercado para el consumidor final, algo que en un período de crisis mundial suponía un reclamo importante para la economía de las familias.

Tras el correspondiente y necesario estudio de mercado para ver las características biológicas concretas de la especie así como la viabilidad para su venta en los mercados europeos y su aceptación por parte del consumidor, el marujito fue introducido en los mercados de Rusia, Ucrania y los países Bálticos.

Para dar a conocer esta especie la OPPEC-3, en colaboración con ANAMER y con el FROM, iniciaron una campaña de promoción del marujito entre los

mayoristas, los comercializadores y también entre los consumidores y las consumidoras finales, tanto en los principales mercados como en determinadas ciudades españolas.

Para ello se realizaron varias degustaciones en las que se incluyeron diversas recetas con las que elaborar el marujito, en un intento por acercar la especie lo máximo posible a los agentes implicados en su compra, distribución y consumo.

Se trataba, en un primer momento, de medir la viabilidad de su comercialización en una apuesta clara y decidida por reducir los descartes así como los efectos negativos que tienen sobre la sostenibilidad de las especies y de los recursos marinos.

Con la entrada en vigor, en enero de 2015, de la nueva Política Pesquera Común se prohibió la devolución al mar de las capturas no deseadas, es decir de los descartes. Si bien este Reglamento está en vigor, hay un período de adaptación a su cumplimiento que en realidad busca estimular la selectividad más eficaz y eficiente de las artes de la pesca en cuanto a las especies que se capturan con cada una de ellas.

La pesca, en cuanto a que es una actividad que supone la captura de organis-



mos acuáticos en zonas marinas tanto costeras como interiores, debe estar regulada y organizada de tal modo que su realización no suponga un problema para la sostenibilidad de las especies y además mantengan un cierto equilibrio en el medio marino en el que se lleva a cabo.

En este sentido, la OPPC-3 lleva años apostando por esa política de evitar los descartes y contribuir a la sostenibilidad de la pesca y a las buenas prácticas en el desarrollo de la misma, prueba de lo cual es este estudio sobre descartes que data del año 2004 y que, tal y como se relatará a lo largo de este libro, son distintos los esfuerzos y diseños de campañas promocionales que se han llevado a cabo para promover e introducir esta especie en los mercados y que así pueda llegar a los consumidores y consumidoras finales con una buena aceptación.

Promoción del consumo de pescado

“

Campaña de promoción de la especie “El Marujito”
(2010)

ANAMER -Asociación Nacional de Buques Congeladores de Pesca de Merluza-, con el apoyo de SERVIGUIDE, desarrolló una campaña de promoción de la especie conocida como “*marujito*” (*Patagonotothen ramsayi*).

Una vez que la OPPC-3 había llevado a cabo un Proyecto para conocer las posibilidades de comercialización del marujito, era el momento de dar el siguiente paso en el intento por introducir en los mercados una especie de pescado interesante para su comercialización y consumo que estaba siendo descartada.

A ese descarte hay que añadirle la problemática que generaba desde el punto

de vista de los recursos marinos, el esfuerzo y el trabajo de la flota pesquera que lo capturaba, así como el inconveniente y pérdida de riqueza que supone la no explotación de otras vías económicas que pudiesen generar beneficios, contribuyendo además a la tan mencionada sostenibilidad en el sector de la pesca.



La finalidad de esta campaña de promoción del marujito era dar a conocer esta especie comercializable, tanto entre el sector comercializador como entre el distribuidor de pescado congelado, ya que dicha especie estaba siendo descartada de las capturas sin ponerla en valor, aun poseyendo características y cualidades que son recomendables y sugerentes para su consumo.

El marujito era, y en cierta medida sigue siendo en algunos mercados, una especie poco conocida o desconocida, que proviene de las aguas del Océa-

no Atlántico suroccidental. En realidad es una especie poco conocida para los consumidores españoles pero no para la flota, ya que buena parte de las capturas que realizan de esta especie se comercializan con éxito en Estonia, Letonia o Lituania, entre otros países, donde el marujito ya ha penetrado en el consumo habitual de los hogares.

Este pescado blanco cuenta con propiedades y características que lo hacen muy interesante para su consumo como son el sabor, que puede compararse con el del salmonete o incluso con el de la faneca, el tamaño más que aceptable, que oscila entre los 150 y los 200 gramos, y una textura carnosa compacta. Si a esto se le suma el precio más que asequible que adquiere en el mercado parece que tiene todos los ingredientes para que, con campañas de conocimiento y promoción, este pescado llegase y se asentase en los hogares españoles.

En esta campaña de promoción ANAMER acompañó otras acciones de promoción del marujito con un recetario para acercar al público objetivo a las posibilidades gastronómicas y culinarias de esta especie más desconocida por los consumidores y consumidoras.

A través de diez sugerencias se pretendía que las personas que accediesen al recetario conociesen la manera de prepararlo, aderezarlo y cocinarlo, para poder mostrar así un producto más manejable y de fácil consumo que lograrse introducirse más fácilmente en las cocinas de los hogares, tanto en aquellas que practican una cocina más tradicional como en los que las elaboraciones son más complejas o gourmets, por llamarles de alguna forma.

Al igual que ocurre con otras especies de pescado, el marujito es un pescado versátil que admite variedad de formas de cocinarlo que potencian su sabor y permiten disfrutar de su calidad y de lo sano que es el consumo de pescado blanco en la dieta.

El marujito es un pescado que se comercializa congelado, en un formato de tronco eviscerado, sin cabeza ni cola, y que admite distintas presentaciones como el fileteado, el corte en rodajas

o comercializarlo entero, en una única pieza.

Así, entre las sugerencias que ANAMER recopiló en el recetario "*Marujito, un nuevo sabor del mar*" es posible encontrar recetas al horno, en guiso, en escabeche, rebozado o en arroz caldoso, entre otras.

Al marujito hay que reconocerle que es un pescado que, gracias a los esfuerzos de la flota que lo captura y de los organismos y entidades ya citados e implicados en su comercialización, pasó de ser una especie desconocida casi por completo en el mercado español a llegar a considerarse una de las prioridades de las flotas pesqueras españolas más importantes, cifrando ARVI sus capturas en 25.000 o 30.000 toneladas de marujito en el año 2010.

Este hecho motivó que se promoviese la campaña descrita para que, tanto los comercializadores como los propios distribuidores de pescado congelado de ciudades como Barcelona, Madrid, Valencia o Zaragoza fuesen territorios escogidos, conociesen el marujito y que ésta especie se acercase más al consumidor y consumidora final de cara introducirlo en el mercado español.

El resultado de la I Campaña de promoción del marujito fue tan satisfactorio que los responsables consideraron que era necesario abordar otras campañas dirigidas a otros públicos objetivos, como los propios puntos de venta o el consumidor final, ya que la aceptación, calidad, precio y sabor de esta especie descartada tenía cabida de sobra en el mercado del pescado congelado en España.

Esta acción es un claro ejemplo de la apuesta que desde la OPPC-3 se hace por la sostenibilidad de la pesca en el ámbito social y de los beneficios que reportaría para el mantenimiento de los recursos marinos y la generación de riqueza el éxito de este tipo de acciones.

Se trata, por lo tanto, de una campaña en la que todos los agentes implicados en la misma salen ganando, y sobre todo que contribuye a su bienestar general, promoviendo ese bien común y necesario que es garantizar la sostenibilidad social de la actividad pesquera, comprometiéndose así a una explotación y consumo de las especies en el presente que no perjudique la disponibilidad de los recursos para las generaciones futuras.

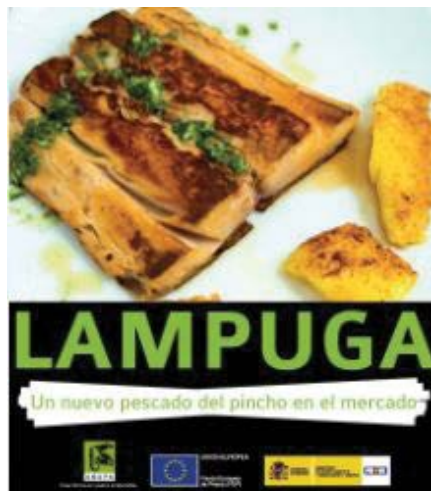
“

**Campaña de
promoción de la
Lampuga
(2010)**

ANAPA -Asociación Nacional de Armadores de Buques Palangreros de Altura- ha llevado a cabo, junto con el FROM -Fondo de Regulación y Ordenación del Mercado de los Productos y Cultivos Marinos- y el FEP -Fondo Europeo de Pesca-, una campaña de promoción de una especie con el fin de dar a conocer y poner en valor un pescado llamada lampuga (*Coryphaena hippurus*), que ya contaba con una importante presencia y gran aceptación en los mercados americanos, por lo que se preveía su buena acogida en otros territorios de Europa.

En la actualidad la lampuga es una especie muy apreciada y exitosa en EE.UU. que se ha instalado en las cocinas de los mejores restaurantes por su delicioso sabor, su alto valor nutritivo y su excelente relación entre la calidad y el precio, algo que ya es muestra del valor comer-

cial que podía alcanzar esta especie en otros mercados.



Esta campaña, que tuvo lugar a finales del año 2010, potenciaba las excelentes cualidades culinarias de la lampuga, similares a las características que puede tener el pez espada o los túnidos (*atún o bonito*). De este modo, tenía como objetivo acercar al público profesional a esta especie, centrando los esfuerzos en las ciudades de mayor tamaño poblacional al existir más demanda de otras especies análogas y buscando, por lo tanto, un mayor éxito con las acciones realizadas para su comercialización y consumo.

Otro de los principales objetivos de la campaña era contribuir a incrementar el valor de la producción de la flota palanquera de superficie o del pincho -técnicas con las que se pesca esta especie-, algo que promovería la consecución de los objetivos de pesca responsable y que además permitiría ofrecer al consumidor un producto con menor tradición de consumo pero que disminuiría la presión de otras especies con más volumen de capturas.

La lampuga, para que los lectores y lectoras conozcan un poco más esta especie, es un pescado con poca espina que se presenta para su comercialización en rodajas o troncos y cuya espina se retira fácilmente, algo que facilita su preparación y consumo.

Tiene una carne blanca, rosácea y firme, y es fácilmente adaptable a las recetas culinarias de la cocina tradicional española por lo que en guisos, arroces, adobada o en filetes, la lampuga se está haciendo un hueco en las cocinas.

Una muestra de su versatilidad y adecuación a la gastronomía española es que cualquier receta que pueda pensarse para la preparación de pez espada, atún o bonito puede utilizarse también para la elaboración de un delicioso plato de lampuga.

Una de las peculiaridades de la lampuga es que atendiendo a su ciclo vital puede clasificarse como pescado azul o graso, en las fases en las que se trata de ejemplares más jóvenes y como blanco o magro cuando se trata de ejemplares adultos, esto se debe a las variaciones que se producen en su composición nutricional a medida que crece y engorda.

Si bien los más pequeños de la casa suelen aludir a las espinas como una de las razones para no comer pescado, la lampuga es en ese sentido un aliado perfecto al tratarse de una espina que es fácilmente localizable y extraíble.

Esta especie de pescado se captura en aguas tropicales y subtropicales de los océanos Pacífico, Atlántico e Índico y, si bien cuenta con fantástica aceptación y prestigio en EE.UU., en España ya está presente en restaurantes de Andalucía, Canarias e Illes Balears.

Aunque puede resultar una especie menos conocida entre los consumidores y consumidoras, la lampuga es un pescado ya conocido y apreciado por las personas que practican la pesca deportiva.

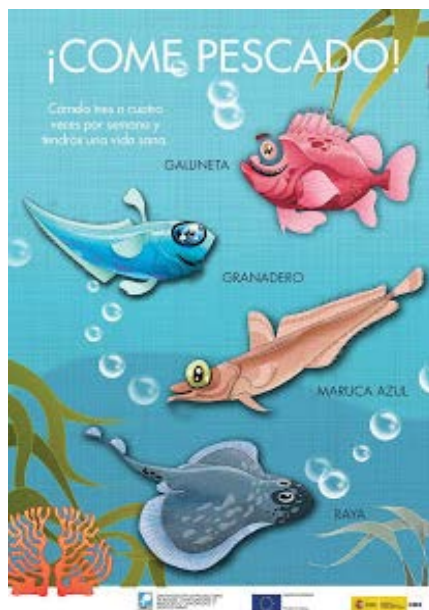
Prueba de ello es que en los recetarios más tradicionales de la gastronomía española ya estaba presente en algu-

nas zonas del Mediterráneo desde hace tiempo, algo que permite visibilizar las posibilidades de la especie y la facilidad con la que se posicionaría en los mercados una vez se iniciasen las acciones de comercialización en los mercados.

“ Campaña de promoción para el consumo de pescado de la flota congeladora del atlántico norte y atlántico sudoccidental entre escolares (2011)

La OPPC-3 llevó a cabo una campaña de promoción en los comedores escolares de determinados centros educativos, a lo largo del año 2011, con el fin de dar a conocer entre el alumnado una serie de especies de pescado, al mismo tiempo que realizar un ejercicio con vistas a incentivar el consumo de especies más desconocidas entre los más pequeños y pequeñas de los hogares españoles.

Las especies que fueron objeto de esta campaña de promoción entre los escolares son capturadas por la flota congeladora que desarrolla su actividad fariendo en la zona NAFO -Organización de Pesquerías del Atlántico Norte- y en aguas del Océano Atlántico Sudoccidental.



Entre las principales especies que captura la flota de la OPPC-3 en las zonas mencionadas hay que destacar que esta campaña en concreto se centraba en la raya, la gallineta, la maruca azul y el granadero.

Para la campaña de promoción de estas especies se determinó que los siguientes objetivos eran los de mayor relevancia en su consecución y los que serían garantes del éxito de la campaña:

1_ Introducir a los escolares en el conocimiento de nuevas especies de pescado que no consumen o que no conocen, así como en las posibilidades de cocina y consumo que tienen esas especies de pescado

2_ Aportar mayor detalle en la educación de los niños y niñas en edad escolar sobre los beneficios y ventajas de los hábitos de alimentación equilibrados y saludables

3_ Acostumbrar a los escolares y dotarlos de capacidad para reconocer las distintas especies de pescado, en relación al origen y a su procedencia, así como a los diversos métodos de conservación y preparación adecuados para cada una de ellas

4_ Fortalecer el conocimiento que tienen los escolares sobre las propiedades que tienen las distintas especies de pescado y que tanto les benefician en su fase de crecimiento

Para la ejecución de esta campaña los centros escolares participantes, ubicados en territorios como Vigo, A Coruña, Madrid o Murcia, estuvieron decorados con material promocional de la campaña. Mientras a los y las escolares más pequeños se les ofrecían platos de una de las especies de la campaña, otros de sus compañeros y compañeras visionaban vídeos de la campaña y realizaban las unidades didácticas que les aportaban información de la promoción que se estaba realizando y de los pescados que ellos probarían más tarde.

Es de recibo reconocer que todas las experiencias que fueron ejecutadas en el marco de esta campaña tuvieron muy buena acogida por parte de los niños y niñas que participaron, además de por parte de los responsables de los centros educativos que pudieron probar el granadero rebozado en su comida habitual en horario del comedor educativo.

A esto hay que sumarle la realización de talleres con material promocional de la campaña e incluso que algunos de los

participantes se aventuraron con la realización de concursos de recetas.

Tal y como demuestran los resultados de esta campaña promocional, la educación de los más pequeños y pequeñas en cuestiones de hábitos saludables de alimentación o de introducción de nuevas especies de pescado para su consumo es fundamental para el éxito de este tipo de iniciativas que fomentan el consumo de pescado en los hogares españoles.

Si bien es importante concienciar a los niños y las niñas en cuanto a que lleven una dieta equilibrada y que se sensibilicen con la importancia de consumir nuevas especies para mantener el equilibrio y la sostenibilidad de la actividad pesquera, también es importante educarlos en esos valores como futuro de la sociedad que son, ya que ellos pueden ser el día de mañana quienes tomen las decisiones o ejecuten las acciones que sigan garantizando la sostenibilidad de los recursos disponibles para el conjunto de la población.

Es por ello que tener su complicidad e implicación es fundamental para la labor educativa y de crecimiento que desarrolla el profesorado y los padres y las madres en su ámbito diario, tanto en el centro escolar como en su propio hogar,

al ser los dos espacios de aprendizaje y socialización más importantes e influyentes en la vida de un niño o niña.

En ese sentido, la OPPC-3 ya lleva años apostando por el trabajo de difusión y divulgación en los centros escolares, siendo conocedor de la importancia de que los y las menores consuman pescado, un alimento saludable y con un importante aporte nutricional para las edades más tempranas así como una apuesta clara por educar a los niños y niñas en cuestiones de dieta equilibrada y óptima para el desarrollo de sus potencialidades y el mantenimiento de los estándares aconsejables de consumo alimentario.

Además, es necesario destacar que los hábitos de consumo de pescado son considerables entre los menores, ya que en las edades más tempranas los padres y madres hacen un mayor esfuerzo por educar a los hijos e hijas en la variedad de su alimentación y en que esos hábitos se vayan viendo reflejados en el consumo diario que realizan, con el apoyo y las recomendaciones que también aportan los profesionales sanitarios y en los que la labor de los educadores y educadoras es fundamental.

Es por ello que a través de los más pequeños y pequeñas de la casa parece

existir una puerta abierta al incentivo del consumo de pescado que la OPPC-3 ha sabido, y sigue sabiendo, aprovechar para aumentar el consumo de pescado entre la población y así fomentar la importancia que tiene este alimento de cara a proteger la salud de las personas.

“**Promoción de especies extraídas con palangre de superficie**
(2011)

ANAPA promovió en el año 2011, con la colaboración del ya desaparecido FROM -Fondo de Regulación y Organización del Mercado de Productos de la Pesca y Cultivos Marinos- una campaña bajo el eslogan “*Pescados de palangre, exquisitos, saludables y sostenibles*” con el fin de promocionar las especies extraídas con palangre de superficie.

El palangre de superficie es un método considerado de pesca artesanal para especies de pescado que viven en profundidades medias y que tienen escaso contacto con el fondo del mar como pue-

den ser el atún, el pez espada, el marlín, el escolar o la lampuga, entre otros.

El palangre también es el propio aparejo de pesca del que penden distintos anzuelos, y que dependiendo del tamaño, el cebo o la superficie, sirven para la pesca de una u otra especie.

En el diseño y previsión de las acciones de esta campaña promocional los objetivos determinados para lograr las metas establecidas en relación a las especies extraídas con palangre de superficie fueron:

1_ Promover el consumo de productos pesqueros sostenibles, difundiendo el conocimiento de los productos de palangre de superficie, sobre todo entre los consumidores más jóvenes. Para ello se realizaron eventos en distintas Universidades del territorio español, con el fin de llegar al target propuesto a través de los estudiantes, que representan un público objetivo al que es fácil alcanzar y transmitir un mensaje y por lo tanto introducir con cierta facilidad nuevos productos en su dieta o en sus hábitos alimentarios.

2_ Reforzar el consumo de las especies menos explotadas, entre el público objetivo de la campaña, con el fin de disminuir y con ello relajar el número de capturas de las especies que tienen mayor demanda y sustituirlas por otras especies de igual calidad nutritiva y culinaria, aunque menos solicitadas. Se trataba por lo tanto de acercar nuevos productos a los consumidores y consumidoras finales para que tengan mejor acogida en su posterior lanzamiento y cierto posicionamiento tras la realización de las campañas de promoción.

3_ Atraer a los consumidores adolescentes hacia el pescado, ya que en la actualidad es donde menor consumo se observa y, al ser ellos quienes son los consumidores y consumidoras del futuro, es necesario que se incorporen ya al consumo del producto. Los hábitos que se adquieren en la infancia en relación al consumo de pescado parece que sufriesen una crisis es los tramos de edad de la adolescencia por lo que son los tramos de edad en los que se hace más necesario diseñar y ejecutar campañas de promoción.

Esta campaña promocional tenía como público objetivo a los y las estudiantes universitarios, en un intento por concienciar y reforzar sus valores en relación a la alimentación sana y equilibrada así como al mantenimiento de la sostenibilidad de la pesca, sobre todo en lo que a las especies que tienen menor penetración en los hogares se refiere.

Además, la campaña de promoción de especies de palangre también pretendía rebajar la presión que hay en la actividad pesquera sobre otras especies de pescado como pueden ser aquellas que predominan en el norte de España: merluza, bacalao, gallo o rape, entre otras.



Al aumentar el conocimiento y las posibilidades gastronómicas de las especies capturadas con palangre, los consumidores y consumidoras también optarán por éstas, aliviando de esta forma la demanda de otras especies más populares y con mayores porcentajes de consumo en los hogares españoles. Se supone que este hecho contribuirá a la sostenibilidad de la flota palangrera a largo plazo y que facilitará la recuperación de los caladeros y la propia pervivencia de las especies que los habitan.

Los universitarios y universitarias, si bien ya pueden ser consumidores y consumidoras que toman las decisiones de su propia alimentación, también es cierto que aún tienen unos hábitos adquiridos por la propia unidad familiar y los gustos o consumo que se realiza en

sus hogares. Además se observa que en los tramos de edad de la adolescencia hay una menor preocupación por los hábitos alimentarios y por la repercusión que éstos tienen en la salud y por lo tanto son más reacios a la alimentación sana y al cumplimiento de pautas o recomendaciones sobre las cualidades nutricionales de los alimentos más recomendables.

Pensando en el futuro es importante hacer más hincapié en la información de la que disponen los y las adolescentes y en la relación que tienen con el consumo de pescado, ya que ellos son los compradores que pueden revertir la caída que se viene experimentando el mercado de los productos de la pesca.

Atendiendo a estos datos se realizaron campañas de promoción en comedores universitarios de ciudades como Santiago de Compostela, Salamanca, Madrid o Pamplona, en un intento de deslocalizar geográficamente la campaña para así poder medir más acertadamente la receptividad de la misma y el impacto que había alcanzado.

La campaña supuso una oportunidad para que los universitarios y las universitarias pudiesen probar recetas elaboradas con pescados de palangre y co-

nociesen su sabor, el aporte nutricional y las posibilidades culinarias de algunas especies de pescado y pudiesen, al mismo tiempo, decidir incorporar estas especies a su dieta y hábitos alimentarios.

En la campaña llevada a cabo en Santiago de Compostela los universitarios que participaron tuvieron la oportunidad de probar las recetas de mano del famoso "cocinero de Rota", José Luis Santamaría, y aprender a cocinar esas recetas con especies como pueden ser el marlín, el escolar o la lampuga, ya que los propios universitarios y universitarias colaboraron con el cocinero en la elaboración de los platos, participando de todas las tareas para poder cocinarlos.

Además de la experiencia, y de la proyección de vídeos informativos sobre las especies promocionadas, los participantes recibieron un recetario de especies de palangre para que siguiesen poniendo a prueba su destreza y los trucos adquiridos durante la campaña, en el que se incluyen opciones para las distintas especies así como diferentes formas de preparación como pescado a la sidra, encebollado, con tomate o en potaje, entre otras.

La participación de los universitarios y universitarias en una encuesta posterior

al propio evento les facilitaba además la posibilidad de hacerse con un guante de cocina y un delantal como recuerdo de su participación y de su aportación a esta campaña de promoción.

Como ya ocurría en otras campañas que ha promovido la OPPC-3 en relación al consumo de pescado, ésta ha tenido muy buena acogida entre el público objetivo al que iba dirigida.

El dinamismo propio de los universitarios y las universitarias así como su interés por aprender recetas y poder cocinar con un personaje reconocido dentro del ámbito gastronómico fueron algunas de las claves que llevaron al éxito de esta campaña y a la buena receptividad e interacción que se produjo entre los participantes en la misma.

“ Il campaña de promoción del Marujito (2011)

Tal y como ya se ha comentado ANAMER llevó a cabo una primera campaña de promoción del marujito con el fin de favorecer el conocimiento de esta especie y su comercialización, dadas las importantes capturas que se producen en los caladeros del Atlántico Suroccidental.

Con el transcurso de la *"I campaña de promoción del marujito (2010)"* se concluyó la importancia y viabilidad de realizar una *"II Campaña de Promoción del marujito"* a lo largo del año 2011.

En esta segunda campaña el objetivo principal es llegar al consumidor final ya que es éste quien debe conocer la especie y demandarla en los puntos de venta habituales, una condición sine qua non para que las empresas que comercializan el pescado, y las que lo distribuyen, tengan en cuenta la necesidad de introducir nuevos productos en el mercado y apostar y ser copartícipes de la pesca sostenible y el consumo responsable.

Para ello, en esta II campaña, ANAMER centró sus esfuerzos en varias Comunidades autónomas como Cantabria, Castilla-León, Galicia, Madrid y Navarra al considerar que el perfil del consumidor en dichos territorios podría ser más propicio a la introducción de nuevas especies y estaría más dispuesto a adquirir nuevos productos de pesca congelada, de cara a testar la viabilidad de campañas futuras y la aceptación de la introducción del marujito en todo el territorio español.

Para la promoción del marujito se desarrollaron distintas acciones dentro de la campaña con el fin de acercarlo a una muestra diversa de los consumidores finales; además la campaña se desarrolló en distintos espacios de consumo habitual, propios de las situaciones cotidianas de los diferentes perfiles seleccionados.

Todo esto se llevó a cabo en distintos territorios de España, en un intento por

captar la atención de los consumidores y consumidoras de diferentes zonas geográficas donde el consumo de pescado también responde a otras variables más allá de las propias del consumo, como puede ser la climatología, los hábitos de la ciudadanía o las características propias de la dieta, entre otras.

De este modo, las acciones más destacables en esta campaña de promoción del marujito que se han llevado a cabo han centrado su atención en:

- **Campaña de promoción entre escolares:** en el Colegio Santa Cristina de la ciudad de Vigo los alumnos y alum-

nas probaron el marujito en su horario habitual de comedor acompañados de un personaje, Marujita, que a través de sus explicaciones de cuentacuentos informó a los pequeños y pequeñas de las propiedades y características del pescado que estaban probando, haciendo así que la experiencia fuese más divertida y emocionante para los escolares y que el mensaje también fuese más comprensible y ameno.

Autoridades de ANAMER, ARVI, el FROM y la Xunta de Galicia también estuvieron acompañando a los más pequeños en su primera experiencia con el consumo de marujito e informándoles de la impor-

tancia de practicar una pesca sostenible e incluir especies antes descartadas en el consumo, evitando de este modo la sobreexplotación de los caladeros y fomentando el mantenimiento de los recursos marinos.

- **Campaña de promoción entre visitantes de un mercado o plaza de abastos:** el Mercado de las Ventas de Madrid y el Mercado de Santo Domingo de Pamplona fueron escenario también de la campaña promocional del marujito. Así los visitantes o consumidores que se adentraron en estos espacios se encontraron con la posibilidad de probar el marujito además de llevarse a sus

hogares el recetario que les guiará en la preparación de recetas culinarias de esta especie.

Pero estas dos ciudades, Madrid y Pamplona, ni fueron las únicas que tuvieron la posibilidad de degustar el marujito, que también estuvo presente en Sevilla o Santander, entre otras.



• **Campaña de promoción entre asistentes a ferias gastronómicas y especializadas:** la feria AGROPEC -Feria del Campo y de las Industrias Agrícolas, Ganaderas, Forestales y Pesqueras- que se celebró en Gijón fue lugar de concentración para muchos asistentes que se animaron a degustar el marujito, teniendo una muy buena acogida la campaña y generando mucha expectación entre los asistentes a esta feria.

El éxito de la campaña fue tal que se agotaron las existencias del pescado

tras poder degustarlo las personas, de todas las edades, que pacientemente guardaron su turno para poder hacerlo desde media mañana.

Además esta campaña de promoción del marujito también estuvo presente en la Feria del Marisco de Galicia que tuvo lugar en Pamplona, MarisGalicia, una feria ya consolidada en el circuito de ferias de promoción de productos gallegos.

La realización de la I y II campaña de promoción de marujito fueron una im-



portante y decidida apuesta de la OPPC-3 por fomentar el consumo de especies de descarte, menos conocidas o de menor valor comercial, comprometiéndose con la labor de promover el consumo de la especie en distintos territorios y entre diferentes colectivos, algo necesario y fundamental para garantizar el éxito de cualquier campaña.

“ VI Conferencia Mundial del Atún Vigo 2013 / ANFACO 2013

ANFACO-CECOPECA celebró el 9 y 10 de septiembre del año 2013 la “VI Conferencia Mundial del Atún. Vigo 2013” con el fin de conformar un punto de encuentro en el que analizar y debatir los aspectos más relevantes y de interés sobre del sector atunero, conservero y transformador de productos del mar.

En dicho cónclave participaban las empresas líderes a nivel mundial en el ámbito del sector industrial transformador y conservero de productos del mar, flota atunera, comercializadores de atún y sus industrias auxiliares.

El carácter mundial de esta Conferencia se confirma con la participación de empresas atuneras establecidas en países como Italia, Francia, Portugal, México, USA, Ecuador, Tailandia, Taiwán, Japón, Filipinas, Islas Seychelles, Indonesia, India, Malasia, Isla Mauricio, Marruecos O India entre otros.

La Conferencia Mundial del Atún “Vigo 2013” está enmarcada en el ámbito del “Foro Internacional de Conservación de Productos de la Pesca de Galicia” que fue creado por ANFACO-CECOPECA en 1995 y que, desde entonces, orga-



niza anualmente diferentes conferencias para analizar la situación presente y futura del sector pesquero.

Entre las principales temáticas que se abordaron en esta Conferencia Mundial del Atún se puede hablar de 9 bloques de contenidos entorno a los que se engloban las distintas proposiciones:

1_ Las conservas de atún como producto de gran consumo

2_ Tendencias en la comercialización de conservas de atún en la gran distribución

3_ Las conservas de atún: un producto sano y nutritivo

4_ La visión de sobre la industria atunera en cuanto al control de la pesca IUU -la pesca ilegal no declarada y no reglamentada-

5_ Hacia un esquema de explotación y transformación sostenible del atún: la visión de las ONGs

6_ La sostenibilidad del atún: un aspecto estratégico para el futuro de la industria atunera global

7_ La comercialización de las conservas de atún en Europa: cómo competir en un entorno de creciente internacionalización y globalización

8_ La industria atunera en el mercado global: situación actual y perspectivas futuras del abastecimiento de materia prima, transformación y comercialización de conservas de atún en América

9_ La industria atunera en el mercado global: situación actual y perspectivas futuras del abastecimiento de materia prima, transformación y comercialización de conservas de atún en Asia y África

El atún es una de las especies con mayor importancia en el sector industrial transformador de productos del mar a nivel mundial, entorno al que se aglutinan las flotas atuneras que cuentan con importante peso y volumen de negocio.

Además, el atún representa más de la mitad de la producción de conservas de pescados y mariscos en España, dato fundamental para entender la relevancia de acoger esta conferencia y de las relaciones comerciales y empresariales que de ella se derivan.

La importancia y la trascendencia de una Conferencia Mundial de estas características radican en buena medida en los temas que se abordan, en el intercambio de experiencias y conocimiento y en la puesta en común entre los profesionales, empresas y entidades que trabajan en el sector.

Entre las ponencias más relevantes que se han desarrollado en esta Conferencia, que permiten además conocer los retos futuros y las problemáticas abordadas, destacan:

1_ LAS CONSERVAS DE ATÚN COMO PRODUCTO DE GRAN CONSUMO. ¿Cómo está evolucionando el mercado de gran consumo de productos alimentarios y qué papel juegan las conservas de atún en el mismo? ¿Cómo evolucionarán las relaciones entre fabricantes y distribuidores? ¿De qué forma se puede valorizar el producto y añadir valor para el consumidor?

2_ TENDENCIAS EN LA COMERCIALIZACIÓN DE CONSERVAS DE ATÚN EN LA GRAN DISTRIBUCIÓN. ¿Cómo ha evolucionado el mercado de las conservas de atún en los últimos años? ¿Es sostenible el crecimiento de las marcas de la distribución? ¿Cómo se está comportando la demanda de las marcas de fabricante? ¿Cómo está afectando la crisis económica a las decisiones de compra de los consumidores?

3_ LAS CONSERVAS DE ATÚN: UN PRODUCTO SANO Y NUTRITIVO. ¿Qué beneficios puede aportar el consumo de conservas de atún para nuestra nutrición? ¿Es un producto saludable e idóneo por tanto para aportar a nuestra dieta proteínas, vitaminas y grasas en su justa medida? ¿Cómo se pueden comunicar a los consumidores sus propiedades en base al actual marco legal?

4_ LA VISIÓN DE SOBRE LA INDUSTRIA ATUNERA EN CUANTO AL CONTROL DE LA PESCA IUU. ¿Qué aspectos positivos aporta el control de la pesca IUU a la industria atunera a nivel global? ¿Cómo supervisa su aplicación por parte de terceros países? ¿El control de la pesca

IUU puede garantizar que en el mercado de únicamente se comercializa atún pescado de forma legal, declarada y certificada? ¿Cuál es el papel de los Estados Miembros?

5_ A HACIA UN ESQUEMA DE EXPLOTACIÓN Y TRANSFORMACIÓN SOSTENIBLE DEL ATÚN: LA VISIÓN DE LAS ONGS. ¿Es la industria atunera una industria sostenible? ¿Podemos diferenciar los esquemas de explotación de la industria atunera comunitaria y los de terceros países en base a su compromiso con la sostenibilidad? ¿Debemos ir hacia una visión de la sostenibilidad más amplia, requiriendo que los operadores acrediten igualmente su responsabilidad en el ámbito social, de condiciones laborales, medioambientales...entre otros?

6_ LA SOSTENIBILIDAD DEL ATÚN: UN ASPECTO ESTRATÉGICO PARA EL FUTURO DE LA INDUSTRIA ATUNERA GLOBAL. ¿Cómo garantizar una explotación sostenible de los recursos atuneros? ¿En qué situación se encuentran las principales especies de túnidos destinadas a la transformación? ¿Cómo han evolucionado los acuerdos de pesca como vía para acceder a los

recursos en los últimos años? ¿Está asegurado el abastecimiento sostenible de los túnidos destinados a la transformación?

7_ LA COMERCIALIZACIÓN DE LAS CONSERVAS DE ATÚN EN EUROPA: COMO COMPETIR EN UN ENTORNO DE CRECIENTE INTERNACIONALIZACIÓN Y GLOBALIZACIÓN. ¿Cómo está evolucionando el mercado de conservas de atún de la UE? ¿El abastecimiento de materia prima es el factor crítico para el futuro del sector en Europa? ¿De qué forma la industria europea puede mantener su competitividad? ¿Debe incrementarse la apuesta por la internacionalización y la innovación?

8_ LA INDUSTRIA ATUNERA EN EL MERCADO GLOBAL: SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DEL ABASTECIMIENTO DE MATERIA PRIMA, TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CONSERVAS DE ATÚN EN AMÉRICA. ¿Cómo evoluciona la producción, comercialización y exportación de conservas de atún en América? ¿Cómo se comporta el mercado local? ¿Existe una tendencia de crecimiento del consumo? ¿Siguen siendo América un enclave fundamental para

el aseguramiento del acceso a la materia prima?

9_ LA INDUSTRIA ATUNERA EN EL MERCADO GLOBAL: SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DEL ABASTECIMIENTO DE MATERIA PRIMA, TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CONSERVAS DE ATÚN EN ASIA Y ÁFRICA. ¿Cómo evoluciona la producción, comercialización y exportación de conservas de atún en Asia y África? ¿Cómo se comporta el mercado local? ¿Existe una tendencia de crecimiento del consumo? ¿Continuarán las empresas asiáticas intentando mejorar su acceso a Europa y EEUU, como principales mercados mundiales, mediante la adquisición de empresas de estas zonas?

Tanto para la ciudad de Vigo como para su entorno, el hecho de haber sido la ciudad anfitriona supone un importante impacto económico y social en su tejido empresarial y en el beneficio que eso reporta al conjunto de la sociedad, estableciendo sinergias comerciales y humanas determinantes para el futuro del sector pesquero de Vigo.

Prueba de la buena acogida que tuvo

la VI Conferencia Mundial del Atún y del éxito de participación y trascendencia que alcanzó es que la siguiente convocatoria, la VII Conferencia Mundial del Atún que tuvo lugar en el año 2015, también se celebró en la ciudad de Vigo, consolidando así la importancia de su industria pesquera en el conjunto de empresas del sector a nivel mundial.

“ III Campaña de promoción del Marujito (2014)

La “III Campaña de Promoción del marujito” promovida por ANAMER tuvo como objetivo ampliar el conocimiento de la especie y facilitar su introducción tanto en el mercado portugués como en el español.

Si bien la I Campaña tenía como destinatarios al sector de comercialización de pescado y la II Campaña al consumidor final del pescado, esta III Campaña tuvo a su público objetivo en la cadena de distribución al consumidor, abarcando así un enfoque global de los principales niveles de la cadena de la alimentación. Como venía ocurriendo desde la I Cam-

paña de promoción del marujito, uno de los principales objetivos por los que ANAMER ha llevado a cabo estas acciones de difusión de la especie es la apertura de nuevos mercados para una especie con alto valor nutricional y posibilidades de comercialización pero que estaba siendo descartada por la flota, dada su falta de conocimiento en algunos mercados.

Para la ejecución de esta II Campaña se marcaron los siguientes objetivos:

1_ Introducción de la especie del marujito en distintas cadenas de comer-

cialización de pescado congelado en diferentes Comunidades Autónomas del territorio español: Madrid, Galicia, Extremadura, Comunidad Valencia, Murcia y Asturias

2_ Divulgación del marujito entre los consumidores y consumidoras finales, aportándoles información del marujito referida al origen, las características de la especie, el estado de la pesquería, así como de los puntos de venta en los que pueden encontrarlo y las posibles formas de preparación y consumo de esta especie

3_ Promoción del marujito en los medios de comunicación y en los puntos de venta directos, intentando llegar con más facilidad al consumidor final, tanto que lo que supone la información de la especie como la disponibilidad de la misma para la compra y posterior consumo

La existencia de stock de marujito, derivada del excedente que temporalmente no pudo seguir comercializándose en países del Este debido una restricción a exportaciones extranjeras, justificó en cierta medida la adopción de determinadas estrategias o planteamientos de cara al diseño de esta campaña, al ser necesario buscarle una salida en el mercado.

La finalidad última es que el consumidor encuentre el marujito en sus puntos de compra habitual y pueda adquirirlo y sea, a través de la demanda de los consumidores, como esta especie consiga hacerse un hueco en las cocinas de los hogares.



En esta estrategia de penetración en los distintos territorios ha sido necesario identificar las cadenas de venta de productos congelados con alcance más allá del territorio español fuese lo suficientemente representativo del universo real, intentando así que a través de esa selección se garantizase el éxito futuro

de posicionamiento del marujito.

La campaña de "retail" que se implementó apoyó parte de su estrategia en potenciar las cualidades de marujito como pescado congelado de consumo recomendable y en materiales promocionales de la campaña que difundiesen y potenciases esos aspectos.

Para más concreción y proximidad con los consumidores y consumidoras finales también se elaboró un recetario, en español para los territorios ya indicados y en portugués para la ejecución de la campaña promocional en la ciudad portuguesa de Porto.

El recetario denominado "Marujito, un nuevo sabor del mar", así como el resto de material promocional, fue entregado a cada consumidor y consumidora que se acercaba a uno de los establecimientos participantes en la campaña junto con la información correspondiente de la campaña que lograrse animarle a probar esta especie y a introducirla en su cesta de la compra de manera más o menos habitual.

Un total de 83 tiendas de las distintas zonas en las que desarrolló la campaña de promoción fueron las seleccionadas para realizar los eventos, durante las

denominadas "#marujitoweeks", con la finalidad de dar a conocer la especie al consumidor final, superando las expectativas y diseño inicial en lo que al número de establecimientos participantes se refiere.

El balance final de esta campaña, así como el de las anteriores que se realizaron entorno a esta especie, es muy positivo consiguiendo más atracción y atención de la planificada. Además, con la realización de esta III Campaña se logró que los consumidores y consumidoras arriesguen y se impliquen en el consumo de nuevas especies de pescado, poco conocidas de momento o con bajo valor comercial, pero en buena medida garantes de la sostenibilidad pesquera y del cumplimiento de las directrices en relación a los descartes.

“ VII Conferencia Mundial del Atún. Vigo 2015 (2015)

ANFACO-CECOPESCA volvió a celebrar, dos años después, en la ciudad pontevedresa de Vigo, como ya había ocurrido en el año 2013, la Conferencia Mundial del Atún, Vigo 2015, en este caso la VIII edición de la misma.

Esta Conferencia se enmarcó en el denominado "Foro Internacional de Conservación de Productos de la Pesca en

Galicia" cuya creación se remonta al año 1995 por parte de ANFACO-CECOPESCA. Desde ese año, anualmente se celebran distintas conferencias en relación con las empresas e industrias del sector transformador de productos de pesca y acuicultura.



Además, en este tipo de conferencias se abordan las posibles problemáticas e incidencias que la transformación y comercialización del tipo de productos que tratan, en este caso la especie del atún, presenta tanto a nivel estatal como a nivel internacional.

Al igual que en la anterior Conferencia, la finalidad de esta celebración es generar un punto de encuentro mundial para el sector industrial transformador y conservero de productos del mar, flota atunera, comercializadores de atún y sus industrias auxiliares, actores cuyo debate y análisis marca el porvenir del sector así como el rumbo que éste tomará en los próximos años.

En el cónclave participaron directivos de empresas líderes de los cinco continentes, empresas de toda la industria auxiliar que presta servicios en el sector conservero del atún y también en el transformador, así como la flota atunera representada por los distintos agentes implicados (*flota atunera congeladora, fabricantes de maquinaria, proveedores de tecnología o comercializadores de atún, entre otras muchas*).

El carácter internacional de la Conferencia lo determina la presencia de representantes de más 30 países: Italia,

Francia, Portugal, Reino Unido, Países Bajos, Bélgica, Noruega, Ecuador, México, EEUU, Guatemala, El Salvador, Uruguay, Brasil, Perú, Costa de Marfil, Argelia, Marruecos, Gabón, Túnez, Mauricio, Senegal, Tailandia, Corea del Sur, Papúa Nueva Guinea, China, Filipinas, Indonesia, Seychelles, Israel y Turquía entre otros.

Entre las principales actividades paralelas que se realizaron bajo la estructura y el marco de la organización de la VII Conferencia Mundial del Atún "Vigo 2015" destaca la Asamblea General de EUROTHON y el Encuentro Bilateral entre CEIPA y ANFACO-CECOPECA.

En el caso de la primera actividad citada EUROTHON es una asociación no gubernamental y sin ánimo de lucro cuyo origen se remonta al año 2004 y cuya finalidad es la representación de toda la industria atunera comunitaria, tanto a nivel de flota como de transformación.

El principal cometido de EUROTHON es la defensa de los intereses de la industria atunera de la UE ante las instituciones comunitarias y los organismos multilaterales que regulan el comercio de los productos del sector atunero.

Esta asociación cuenta a sus espaldas con una amplia trayectoria en la defensa

de los intereses de la industria atunera de la UE, del mismo modo que de la preservación de su competitividad y la relevancia de su dimensión social en la generación de empleo.

En relación a la segunda actividad citada, CEIPA es la Cámara Ecuatoriana de Industriales y Procesadores Atuneros que representa a la industria transformadora de atún de Ecuador, con elevado prestigio y posicionamiento a nivel mundial, además de con importantes inversiones de capital español. De ahí la relevancia del encuentro que tuvo lugar entre CEIPA y ANFACO-CECOPECA, en aras de fomentar el diálogo y el intercambio de información que favorezcan la cooperación internacional entre ambas organizaciones

1_ TENDENCIAS EN LA COMERCIALIZACIÓN DE CONSERVAS DE ATÚN EN LA GRAN DISTRIBUCIÓN.

¿Cómo ha evolucionado la comercialización de conservas de atún en la gran distribución en los últimos años a nivel mundial? ¿Ha variado la crisis los hábitos de compra del consumidor? ¿El crecimiento de las marcas blancas ha tocado techo? ¿Saldrán reforzadas las marcas de fabricante que sean capaces de sortear este ciclo económico recesivo una vez su-

perado este? ¿Son esenciales las promociones hoy en día para estimular las ventas?

2_ LA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS CONSERVAS DE ATÚN EN EUROPA: COMO MANTENER LA COMPETITIVIDAD DE LA INDUSTRIA Y EL EMPLEO QUE GENERAN EN LA UE EN UN ENTORNO GLOBALIZADO. LA CONSOLIDACIÓN DE LA INDUSTRIA COMO HERRAMIENTA COMPETITIVA.

¿Qué variaciones ha experimentado el mercado de conservas de atún de la UE en los últimos años? ¿Se está viendo afectado por la política comercial de la UE tendente a la liberalización? ¿Son la calidad y la innovación los factores por los que se debe apostar para diferenciarse de los productos de terceros países?

3_ LA PESCA RESPONSABLE DE TUNIDOS TROPICALES COMO GARANTÍA DE LA SOSTENIBILIDAD DE LA INDUSTRIA ATUNERA.

¿En qué situación están los recursos atuneros en los principales océanos? ¿Cuáles son los principales retos para un armador de la flota atunera? ¿Debe regular su capacidad la flota atunera? ¿Debe ser la tecnología una herramienta esencial para la pesca del atún?

4_ EL ATÚN COMO RECURSO ALIMENTARIO GLOBAL: LA PERSPECTIVA DE LA FAO. ¿Es el atún un recurso alimentario básico para la alimentación a nivel mundial? ¿Cómo evolucionará su demanda global? ¿Cómo le afectará el desarrollo económico de países emergentes con nuevas clases medias que desean incrementar su consumo?

5_ LA INDUSTRIA ATUNERA EN EL MERCADO GLOBAL: SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DEL ABASTECIMIENTO DE MATERIA PRIMA, TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CONSERVAS DE ATÚN EN ASIA Y ÁFRICA. ¿Cómo evoluciona la producción, comercialización y exportación de conservas de atún en Asia? ¿Cómo se comporta el mercado local? ¿Existe una tendencia de crecimiento del consumo? ¿Continuarán las empresas asiáticas intentando mejorar su acceso a Europa y EE.UU, como principales mercados mundiales, mediante la adquisición de empresas de estas zonas?

6_ LA INDUSTRIA ATUNERA EN EL MERCADO GLOBAL: SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS FUTURAS DEL ABASTECIMIENTO DE MATERIA PRIMA, TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CONSERVAS DE ATÚN EN AMÉRICA. ¿Cómo evoluciona la producción, comercialización y exportación de conservas de atún en América? ¿Cómo se comporta el mercado local? ¿Existe una tendencia de crecimiento del consumo? ¿Sigue siendo América un enclave fundamental para el aseguramiento del acceso a la materia prima

conclusiones

Sostenibilidad y sociedad son dos conceptos cuya trayectoria e importancia en el discurso político y social les han encaminado a darse la mano para mantener la pervivencia de ambos y así garantizar la viabilidad de las generaciones futuras y de los recursos ambientales y marinos de los que éstas dispondrán para su desarrollo y convivencia.

Afortunadamente los organismos e instituciones públicas, las empresas y asociaciones privadas, así como la sociedad y la ciudadanía en general, están concienciadas de la importancia de abrazar la sostenibilidad social como uno de los retos más importantes del siglo actual, en todas las actividades que se promueven en una sociedad, como una herramienta indispensable para paliar los efectos de acciones y políticas del pasado que no tuvieron esa misma visión de preservación, conservación y sostenibilidad y de una manera ineludible dada esa falta de ejecución en el pasado.

En materia de actividad pesquera no son pocos los agentes implicados que ya lle-

van décadas asumiendo ese reto y avanzando en cuestiones de índole social, tal y como se ha expuesto en los diversos proyectos liderados por la OPPC-3 que han sido objeto del presente libro y de los que se ha pretendido explicar, y dar a conocer un poco más, su finalidad y las distintas acciones y actores de diferente naturaleza que han estado implicados en su ejecución.

Sin embargo parece que los esfuerzos no serán suficientes cuando la tarea es ardua, de ahí que sea trascendental la divulgación y promoción, entre lectores y lectoras en particular y entre la sociedad en general, de una realidad cuyo futuro será más esperanzador en la medida de que se tome conciencia de la importancia de las acciones y de la toma de decisiones que se ejercen como consumidores.

Se trata de que la ciudadanía asuma la necesidad de ser respetuosa con el entorno que le rodea y con los recursos de los que dispone y sobre todo, que se apropie y haga suya la máxima de que la

sostenibilidad es el pilar fundamental en el que se asienta la supervivencia de la sociedad y el equilibrio en el consumo. Una de las principales conclusiones que pueden extraerse de este documento se refiere al hecho de que la pesca está presente e imbricada en todas las actividades que se llevan a cabo en el conjunto de la sociedad desde el origen de los tiempos.

Así, del punto de origen del pescado como una fuente de alimento y supervivencia del ser humano hasta la pesca como una actividad comercial y económica, innovadora, responsable medioambientalmente, comprometida socialmente e indispensable para la sociedad, la evolución de la pesca es un buen ejemplo de la propia evolución.

En ese sentido la OPPC-3, con el conglomerado de asociados y empresas que lo integran, representa un elemento vertebrador en lo que a la racionalización del ejercicio de la pesca se refiere así como a la mejora en las condiciones de venta de la producción que realizan sus asociados.

Tal y como ha querido relatarse a lo largo de estas páginas la actividad pesquera es una actividad de vital importancia para el desarrollo de las comunidades, bien sea porque representa una fuente

de energía y salud en el consumo directo de los productos alimenticios como porque el ejercicio de la actividad contribuye al desarrollo económico de las comunidades y facilita el intercambio de algo más que alimento entre los distintos territorios, siendo una fuente de cooperación, de intercambio de experiencias, una oportunidad en la lucha por la igualdad de género o una ventana abierta a las cocinas de otras latitudes.

Desde todos los enfoques que se han abordado en este *Catálogo de la sostenibilidad de la pesca congelada: sostenibilidad social* ha querido profundizarse en los distintos Proyectos que desde la OPPC-3 se han llevado a cabo. Pero mientras este libro era redactado, otros proyectos relacionados con la sostenibilidad social de la pesca estaban siendo ejecutados, revisados o diseñados para su posterior implementación.

La OPPC-3 es consciente de que el camino no puede detenerse y que la implicación que desde la Cooperativa de Armadores de Vigo tienen con la sostenibilidad social de la pesca, lejos de ser una asignatura pendiente es una realidad diaria con la que hay que trabajar y en la que cualquier innovación, avance o mejora va a repercutir en el bienestar de la sociedad de Vigo en concreto, pero del mundo en general.

Además, la OPPC-3 trabaja, diseña y promociona las acciones o campañas que realiza en un amplio espectro de la sociedad por lo que son diferentes los públicos objetivos hacia los que dirige su enfoque, sobre todo en lo que ha consumo de pescado se refiere y a promoción de especies que son menos conocidas en el mercado o que todavía no se han introducido.

Esa apuesta por involucrar a todos los sectores sociales y de vincular la implicación con ámbitos educativos o de interacción y compra, como pueden ser los mercados, acerca más la labor de la OPPC-3 a la sociedad y permite que los consumidores y consumidoras tengan mayor confianza y seguridad en los productos que consumen, así como en la labor que desarrolla la flota pesquera y el resto de agentes implicados.

Otra de las conclusiones que se derivan de lo que se ha narrado es que la cohesión social es un elemento vertebrador de las estrategias que han de adoptarse en relación a la actividad pesquera y a la sostenibilidad de los recursos marinos, por lo que es imprescindible la participación de los agentes implicados y la evaluación del éxito de las medidas y políticas adoptadas en cada una de las actividades que afectan al sector.

La conclusión general que podría hacerse tras todo lo expuesto anteriormente es que el trabajo de la sostenibilidad social en la pesca es una tarea que no ha concluido y que tiene por delante un futuro lleno de oportunidades y posibilidades.

Se trata de seguir haciendo de la actividad pesquera una actividad respetuosa, sostenible socialmente y, tal y como en se narra en los otros volúmenes de los Catálogos de la sostenibilidad de la pesca congelada, también económica y ambientalmente, ya que es sobre esos tres pilares sobre los que puede realmente mejorar la ordenación del mundo y con ello la de sus habitantes.

Treinta años después de aquella declaración de la Comisión Mundial del Medio Ambiente de la ONU en la que se perseguían las directrices que debería tomar la promoción y apuesta por la sostenibilidad, se puede afirmar que desde la OPPC-3 en concreto, y desde otros organismos y empresas del sector de la pesca en general, se sigue persiguiendo ese objetivo de ejercer la actividad desde una óptica que cubra las necesidades presentes en lo que a pesca se refiere sin comprometer las capacidades de cubrir las necesidades futuras que vayan a tener las generaciones venideras.

bibliografía

- Abreu (de) y Pidal, José María (1977). El medio natural en la planificación del desarrollo. Instituto Nacional para la Conservación de la Naturaleza. Monografía 14.
- Campos Chan, Lidia (trad.) (1998). Código de conducta para a pesca responsable. FAO. Departamento de Pesca.
- Cancela Muras, Ana (2015). Muelles entre redes: do invisible ao visible. Alvarellos Editora.
- Comité Económico y Social Europeo (2002). La política pesquera común: el camino recorrido y los desafíos pendientes. Luxemburgo: Oficina de Publicaciones Oficiales de las Comunidades Europeas.
- Fernández Casanova, Carmen – coordinadora – (1998). Historia da pesca en Galicia. Biblioteca de Divulgación. Serie Galicia Nº 24.
- Fundación Galicia – Europa (Santiago de Compostela – Bruselas) (1989). A participación de Galicia na política pesqueira comunitaria. Colección Encontros Galicia. CEE Fundación Galicia-Europa.
- Garza Gil, M^a Dolores – coordinadora – (2007). La actividad pesquera mundial. Una revisión por países. Instituto Universitario de Estudios Marítimos.
- Naredo José Manuel y Parra Fernando (eds.) (2002). Situación diferencial de los recursos naturales españoles. Economía vs. Naturaleza. Fundación César Manrique.
- Oliver, Pere (1983). Los recursos pesqueros del Mediterráneo. Primera parte: Mediterráneo occidental. Instituto Español de Oceanografía. Nº 59.
- Rodríguez Álvarez, Dionisio (1986). Organización de productores pesqueros. Consellería de Pesca, Marisqueo e Cultivos Mariños.

• Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (2007). La agricultura, la pesca y la alimentación en España 2006. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Secretaría General Técnica, ed.

- Web SOSPECA: <http://sospesca.es>
- Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados: www.anfaco.es

Otras consultas:

- El Estado Mundial de la Pesca y la Acuicultura 2016. (2016). FAO
- Estadísticas pesqueras (2016). Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente
- Estudio comparativo sobre la situación de la Igualdad de Oportunidades entre Mujeres y Hombres en los diferentes países miembro de NAFO. () FUNDAMAR y Fundación Mujeres
- Díaz Yubero, Ismael. La evolución de la alimentación y la gastronomía en España. Real Academia de Gastronomía
- Guía técnica sobre artes de pesca. (). FEDEPECA y La Fundación Biodiversidad
- Informe del sector pesquero español 2015. (2015). CEPESCA
- Informe del consumo de alimentación en España Año 2016. (2017). Minis-

Recursos web:

- Organización de Productores de Buques Congeladores de Merlúcidos, Cefalópodos y Especies Varias: www.oppc3.com
- Cooperativa de armadores de pesca de Vigo (ARVI): www.arvi.org
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO): www.fao.org
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente: www.magrama.gob.es
- Fundación para la Pesca y el Marisqueo: www.fundamar.org
- Centro Tecnológico del Mar: www.cetmar.org
- Proyecto REDMAR: www.redmar.es

terio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente

Fuentes estadísticas:

- ¿Contra viento y marea? Mujeres en el sector de la pesca. (2006) Fundación Mujeres

- Situación de la mujer en el sector pesquero español. Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. Secretaría General del Mar y Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero

- Directrices voluntarias para lograr la sostenibilidad de la pesca en pequeña escala en el contexto de la seguridad alimentaria y la erradicación de la pobreza. (2015). FAO

- Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente -MAPAMA-

- Instituto Nacional de Estadística -INE-

- Eurobarómetro

