

Ruta
Pesquera

& Naval

SEPTIEMBRE-OCTUBRE 2024 NÚMERO 166 - AÑO XXVIII

**Mercamadrid se adhiere al
Pacto Mundial de la ONU**

**Especiales: Conxemar
Motores y Propulsión**

**Andalucía dará formación
naval a 8.500 alumnos**





VIII JORNADAS GASTRONÓMICAS
PESCADO DE CONIL
DEL 21 AL 29 DE SEPTIEMBRE

CORVAL NEGRO
UMBRINA RONCHUS

2024



Cofinanciado por
la Unión Europea



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Fondos Europeos

Junta
de Andalucía



CONIL
CULTIVO GASTRONÓMICO
ESPAÑOLA 2024

Edita:

LÁBOR
grupo comunicación

Recinto Interior Zona Franca
Edif. Atlas. Mód. B03
11011 - CADIZ
Teléfono 956 278 507
labor@rutapesquera.com
www.rutapesquera.com

Directora-Gerente:

Nuria López Domínguez

Firmas:

Javier Garat
Víctor Manteca
Nicolás Iván Vaqueiro
Fernando Rueda
Àngels Segura
Iago Domínguez
María Luisa Álvarez
Emilio Martínez Cadilla
José María Masip
Óscar Pascual
Juan Miguel Mancera

Coordinación y suscripciones:

Loli Poses Delgado

Traducciones:

Robin Vázquez López

Fotografía portada:

Agencia@humad_brads


Imprime:

Santa Teresa Ind. Gráficas, S.A.

Depósito Legal:

CA 576-2010

 /rutapesquera

 @ruta.pesquera

 @RutaPesquera



Ruta Pesquera no comparte necesariamente las opiniones vertidas por sus colaboradores. La reproducción total o parcial de su contenido está permitida siempre que se cite su procedencia y se solicite el permiso de la editorial.

Ruta Pesquera es una marca registrada

sumario

septiembre / octubre - número 166

página
11

VI Congreso Nacional del Atún
Un alimento global, natural y sostenible

página
16

Cataluña pide a la UE la revisión de las restricciones pesqueras para 2025

página
32

Entrevista a Eloy García Alvariza
Presidente de Conxemar

página
46

MSC lanza nueva convocatoria de ayudas de su Fondo OSF

página
49

El MAPA comenzó los trabajos para elaborar la Estrategia Nacional de Alimentación

página
68

Aumenta la cartera mundial de pedidos por el repunte de nuevas contrataciones

página
75

Sasemar presentó un buque civil pensado para hacer operaciones con drones

página
90

Arranca F4BAG de Fedepesca para impulsar las especies acuícolas



Buena travesía, señor Sinkevičius

Javier Garat

Secretario general de Cepesca



Teníamos en mente escribir una jubilosa carta de despedida a Virginijus Sinkevičius, el ya excomisario de Medioambiente, Océanos y Pesca, y decirle todas esas cosas que quedaron en el tintero de la flota europea.

Sin embargo, dado que sus denodados esfuerzos por desmontar y arrinconar al sector pesquero de la Unión Europea no han logrado amilanarnos, me limito a deseárselo una buena travesía como eurodiputado y decido glosar en esta tribuna nuestras esperanzas en el próximo Ejecutivo comunitario y, aún más, en el acierto de la revalidada presidenta Von der Leyen a la hora de designar al comisario de Pesca y Océanos, sin más apellidos.

Von der Leyen, que se ha propuesto como uno de los objetivos de esta legislatura acabar con la burocracia de la Unión -ojalá lo consiga-, quiere empezar a construir el nuevo equipo de comisarios justo a la vuelta de las vacaciones y ha pedido por carta a los Gobiernos de los Estados miembros que le presenten, antes del 30 de agosto, a sus aspirantes a comisario, hombre y mujer. Cruzemos los dedos.

De momento, podemos celebrar la designación de la eurodiputada española,

Según FAO, más del 60 %
de todas las poblaciones
de peces explotadas lo son
en su nivel ideal

almeriense por más señas, Carmen Crespo para presidir la Comisión de Pesca del Parlamento Europeo, y más al escuchar sus primeras declaraciones tras su nombramiento. Dejando claro que conoce bien la situación, valores y necesidades del sector, Crespo afirmó que los pescadores son los primeros que quieren ser sostenibles, pero necesitan “recursos y tiempo” para avanzar hacia la sostenibilidad, e incidió en la necesidad de asegurar la competitividad del sector pesquero.

Asimismo, manifestó que la UE debería plantearse si está haciendo bien el reparto anual de las cuotas pesqueras y los totales admisibles de capturas, aspecto que consideró “una espada de Damocles para nuestro sector”. Se mojó respecto a la pesca de arrastre y el Mediterráneo, di-

ciendo que hay “probabilidad de demostrar que los caladeros están mejor, que las redes se cambian” y que se toman medidas para ser cada vez “más sostenibles”.

Destacó además la importancia de la incorporación de jóvenes pescadores y, según subrayó, lo primero que hay que hacer para ayudar a un sector que es “muy vulnerable”, es “concienciarse de que hay que preservar la pesca y, con ello, preservar la alimentación”.

Tal como manifiesta la FAO en su visión sobre la Transformación Azul, “los alimentos acuáticos ofrecen un increíble potencial para mejorar la nutrición por su alto valor nutricional y abordar dificultades en materia de seguridad alimentaria. Respaldan estas expectativas su inmensa diversidad biológica, la mayor eficiencia de sus sistemas de producción, su huella ecológica más baja y menores emisiones de gases de efecto invernadero en comparación con los sistemas de producción animal en tierra”.

Según la FAO, más del 60 % de todas las poblaciones de peces explotadas lo son en su nivel ideal, tal como se acordó en muchos acuerdos internacionales. Y su visión de la gestión pesquera es más que optimista respecto a Europa y el mundo desarrollado: la reducción de la presión pesquera en las aguas atlánticas europeas desde 2002 ha permitido que la mayoría de las poblaciones de peces se capturen ahora de forma sostenible, en Estados Unidos el 91 % de las poblaciones de peces no están sometidas a sobrepesca, y en Australia ese porcentaje es del 83 %. Sabemos que estamos en el buen camino, al menos el sector pesquero español lo sabe.

Sabemos también que los océanos ocupan el 71 % de la superficie del planeta, pero nos aportan apenas el 2 % de nuestra ingesta de calorías. Desde el sector pesquero ambicionamos, por qué no decirlo, que el hambre pase a formar parte de la Historia cambiando esa proporción.

Demandas para la nueva legislatura

Un paso hemos dado al alejarse Sinkevičius de nuestros intereses más directos. Con él como comisario, la Comisión Europea ha priorizado los intereses medioambientalistas y conservacionistas por delante de los del sector pesquero,

del uso sostenible de los recursos pesqueros y de la seguridad alimentaria. Ha priorizado los aspectos medioambientales frente a los económicos y sociales, en vez de buscar su equilibrio.

Vemos con expectativas positivas y con esperanza la nueva legislatura europea. Les transmitimos nuestras demandas y esperamos conseguir las fundamentales: un comisario de Pesca desvinculado de las competencias de medioambiente, y un vicepresidente ejecutivo de Soberanía Alimentaria que permita recuperar el modelo en el que la producción de alimentos primarios ocupe un lugar destacado en la agenda y la estructura de Europa.

Reequilibrar los diferentes objetivos de la PPC reforzando las dimensiones socioeconómicas y de seguridad alimentaria y garantizando que los pescadores europeos sigan siendo competitivos a nivel internacional.

La revisión urgente de las vedas a la pesca de fondo de las 87 zonas del Atlántico oriental de la UE siguiendo las recomendaciones científicas y dejando fuera del ámbito de aplicación del Reglamento de Ejecución a los artes de palangre de fondo y enmalle.

Que las importaciones mundiales de los productos del mar cumplan con los mismos estándares medioambientales, sanitarios y sociales que los producidos en la UE. La valorización de los productos pesqueros europeos a través de una euro-etiqueta que los identifique y diferencie.

Igualmente nos parece fundamental evaluar los efectos de las restricciones establecidas por el Plan de Gestión Plurianual de las pesquerías demersales del Mediterráneo adoptado en 2019 en la evolución de las poblaciones antes de adoptar nuevas medidas de gestión adicionales que podrían acabar con gran parte del sector pesquero.

Asimismo, es imprescindible analizar el impacto de otros factores señalados por los científicos y la propia Comisión Europea, como la contaminación, la presión demográfica, el cambio climático o las especies invasoras, etc.

Podría seguir, pero son conocidas nuestras demandas que, además de garantizar el futuro sostenible de nuestro sector, persiguen promover la pesca en la UE desde el punto de vista ambiental, económico y socialmente sostenible, estableciendo capturas anuales permitidas para



las poblaciones de peces de una manera predecible y con base científica. Desde luego, comentaremos toda la situación con el nuevo comisario de Pesca en cuanto sea posible.

Quizás la pesca europea nunca se haya enfrentado a tantos desafíos como hoy. Los fenómenos meteorológicos extraordinarios provocados por el cambio climático, los altos costos de producción, los efectos de las guerras, las cadenas de suministro globales rotas o el aumento de las importaciones a gran escala de terceros países, están ejerciendo una presión constante sobre el sector pesquero europeo.

Paralelamente, los actores pesqueros deben cumplir con un número cada vez mayor de estrictos requisitos de producción y enfrentar una mayor carga administrativa. Los pescadores necesitan respuestas a estos desafíos a nivel europeo, y una estrategia clara para crear un sistema alimentario europeo competitivo, a prueba de crisis, sostenible, amigable para los pescadores y basado en el conocimiento y la ciencia.

La pesca en España aglutina a un sector vivo y dinámico que cuenta con más de 8.500 buques, 31.000 empleos directos y 150.000 indirectos, 800.000 toneladas de pescados y mariscos capturados al año y una facturación en primera venta de 2.000 millones de euros y más de 10.000 millones de euros de valor agregado.

Somos parte del sector azul, que ya es verde también, y seguimos trabajando para incrementar el consumo de pescado, para conseguir un equilibrio entre la protección de la biodiversidad, el uso sostenible de los recursos pesqueros y la seguridad alimentaria, para que los ciudadanos conozcan y valoren la importancia de los pescadores, y para que el Parlamento Europeo y la Comisión salidos de las urnas este año den por fin cabida y voz a los hombres y mujeres de la mar en el Gobierno de Europa. ■

La pesca en España aglutina a un sector vivo y dinámico que cuenta con más de 8.500 buques, 31.000 empleos directos y 150.000 indirectos, y 800.000 toneladas de pescados y mariscos capturados al año



El Índico, un nuevo océano en la cartera de planes de despliegue conjuntos de EFCA

Agencia Europea de Control de la Pesca (EFCA)

La Agencia Europea de Control de la Pesca -conocida como EFCA por sus siglas en inglés- ha ampliado sus áreas de operaciones al océano Índico con la puesta en marcha de un nuevo plan de despliegue conjunto para la región. Este importante paso permitirá el refuerzo y racionalización de medios empleados para la supervisión y vigilancia de los cerqueros de la Unión Europea, incluidos sus buques auxiliares, que faenan en la pesca de tres especies claves de túnidos tropicales: Rabil, patudo y listado.

El Plan de Despliegue Conjunto del océano Índico se centra en la coordinación operativa de las actividades de control de Francia, Italia y España, Estados miembros con buques atuneros cerqueros en la zona; desde este año, dichas actividades se coordinan desde la Agencia Europea, que tiene su sede en Vigo.

El plan de despliegue de EFCA facilita una mayor eficacia en la acción inspectora, ya que las autoridades competentes abordan de manera conjunta desde el análisis de riesgos hasta el despliegue de los equipos de inspección.

Al facilitar el intercambio de datos e información, aplicar estrategias coordinadas de gestión de riesgos y formar equipos mixtos con inspectores de distintas nacionalidades, se favorece un control más uniforme del cumplimiento de la normativa pesquera aplicable, ayudando

EFCA ha colaborado con los principales actores regionales en el marco del Proyecto ECOFISH, proporcionando capacitación y asistencia técnica sobre sistemas de certificación y trazabilidad

así a asegurar su cumplimiento y, a su vez, asegurando una explotación sostenible de las poblaciones de atunes.

Esta iniciativa se suma a otras actividades que se han venido desarrollando en estrecha coordinación con las organizaciones pesqueras regionales del Índico y sus países ribereños, con el fin de velar por la observancia de prácticas pesqueras sostenibles y combatir la pesca ilegal en esta zona marítima.

En concreto, EFCA ha colaborado con los principales actores regionales en el marco del Proyecto ECOFISH, proporcionando capacitación y asistencia técnica sobre sistemas de certificación y trazabilidad, además de su aportación para

crear el marco regional de evaluación de riesgos.

La Agencia continuará apoyando el fortalecimiento de capacidades en materia de seguimiento y vigilancia pesquero de los Estados costeros del océano Índico Occidental; se hará especial hincapié en la formación de inspectores y en la utilización de tecnologías avanzadas como, por ejemplo, la teledetección en los sistemas de vigilancia en el marco del nuevo Proyecto europeo SWIOP.

El Proyecto SWIOP tiene como beneficiarios a países como Yibuti, Kenia, Somalia, Tanzania, Mozambique, Mauricio, Seychelles, Madagascar y Comores. Financiado por la Unión Europea, busca apoyar a los países participantes en el fortalecimiento de la gobernanza oceánica, promoviendo la economía azul y una gestión a largo plazo que asegure la conservación marina y costera; se trata también de restaurar y mejorar la capacidad de recuperación de los ecosistemas.

Por tanto, el nuevo Plan de Despliegue Conjunto de EFCA en el océano Índico se añade a los restantes planes en su función de apoyo a las medidas de control pesquero de la UE. Mediante la coordinación estratégica de los esfuerzos colectivos, el apoyo técnico y el desarrollo de capacidades con los Estados miembros, así como con otros países involucrados, la labor de la Agencia ayuda a aumentar la eficacia del control pesquero y, por ende, a contribuir a la sostenibilidad de la pesca en una de las regiones marinas más esenciales a nivel mundial.

El Plan de Despliegue de EFCA

El Plan de Despliegue Conjunto establece la información que se comparte, los detalles de comunicación y la normativa común para asegurar un despliegue cooperativo de medios de control en el área. Con este método de trabajo, la Agencia asegura que las inspecciones de la Unión Europea se llevan a cabo de una forma armonizada y que hay una equidad en el trato a los operarios. ■





ANDALUCÍA MARES QUE SABEN



Saben a cultura y saben de calidad
Saben a fresca y saben de sostenibilidad
Consume pescado fresco de Andalucía



Cofinanciado por
la Unión Europea



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Fondos Europeos



Junta
de Andalucía

La reforma del control de la pesca marítima en España

Víctor Manteca Valdelande

Experto en Derecho Marítimo-Pesquero

En esta ocasión examinamos el escenario en el que se plantea la modificación de la regulación del control, inspección y sistema sancionador de la pesca que, aunque regulado por la Ley de Pesca Marítima del Estado, merece reordenarse con mayor actualidad y para incluir las pautas de la reciente modificación de la reglamentación de la Unión Europea y seguir las recomendaciones sugeridas por el Tribunal de Cuentas Europeo incluidas en su informe específico sobre la pesca ilegal no declarada y no reglamentada (INDNR).

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación tiene previsto reformar el control, la inspección y el régimen sancionador de la pesca marítima. Para ello, procedió en primer lugar a someter a consulta pública previa un anteproyecto de ley sobre esta materia.

Nueva regulación

El anteproyecto vinculado al Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR) se propone adaptar la normativa a la regulación de la Unión Europea, en concreto, al Reglamento de 2023/2842 que modificó un Reglamento anterior de 2009, y también adaptar la normativa española a los objetivos de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas para el Desarrollo Sostenible.

El sistema de control e inspección de la actividad pesquera se encuentra en gran parte regulado por normas europeas de efecto directo. En concreto, el Reglamento 1224/2009, de Control, el Reglamento de Ejecución 404/2011, el Reglamento 1005/2008 de Lucha Contra la Pesca INDNR, el Reglamento 1380/2013 de la Política Pesquera Común y ahora también el Reglamento 2842/2023 que los modifica.

Para garantizar una mayor seguridad jurídica y coherencia con los reglamentos europeos, el proyecto normativo tiene



entre sus objetivos sistematizar la regulación de la actividad de control e inspección, hasta el momento contemplada en la Ley 3/2001, de Pesca Marítima del Estado. También cabe recordar que el Plan Nacional de Acción para la Pesca Sostenible se encuentra organizado en cuatro ejes: Fortalecimiento de la Institucionalidad; Optimización de la Productividad y Competitividad; Pesca Responsable y Sostenible; y Ordenación y Fiscalización Integral. Este último aspecto incide en la necesidad de suficiencia y fiabilidad de las políticas de control de la pesca.

De acuerdo con estos criterios, se debe “reglamentar eficazmente la explotación pesquera y poner fin a la pesca excesiva, la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada y las prácticas pesqueras destructivas y aplicar planes de gestión con fundamento científico a fin de restablecer las poblaciones de peces en el plazo más breve posible, al menos alcanzando niveles que puedan producir el máximo rendimiento sostenible de acuerdo con sus características biológicas”.

Hasta ahora el control y sanción de la pesca marítima se regula en España por la Ley de Pesca Marítima del Estado, y en el Real Decreto que regula el ejercicio de las funciones de control e inspección de las actividades de pesca marítima, así como en el Reglamento de procedimiento del régimen sancionador en materia de pesca marítima en aguas exteriores, aprobado en 2015.

Esta reforma forma parte del conjunto de modificaciones normativas que se puso en marcha acompañando a la nueva normativa sobre Pesca Sostenible e Investigación Pesquera incluyendo novedades en el reparto de las cuotas y eleva al cinco por ciento el grado de reserva pública de esos cupos, porcentaje que suscitó mucho debate entre la flota y los grupos parlamentarios. (El texto modificó los “coeficientes reductores” que determinan la jubilación y la adelantan en algunos casos).

Del bloque proyectado quedaron asignaturas pendientes debido a la finalización de la legislatura anterior y convocatoria de la elecciones generales. Como comentó un medio especializado en materias jurídicas relativo a este bloque normativo sobre la pesca sostenible en España quedaba pendiente de activar el bloque relativo al control y sanciones así como la digitalización de la Administración y gestión del sector pesquero.

El anteproyecto de ley para la modernización del control y la inspección de la pesca que ahora se pone en marcha pretende actualizar e introducir diversos vectores de flexibilidad en el régimen sancionador, así como un abanico de medidas encaminadas a la modernización del control y la función de inspección en materia de pesca marítima.

No queremos dejar de recordar que también quedó en el cajón otro texto legal destinado a la digitalización y a la comercialización de productos de la pesca y acuicultura cuya tramitación se había anunciado.

Objetivos del anteproyecto

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, convocó durante el pasado mes de abril 2024, y antes de la elaboración del anteproyecto normativo una consulta pública con el fin de recibir la opinión de la ciudadanía y los diferentes ámbitos del sector pesquero.

El ministerio señala que con esta futura ley de control, inspección y régimen sancionador de la pesca marítima se pretende obtener tres objetivos:

1) Verificar y comprobar los sistemas de control e inspección como garantía del cumplimiento de la Política Pesquera Común. Además de regular de modo más estructurado (en extensión y profun-

didad) las funciones de control e inspección de la pesca marítima, enumerando y definiendo las actuaciones de control e inspección; describiendo los Planes de Actuación de Inspección, de Control y de lucha contra la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada; detallando los deberes y obligaciones derivados del ejercicio de la actividad pesquera y concretando las actuaciones y potestades de los Servicios de Inspección de Pesca Marítima del Estado mediante enumeración de instrumentos y medidas de uso y aplicación.

Entre las medidas de control cabe destacar la implantación de sistemas y dispositivos digitales a fin de incrementar la eficacia y la precisión y se reforzará la figura del inspector de pesca y del personal habilitado para el ejercicio de labores de control a fin de reforzar su legitimación y garantizar la validez de sus resultados.

2) Incrementar la lucha contra la pesca INDNR, a fin de asegurar su homologación con la normativa internacional y de la Unión Europea. El objetivo es impedir que los buques que practican la pesca INDNR utilicen puertos para desembarcar sus capturas y frenar el flujo de productos pesqueros derivados de este tipo de pesca hacia los mercados nacionales e internacionales.

3) Racionalizar y actualizar el régimen de infracciones y sanciones: Mediante esta modificación del régimen sancionador, se definirán con mayor precisión los tipos y criterios sancionadores, así como las propias sanciones y el procedimiento de ejecución, a fin de reforzar la seguridad jurídica, y la garantía de los derechos generales.

Críticas y argumentaciones

Con respecto a todo esto también se ha dicho y se ha escrito que con esta normativa se trataba, en un primer momento, de aprobar una ley para apretar las tuercas ecologistas a la pesca, dado que este proyecto venía a completar a la posterior Ley de Pesca Sostenible y tenía como objetivo revisar y modernizar los sistemas de control e inspección como garantía del cumplimiento de la Política Pesquera Común (PPC), pero ahora se rescata la tramitación del anteproyecto porque un nuevo reglamento europeo exige cambios.

Entre las medidas de control cabe destacar la implantación de sistemas y dispositivos digitales a fin de incrementar la eficacia

También se ha dicho que si la reforma que se plantea fuese exclusivamente para adaptarse a un reglamento (de obligado cumplimiento) no haría falta aprobar nada complementario y por ello ha querido verse que esta reforma parece abocada a una ampliación discrecional de los controles en la pesca bajo el pretexto del reglamento europeo.

Lo cierto es que el impulso español va en la línea del reglamento europeo y destinado a superarlo. Hay que recordar que la UE no quiere que la pesca se libere de la Agenda 2030. (Según criterios de la Comisión Europea no es ecológica y debe restringirse). La traducción para los pescadores y consumidores será una reducción de las capturas y una subida del precio del pescado.

La Administración pesquera española ha reconocido que dejar estas regulaciones como ésta supondría un grave perjuicio tanto para los recursos marinos como para el conjunto de actividades que conforman el sector pesquero. Adaptar las normas a las reformas introducidas a nivel internacional y europeo; modernizar los sistemas de control, así como la racionalización y actualización de la regulación del régimen sancionador son aspectos que se han tenido en cuenta.



También se había planteado reformar la Ley 3/2001 de Pesca Marítima del Estado sin embargo, opinan desde la Administración ministerial que “las directrices de técnica normativa y los principios de buena regulación prescriben la aprobación de una norma nueva en aras de salvaguardar la seguridad jurídica y la coherencia interna de nuestro ordenamiento”, señalando que la opción escogida, constituye un bloque completo que “se incardina en un proceso más ambicioso de adaptación de la ley actualmente vigente. El primer proyecto de ley de pesca sostenible regula el régimen general de acceso a los recursos pesqueros y las medidas de gestión, conservación y regeneración de los mismos, así como también el acceso a los recursos genéticos pesqueros y el impulso de la investigación oceanográfica”.

El segundo proyecto, que sometido a consulta pública previa adaptará el sistema de control e inspección de las actividades de pesca marítima, y simplificará y actualizará el régimen sancionador, para dar cumplida respuesta a las necesidades que la práctica, la evolución de la regulación europea y el progreso científico y técnico han traído.

Finalmente, hay que recordar que el Tribunal de Cuentas Europeo en un reciente informe sobre la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada ha declarado que constituye una de las mayores amenazas para los ecosistemas marinos, y socava los esfuerzos por gestionar la pesca de forma sostenible.

Examinado el marco, la acción y el gasto de la UE encaminados a evitar que los productos de la pesca ilegal acaben en el plato de los ciudadanos de la UE, ha concluido que los sistemas de control establecidos actualmente para combatir la pesca ilegal son parcialmente eficaces; y que, aunque mitigan el riesgo, su eficacia queda reducida por la aplicación poco uniforme de controles y sanciones por parte de los Estados miembros.

Por todo ello recomienda que la Comisión Europea supervise si los Estados miembros refuerzan sus regímenes de control para prevenir la importación de productos de la pesca ilegal, y vele por que los Estados miembros apliquen sanciones disuasorias contra la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada. ■

Fotos: Apipes

Innovación y promoción: Claves para revitalizar el consumo de productos pesqueros entre los jóvenes

ORPAGU

En los últimos años, hemos observado una preocupante disminución en la demanda de productos pesqueros, especialmente entre los consumidores más jóvenes. Esta tendencia representa un desafío significativo para el sector pesquero, que debe adaptarse y encontrar nuevas formas de atraer a este grupo demográfico vital.

En ORPAGU hemos identificado dos estrategias cruciales para revertir esta tendencia: La promoción de los productos pesqueros al estilo del antiguo FROM (reforzando la marca España) y la innovación en la elaboración de productos fáciles de consumir, en formatos más individuales, sin piel ni espinas y listos para preparar.

Promoción de los productos pesqueros

El FROM jugó un papel fundamental en la promoción de los productos pesqueros en España, educando al público sobre los beneficios nutricionales del pescado y fomentando su consumo a través de campañas publicitarias. Recuperar esta metodología de promoción es esencial para reconectar con los consumidores jóvenes.

La clave está en utilizar plataformas digitales y redes sociales para llegar a este público de manera efectiva, con mensajes que resalten la frescura, la sostenibilidad y los beneficios para la salud de los productos pesqueros, e incidiendo sobre todo en el público joven, y sobre todo en aquellos que influyen en estos (comedores escolares y demás).

Las campañas de promoción deben ser dinámicas y atractivas, utilizando influencers y figuras públicas que los jóvenes admiren y sigan. Además, es importante que estas campañas destaquen no solo los beneficios nutricionales del pescado, sino también su versatilidad en la cocina, presentando recetas rápidas y sencillas que se adapten a sus estilos de vida ajetreteados.



Innovación en la elaboración de productos

La innovación en la elaboración de productos pesqueros es otro pilar fundamental para captar la atención de los consumidores jóvenes. Este grupo busca conveniencia y facilidad en sus elecciones alimenticias, por lo que ofrecer productos listos para preparar es esencial. Los productos sin piel ni espinas, en formatos individuales, y listos para cocinar o consumir directamente, son cada vez más demandados.

Nuestra organización lleva varios años trabajando en el desarrollo de una gama de productos que cumplen con estos requisitos. Hemos observado que los consumidores jóvenes prefieren alimentos que puedan preparar rápidamente y que sean fáciles de incorporar en su dieta diaria. Por lo tanto, estamos invirtiendo en tecnologías y procesos que nos permitan ofrecer productos como filetes de pescado sin espinas, listos para la sartén, la plancha o la barbacoa, pero también platos preparados que solo necesiten calentarse.

Proyectos en desarrollo

En línea con estas estrategias, ORPAGU está desarrollando varios produc-

tos innovadores a base de los pescados capturados por nuestros buques palanqueros, que incluyen principalmente el pez espada, la tintorera o el atún. Estos proyectos están diseñados para satisfacer las necesidades y preferencias de los consumidores modernos: Filetes de pescado, sin piel ni espinas, que se pueden preparar rápidamente, ideales para cenas rápidas y saludables. Solomillos, hamburguesas, croquetas o lomos para su uso en la restauración, así como los formatos en conservas de alta calidad con un formato fácil de abrir y consumir, sin necesidad de escurrir, ideal para añadir directamente a ensaladas, pastas o platos de arroz.

Además, estamos explorando la posibilidad de lanzar platos preparados a base de estos pescados, que solo necesiten calentarse en el microondas o en el horno, ofreciendo así una solución completa para una comida saludable y rápida.

Nuestra tienda on-line

Como parte de nuestros esfuerzos por adaptarnos a las nuevas tendencias de consumo, hemos lanzado una nueva tienda on-line a través de nuestra web www.orpagu.com. Este punto de venta directo permite a los consumidores adquirir todos nuestros productos, llevándolos directamente del barco a su mesa.

En conclusión, para revitalizar el consumo de productos pesqueros entre los jóvenes, es esencial centrarse en una promoción efectiva, pero la innovación de productos juega un papel fundamental, ya que debemos desarrollar productos que se adapten a las preferencias de conveniencia y facilidad de los consumidores modernos.

La soberanía alimentaria y la salud de los consumidores más jóvenes se encuentra en riesgo, por ello, las organizaciones de productores debemos adoptar la responsabilidad de promover los beneficios de los productos pesqueros de manera más efectiva y atractiva para las nuevas generaciones. ■

VI Congreso Nacional del Atún

Un alimento global, natural y sostenible

La sexta edición del Congreso Nacional del Atún de la flota atunera (Organización de Productores Asociados de Grandes Atuneros Congeladores-OPAGAC) se celebrará el jueves 10 de octubre en la Casa de América, en Madrid.

Con la participación de personalidades y expertos nacionales e internacionales de la Administración, la industria y la comunidad científica, en el Congreso se analizará el rol estratégico de la flota atunera como suministrador global de alimentos y los progresos e hitos que ha registrado esta pesquería desde la anterior edición del Congreso, que tuvo lugar en 2022.

En concreto, en el Congreso se abordará la labor esencial que realiza la flota atunera de cerco española en términos de alimentación saludable y en un mundo globalizado, así como la importancia del atún tropical y, específicamente, de la conserva de atún, como una proteína fundamental a escala mundial.

También se profundizará en la colaboración de la flota atunera española con distintos países costeros en los que es fundamental esta pesquería; y se tratarán los avances que han conducido a la consolidación de la certificación de sostenibilidad integral -medioambiental, socioeconómico y de control- de su actividad con los sellos Marine Stewardship Council (MSC) y Atún de Pesca Responsable (APR) de AENOR.

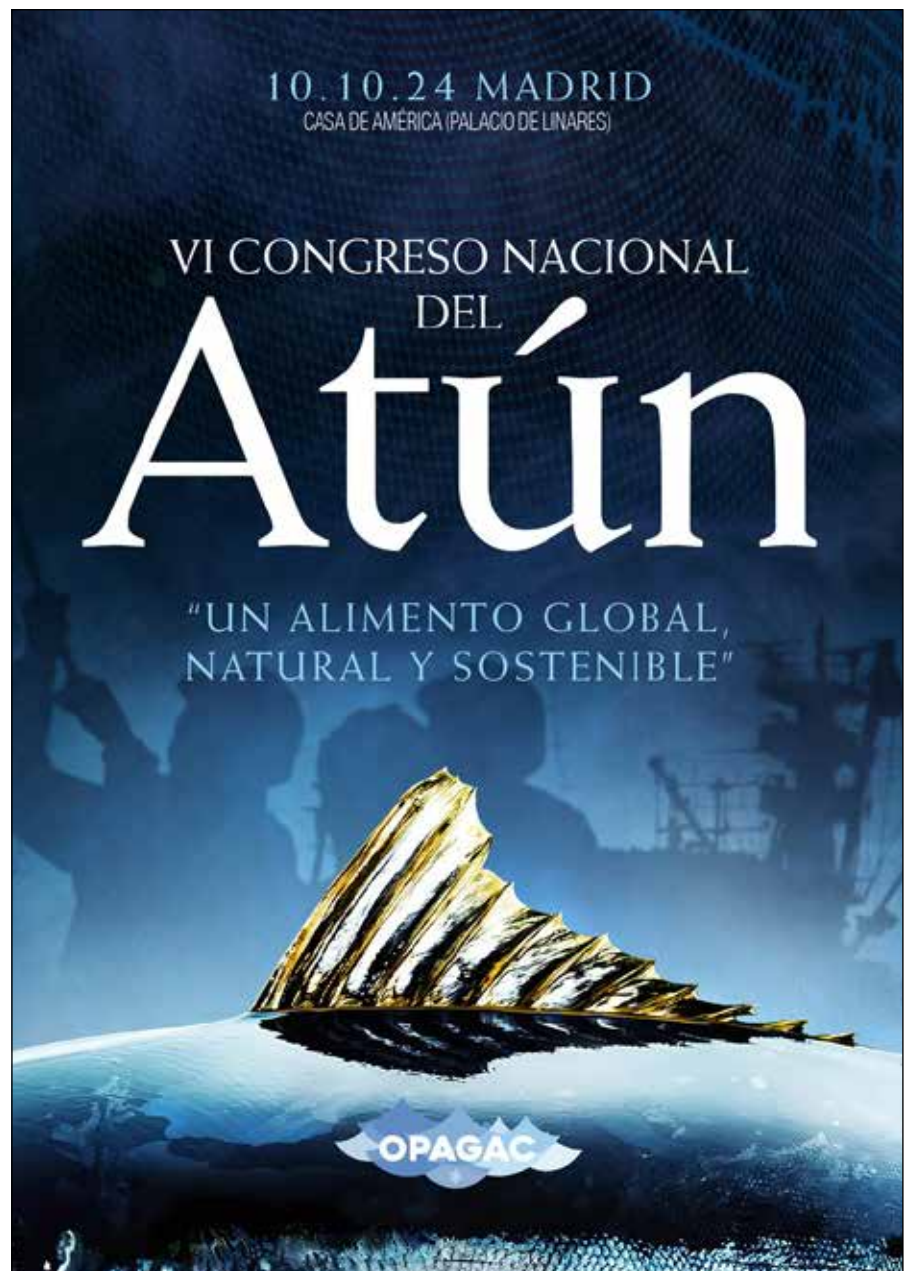
Además, y de la mano de profesionales de la medicina y la ciencia, en el Congreso se ahondará en las razones por las que los consumidores deben incluir este pescado azul en la dieta, tanto desde el punto de vista de salud como medioambiental. Así, se analizarán los beneficios que tiene para el organismo y, específicamente, para el sistema cardiovascular, el consumo de conservas de atún; y se analizará la baja huella hídrica y de carbono de este popular alimento.

En paralelo al programa de ponencias, el VI Congreso Nacional del Atún ofrece a los asistentes la oportunidad de participar en diversas actividades, incluyendo la visita virtual a las embarcaciones de la flota

de buques cerqueros que forman parte de OPAGAC y la visualización del tráiler del documental 1,17. Esta película embarca al espectador en el buque cerquero atunero Itsas Txori para mostrarle, desde tierra, mar y aire, la realidad de una actividad comprometida con la protección del medio marino y sus recursos, su importancia socioeconómica y, por supuesto, su componente humano. ■

Se celebrará el jueves 10 de octubre en la Casa de América, en Madrid

Más información:
www.congresonacionalatun.es





Salvemos la merluza española

Nicolás Iván Vaqueiro Gradín

Director de Desarrollo de la Consultora Sinergia

En los últimos años, hemos sido testigos de un cambio significativo en las preferencias de los consumidores españoles. Aunque venía siendo tendencia, desde el año 2020, el salmón de acuicultura de Noruega ha superado en volumen total de ventas a la merluza fresca salvaje. Un fenómeno que tiene profundas repercusiones que trataremos de analizar en este breve artículo.

Un alimento tradicional frente a un producto de acuicultura importado

La merluza (y en menor medida, el bacalao) ha sido durante años la especie pesquera preferida por los españoles. Es un pescado blanco, bajo en grasas y rico en proteínas de alta calidad, se alimenta de forma natural y es muy versátil en la cocina. Es un pescado que forma parte de nuestra cultura y tradiciones.

El salmón de acuicultura, a pesar de estar alimentado por piensos y criado en cautividad, es rico en ácidos grasos omega-3, beneficiosos para la salud cardiovascular y cerebral. Su fuerte sabor y una textura lo hace popular en gran variedad de recetas por su fácil manejo (pocas espinas) y está disponible todo el año, factores que lo han popularizado de manera muy clara.

De acuerdo con los datos del Observatorio de la Cadena Alimentaria de la Dirección General de la Industria Alimentaria, el salmón ha evolucionado desde los menos de 4,40 euros/kilo en el año 2004 a los 11,29 euros de media anual en el año 2024 (llegando a los 14 euros /kilo de media ante el consumidor final).

Mientras, en ese período, la merluza ha fluctuado entre los 6,08 euros/kilo del año 2009 a los 10,07 de media en el año 2024 entre los principales mercados españoles (Fuente MERCASA).

A pesar de que globalmente todavía se comercializa más merluza (87.298,14 kg en 2023) que salmón (57.200,38 kg en 2023) en el mercado, el salmón fresco (51.372,23 kg en 2023) supera ya en volumen de kg vendidos a la merluza fresca (49.860,49 kg en 2023) y la diferencia de ingresos entre ambas especies es cada vez mayor.

Una tendencia que si la comparamos con el último informe anual completo de 2023 vuelve a arrojar una clara victoria del salmón: 519.842,3 millones de euros que ha producido la venta de merluza fresca en España frente a los 698.871,35 millones de euros que ha generado la venta de salmón fresco.

La merluza solo supera al salmón si agregamos los datos de merluza fresca + merluza congelada (835.711,63 millones de euros) frente a los datos de salmón fresco + salmón congelado (822.729,17 millones de euros generados) dada la gran tradición de consumo de merluza congelada.

Pero salmón fresco no solo es ya la especie más consumida en España, sino que es la que más valor global genera. Pero entonces ¿qué ha pasado?

Comercialización: algunas claves para entender las tendencias

Según una noticia de principios de 2024, el Consejo Noruego de Productos del Mar (Norwegian Seafood Council) ha decidido invertir en 2024 los 42,2 millo-

nes de euros en promover los productos de este país en el exterior. De ellos, casi 24 millones de euros se dedicarán a promover el salmón con grandes campañas de comunicación que trasladan una imagen "casi" idílica de su producción y presentación o propiedades.

Su director en España, Tore Holvik, afirmaba hace unas semanas que "España es el país con mayor crecimiento de nuestro salmón", que crece en todos los segmentos, desde el familiar al restaurador.

De acuerdo con el panel anual de consumo de pescado en España del MAPA, la merluza tan sólo supera en consumo familiar en familias mayores o personas retiradas, donde el consumo de merluza todavía es mayoritario y el porcentaje de penetración en el mercado del salmón es cada vez mayor en todos los estratos.

Una imagen comunicativa poderosa que une imágenes de los hermosos fiordos noruegos con hábitos de vida saludable y un estilo moderno y respetuoso de vida ha acompañado a este producto impulsando su promoción frente a un creciente conjunto de problemas de la merluza como las anisakirosis o ciertos movimientos ambientalistas sobre su modo de captura.

¿Lo han hecho mejor los noruegos que los españoles en comercialización? ¿Qué factores han afectado a esta valoración de los clientes? La respuesta merece un análisis detallado.

Sostenibilidad ambiental y social ¿es tan sostenible el salmón?

Las flotas españolas (artesanales e industriales) que pescan merluza operan bajo las estrictas regulaciones de la PPC, garantizan la sostenibilidad y minimizando cada vez más el impacto sobre el medio. A pesar de los ataques que desde algunos colectivos se realizan contra ciertas artes de pesca, la merluza se encuentra en Rendimiento Máximo Sostenible.

En contraste, la acuicultura intensiva del salmón en Noruega ha sido objeto de críticas por su impacto ambiental (contaminación de aguas y propagación de enfermedades a especies salvajes) como la reciente campaña de las artistas Björk y la cantante española Rosalía contra la iniciativa noruega de abrir una mega factoría de salmón en Islandia y su impacto al salmón salvaje islandés.



**BUREAU
VERITAS**

BUREAU VERITAS

SOCIEDAD DE CLASIFICACIÓN DE LA UNIÓN EUROPEA

Bureau Veritas es una sociedad fundada en 1828, líder mundial en la inspección de calidad, seguridad y medioambiente y en la certificación de sistemas de gestión.

Desarrolla su actividad en la Marina Mercante, la Industria, la Construcción, la Alimentación y el Comercio Internacional, entre otros sectores.

Posee una red mundial con 1.330 centros de trabajo y laboratorios distribuidos en más de 140 países, con una plantilla de unos 82.000 empleados.

La actividad originaria de Bureau Veritas es la Clasificación de Buques, y como tal ya es mencionada por Julio Verne en libros como "20.000 Leguas de Viaje Submarino", entre otros.



Hoy en su Registro Marítimo existen más de 11.000 buques superando los cien millones de toneladas de registro bruto, siendo líder mundial en este sentido.

Del prestigio mundial de Bureau Veritas da fe el hecho de que la mayoría de los países marítimos delegan en Bureau Veritas la certificación del cumplimiento de los convenios marítimos internacionales.

En España, Bureau Veritas se implantó en 1854 y desde ese momento ha tenido una participación históricamente muy relevante en el desarrollo de la capacidad industrial y naval del país.

En la actualidad, más del 60% de la flota española clasificada está en el Registro Marítimo de Bureau Veritas.

Parece evidente que la merluza salvaje tiene menor huella de carbono e hídrica (el cultivo de salmón requiere gran cantidad de agua, así como harinas para su alimentación). Aunque el Nofima (instituto noruego de investigación de la industria alimentaria pesquera y acuícola) ha puesto en marcha el Proyecto Millennial Salmón para impulsar la economía circular con baja huella de carbono, de momento, la comparativa favorece claramente a la merluza, ambientalmente más sostenible.

Desde el punto de vista de la sostenibilidad social, la merluza es una especie clave para las comunidades costeras y la economía local, generando empleo y una forma de vida que ha sido fundamental para muchas familias durante generaciones.

Optar por la merluza en lugar del salmón de acuicultura es una forma de apoyar nuestra industria pesquera y contribuir a la sostenibilidad económica de nuestras comunidades. ¿Entonces, por qué se ve superado por el salmón?

El éxito del salmón ¿el triunfo del Fast Fish?

Los hábitos de consumo han cambiado de manera importante en los últimos años. Los horarios laborales, la incorporación de la mujer al mercado han transformado la estructura de consumo del siglo pasado y los hábitos alimentarios, impulsando preparaciones ready to eat con una preparación sencilla. El salmón se ha con-

vertido en Fast Fish (en imitación al Fast Food), porque se ha adaptado a estos cambios más rápido que la merluza fresca, cuyos formatos hasta hace bien poco eran los tradicionales lomos o rodajas.

La imagen del salmón de Noruega sigue siendo poderosa. La fuerte inversión en comunicación, su mejor adaptación al mercado y el impulso general que los supermercados han dado a este producto, así como en general a toda la acuicultura, han sido los catalizadores de su gran aumento de precio y consumo hasta catapultarlo a la primera posición, inmune a los debates sobre su impacto ambiental, el uso de antibióticos o piensos de origen animal para su cultivo.

Conclusión: la importancia de la merluza salvaje para nuestro país

España, al igual que la UE, representa el mayor mercado de consumo de productos pesqueros y de acuicultura del mundo, pero no es autosuficiente y todo indica que seguirá siendo dependiente de importaciones de pescado de terceros países. Noruega, país extracomunitario como los países asiáticos, africanos o americanos, contribuye a completar nuestras necesidades. Consumir pescado, independientemente de su origen, es altamente beneficioso para nuestra salud, por lo que el salmón como la merluza, son necesarios para nuestro consumo.

No se trata de elegir consumir una u otra especie (como hemos indicado, el

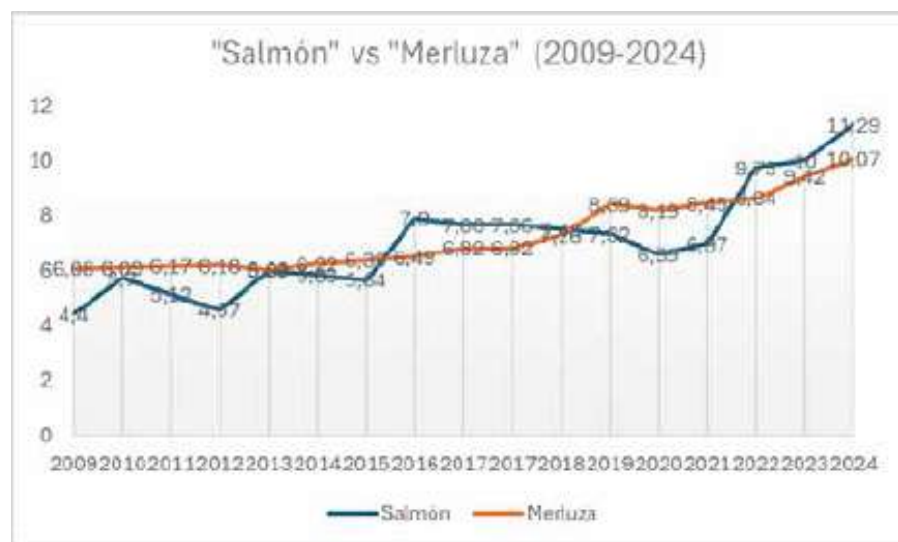
Sostenible, versátil y generadora de empleo, la merluza (como el bacalao) ha sido una especie fundamental en nuestra dieta tradicional durante décadas

consumo de pescado aporta grandes beneficios en términos de salud), pero si equilibrar esta competencia poniendo en valor la sostenibilidad y su importancia para la economía española.

En los últimos años, entidades comercializadoras españolas de merluza (que recordemos, se pesca mediante diferentes artes de pesca como la volanta, palangre, arrastre, etc.) parecen haber comprendido el desafío que representa el salmón. Para ello sólo cabe la unidad, a) la de promover su consumo de modo general, b) promover formatos adaptados a las necesidades del mercado y de los consumidores y c) promover un esfuerzo comunicativo integrador, efectivo y sostenido en el tiempo para influir de modo claro en un mundo saturado de publicidad.

Sostenible, versátil y generadora de empleo, la merluza (como el bacalao) ha sido una especie fundamental en nuestra dieta tradicional durante décadas. Impulsar un "clúster" nacional del sector de la merluza, una interprofesional específica o promoverla a través de entidades como Pesca España deberían ser los caminos para su promoción.

De ello depende el futuro de este producto tan nuestro, y me atrevo a decir sin miedo "¡Salvemos la merluza española!" ■



Comparativa de precios entre el salmón y la merluza en mercado mayoristas.

Elaboración propia a través de datos MERCASA

BIOLAN lanza al mercado una solución disruptiva para la cuantificación de sal en pescado y crustáceos

Tras los éxitos cosechados con las soluciones para la cuantificación de histamina en pescado y sulfito en crustáceos, que han servido para colocar a BIOLAN en el mapa y darle reconocimiento global como líderes en tecnología biosensorica aplicada a la industria agroalimentaria, la empresa vasca lanza al mercado una tecnología revolucionaria con la que pretende convertirse en referente en el análisis de sal en alimentos.

El BIOFISH 7000 SAL es un equipo portatométrico de uso sencillo que permite determinar la cantidad de sal -vía cuantificación de sodio- en menos de 2 minutos en cualquier punto de la cadena de valor. La portabilidad, el hecho de no emplear reactivos peligrosos y la versatilidad de poder analizar otros parámetros

como la histamina y el sulfito en el mismo dispositivo, lo convierten en una herramienta única y muy competente. Este dispositivo es capaz de medir una amplia variedad de matrices que abarca desde el pescado fresco, cocinado, en conserva, anchoa en salazón, la harina de pescado, y los crustáceos, en el rango 0-6.000 mg Na+/100g.

La determinación de sal en pescado, además de ser un factor que determina la calidad del pescado, también es importante de cara a la salud del consumidor, ya que, un nivel elevado de sodio en la dieta es un factor de riesgo de hipertensión arterial. La sal se usa comúnmente en la manipulación rutinaria del pescado, con el objetivo de prevenir y controlar enfermedades, en su conservación, o a la hora de transportarlo.

El control de la cantidad de sal en productos pesqueros es de estricto cumplimiento para las empresas, ya que la Unión Europea u otras entidades gubernamentales de diferentes países, imponen límites legales para el etiquetado de este parámetro.

El BIOFISH 7000 SAL trae consigo avances diferenciales respecto a la competencia: Conectividad, versatilidad, sostenibilidad y facilidad de uso, consiguiendo realizar un seguimiento integral del proceso analítico, desde la visualización avanzada de resultados, hasta la trazabilidad del producto a lo largo de toda la cadena de valor. Estas son características cada vez más valoradas y demandadas por los clientes para el control de un parámetro de calidad alimentaria tan conocido e importante como es la sal. ■

BIOLAN

BIOFISH

Solución sostenible, digital y de vanguardia para la cuantificación de **SAL**.

MIDE SAL EN PESCADO Y CRUSTÁCEOS

de forma sencilla, precisa y rápida en tan solo 2 minutos



SEDE CENTRAL BIOLAN: Parque Tecnológico de Bizkaia
Laida Bidea, Edificio 409 · 48170 ZAMUDIO [Bizkaia] País Vasco [UE]
info@biolanmb.com - www.biolanmb.com



Cataluña pide a la UE la revisión de las restricciones pesqueras para 2025

La Generalitat de Catalunya reclamó a la Comisión Europea la revisión de la política de restricciones pesqueras por lo que se refiere a la fijación de posibilidades de cara a 2025.

Esta petición se basa en un informe del Instituto Oceanográfico de Cataluña (ICATMAR) en el que se incluye una evaluación en aguas catalanas de las cinco poblaciones de peces relevantes en el Plan de la Unión Europea, sobre la gestión de la pesca demersal del Mediterráneo occidental.

El estudio determina que todas las poblaciones evaluadas estarían dentro de "los límites biológicos seguros: La merluza, el salmonete y la cigala muestran niveles de biomasa por encima de los mínimos que garantizan el buen estado de las especies a largo plazo, mientras que la biomasa de la gamba blanca y la gamba roja estarían muy por encima de los óptimos".

Los resultados muestran que la merluza y la cigala se pescan al nivel del denominado Rendimiento Máximo Sostenible; el salmonete y la gamba roja por debajo de este umbral máximo establecido y solo la gamba blanca, especie que ha proliferado en los últimos años a causa del cambio climático, se pesca por encima de este objetivo de gestión.

El ICATMAR analizó más de un millón de peces, que muestran que todas las medidas que se han llevado a cabo para mejorar la población de estas especies "están teniendo efectos positivos rápidos y robustos sobre los recursos pesqueros", según una nota facilitada por el Govern.

En Cataluña, la pesca de arrastre, regulada en el ámbito comunitario desde el año 2019 mediante el Plan Plurianual de Gestión de la pesca demersal del Mediterráneo occidental, sostiene todo el tejido de la industria, incluidas las cofradías de pescadores, los puertos pesqueros y las lonjas.

Según los datos facilitados, las capturas de la flota de arrastre con puerto base en Cataluña bajaron a 6.192 toneladas en 2023 frente a las 7.854 toneladas del año 2019, lo que supone una reducción del 21,1 %.

Además, la flota disminuyó de 224 unidades en 2019 a 202 este año 2024, con un 10 % menos. "Esto equivale a pasar de 184 días de pesca por barco en 2018 a, como mucho, 159 días en 2023", afirmaron.

La Generalitat participó en la consulta de la Comisión Europea previa a la redacción del reglamento que determina las posibilidades de pesca para 2025 en el Mediterráneo occidental.

Reclama que "no hay ninguna base para adoptar medidas correctoras de emergencia en la zona de gestión pesquera correspondiente a las aguas catalanas".

A juicio de la Administración catalana, se debe desarrollar, "urgentemente", la revisión de las metodologías oficiales de evaluación de las existencias pesqueras y, mientras tanto, las posibilidades de pesca para el próximo 2025 se deberían mantener cautelarmente en los niveles de 2024 o incluso de 2023. ■

España participa en 26 proyectos para restaurar la salud marina

España participará en 14 de los 26 proyectos seleccionados por la Comisión Europea (CE) para contribuir a la misión 'Restaurar nuestro océano y nuestras aguas' y en los cuales Bruselas invertirá 126,9 millones de euros.

Los fondos se distribuirán entre 346 beneficiarios -pequeñas y medianas empresas, instituciones de investigación, autoridades locales y centros de enseñanza superior o secundaria- pertenecientes a 35 países, según un comunicado de la representación en España de la CE.

Los proyectos serán materializados por 26 de los Estados miembros de la UE y otros 9 asociados, con actuaciones que van desde el océano Atlántico, el Mar del Norte y el Báltico hasta el Mediterráneo y el Mar Negro.

Esta inversión servirá para "apoyar a las comunidades europeas que dependen de la salud de océanos y aguas" y ayudarlas a ser "resilientes, climáticamente neutras" y con mayor capacidad de adaptación, a través de una "amplia variedad de beneficios" aportados por las iniciativas seleccionadas.

Diferentes beneficios

Entre esos beneficios, la CE cita la protección y restauración de ecosistemas de lagos naturales y de la biodiversidad en las cuencas marítimas atlánticas, la lucha contra la contaminación del agua y el suelo en la cuenca mediterránea, la mejora de la eficiencia energética de las flotas de pesca artesanal, y la conciliación de las renovables con la protección de la biodiversidad. ■



El MAPA concede a Pesca España el Premio 'Alimentos de España'

Pesca España fue reconocida con el Premio 'Alimentos de España' en la modalidad de Promoción por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por sus campañas para visibilizar y dar a conocer los productos del mar, así como reivindicar y defender el sector pesquero.

Desde su creación en octubre de 2022, Pesca España ha desarrollado una estrategia de comunicación para promocionar y fomentar el consumo de productos pesqueros en los hogares españoles, ante el descenso que se viene produciendo en los últimos años.

Según los datos incluidos en el Informe del Consumo Alimentario en España 2023 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), el consumo per cápita de productos pesqueros en 2023 ha sido de 18,56 kilos, un 3,3 % menos que en 2022. El año 2023 cierra así con el dato más bajo en volumen de toda la serie histórica, con una caída acumulada del 34,3 % desde 2008.

Promoción de los productos del mar y defensa del sector pesquero

En su propósito de revertir esta situación y promocionar los productos pesqueros, Pesca España ha llevado a cabo diferentes campañas y acciones de comunicación con el objetivo de resaltar la importancia del sector pesquero y desmontar mitos y destacar los beneficios nutricionales del pescado y el marisco.

De igual manera, Pesca España ha buscado poner de manifiesto la importancia de la actividad pesquera, a través de numerosos encuentros con medios de comunicación y consumidores reivindicando así la calidad y variedad de los productos del mar. Además, se ha convertido en este tiempo en un actor relevante para el sector pesquero participando en ferias y eventos como Seafood Expo Global, Salón Gourmets o Vigo Sea Fest y han llevado a cabo talleres e iniciativas en el entorno escolar para promocionar los productos del mar entre los más pequeños.

En palabras del jurado de los Premios Alimentos de España, para la concesión de este galardón "se ha valorado la ambiciosa campaña que acomete con una doble vertiente de promoción y educación y que persigue acabar con la desinformación, fomentar el conocimiento y el consumo de los productos de la pesca, así como de las artes de captura o cómo comprar o elegir un pescado".

Desde Pesca España, expresaron la gran alegría y el orgullo que supone recibir un reconocimiento a través de un galardón de esta importancia. "Estamos muy ilusionados de haber recibido este premio tan importante. Los alimentos del mar, son productos únicos, que necesitan ser defendidos y fomentados mediante una estrategia efectiva para incrementar su consumo en la sociedad". ■

PESCA ESPAÑA
Fuente de felicidad

Descubre **PezCast**, ¡el podcast más fresco de Pesca España!

Un espacio para poner en valor los productos del mar y dar visibilidad al **sector pesquero**, donde contaremos con invitados muy especiales.

¡No te pierdas nuestros episodios! Puedes escucharlos en nuestro canal de Youtube y en Spotify

Engánchate a nuestras RRSS para no perderte nada:

[PescaEspana](#) [PezCast](#) www.pescaespana.org
[pesca.es](#) [Pesca España](#) [PescaEspana](#)

Financiado por la Unión Europea
Redes de apoyo al sector pesquero y acuícola de la Región de Murcia

The bottom part of the graphic shows a photograph of an outdoor recording studio setup with two microphones on stands, two green chairs, and a central sign that says 'PezCast'.

VIII Jornadas Gastronómicas del Pescado de Conil

El protagonista es el corval negro

OPP72 Conil

La Organización de Productores Pesqueros Artesanales de la Lonja de Conil (OPP72), afronta ya la VIII edición de sus Jornadas Gastronómicas del Pescado de Conil, que este año estarán dedicadas al corval negro. Del 21 de septiembre al 29 de septiembre de 2024, los restaurantes de la localidad, una vez más, atraerán a turistas y vecinos para disfrutar de la calidad y la frescura de los productos pesqueros locales en diferentes presentaciones, en este caso de la especie elegida.

La consolidación del concurso de platos que se celebrará el 12 de septiembre en el Hotel Fuerte (edificio costa Conil) y teniendo de protagonista al “corval negro” (*Umbrina ronchus*), la especie elegida este 2024. Se trata de una especie muy apreciada por la flota local que en el año 2023 ha llegado a alcanzar los más de 47.000 kilos vendidos en la lonja de Conil.

Se le conoce popularmente como “Verrugato”, es de la familia de la corvina. Tiene un cuerpo alto, alargado, algo comprimido, de boca y cabeza pequeñas. Los ojos algo más pequeños que los de la *Umbrina cirrosa*. Mentón con una verruga debajo, de ahí su apodo popular. Tiene dos aletas dorsales, la primera con 10 radios duros; y la segunda con 1 duro y 27 blandos. Posee una aleta anal con 2 radios duros y 8 blandos. Su aleta caudal tiene el borde casi recto. Es de color gris oscuro, con grandes manchas negras de forma irregular, con el borde del opérculo con membrana clara (no negra); aletas negras brillantes. Suele alcanzar los 70 cm de longitud de media.

Es un pez que tiene un bajo aporte de grasas, menos del 2 %. Posee un gran aporte de ácido omega-3, fósforo, hierro y calcio. Tiene menos de 90 calorías por cada 100 gramos y es ideal para cualquier dieta baja en grasas y la prevención de problemas cardiovasculares. Puedes hacerla al horno, a la parrilla o a la plancha, en salsa o en papillote, al ajillo o a la sal, y en ceviche, y de la manera que nos en-

señen a futuro nuestros chefs tras el concurso.

Apunte histórico: Antiguamente en el sur de España y Portugal era habitual encontrar piezas de joyería fabricadas con hueso de corvina, ¿lo sabías? Por lo visto daba buena suerte según los fenicios y cuanto más grande era la corvina, evidentemente, mayor era su hueso.

La iniciativa de la OPP72 pretende promocionar la frescura y calidad del pescado local fomentando su consumo a través de la etiqueta ‘Pescado de Conil’, una marca colectiva que proporciona cercanía al consumidor y que acercan el producto a la sociedad, ayudando al establecimiento de la directriz comunitaria del “barco a la mesa”.



El objetivo principal es dar a conocer especies que son muy valoradas por el sector pesquero de Conil, pero poco conocidas por el gran público. De esta forma se pone en valor especies desconocidas por los consumidores y para que lleguen a apreciarlas y así lograr una revalorización de las mismas.

Las VIII Jornadas Gastronómicas del Pescado de Conil cuentan con la colaboración de la Asociación de Jóvenes

Restauradores de la localidad gaditana. Durante una semana, los restaurantes y bares que se suman a esta iniciativa incluyen en su menú diferentes tapas y platos elaborados con las especies a las que se dedican cada año las jornadas.

Como pistoletazo de salida de la semana gastronómica del pescado de Conil, el próximo sábado 21 de septiembre la OPP72 organiza en la lonja de Conil la presentación oficial de las jornadas con una degustación de platos y tapas elaborados a base del corval negro. En este acto se reconoce la implicación de los restauradores en estas jornadas, y en la promoción del consumo de productos pesqueros locales. También se realizará un reconocimiento a los ancianos pescadores nacidos en el año 1942 y a una persona o entidad perteneciente al sector pesquero.

La garantía de frescura y calidad es una de las características diferenciadoras de los productos pesqueros aportados por las embarcaciones de Conil. La flota artesanal de la OPP72 faena en el caladero del Golfo de Cádiz, comercializa en primera venta en la lonja de Conil, lo que permite que el tiempo transcurrido desde la finalización de la actividad de pesca hasta la descarga y su posterior comercialización sea inferior a 4 horas.

Sistema de trazabilidad y etiquetado individual

El sacrificio, la conservación y la preservación de los productos a bordo consiguen esa extraordinaria calidad en lo que es, un aspecto clave en la estrategia de comercialización de la OPP72, velando por el ejercicio de una correcta manipulación basada en buenas prácticas, tanto a bordo como en tierra, para ofrecer un producto de máxima calidad.

Cabe destacar que la lonja de Conil tiene la Certificación ISO 9001:2015 por “el control de pesca con sacrificio en agua-hielo y la clasificación por calibres de los productos pesqueros”.

Salmón de Noruega

La estrella de cualquier comida



El salmón noruego es uno de los pescados más exquisitos del mar. Tú decides como lo preparas. Puedes servirlo en crudo en platos de sushi, sashimi, tataki, poke o ensalada. Y también puedes cocinarlo para preparar platos deliciosos. Se presta muy bien a todo tipo de preparaciones: al vapor, al horno, a la plancha, a baja temperatura, en fritura, salteado o en barbacoa. Es perfecto para todo tipo de platos, paladares y ocasiones.

Industrias Ferri: industria naval gallega en plena expansión que cuenta con el respaldo de Iberaval

Iberaval



pio de proyectos tan ambiciosos como los que están desarrollando actualmente en países como Alemania o Canadá. “El servicio ha sido muy rápido y muy ágil, las condiciones son buenas y la verdad que estamos contentos”, concreta Gesteira, quien destaca el respaldo de la sociedad de garantía, entidad avalista para el sector pesquero.

En su caso, con miras hacia proyectos de más inversión en la empresa, como la adquisición de nuevas fincas anexas como nuevo banco de pruebas con equipos cada vez más grandes, algo que denota el avance y un escenario futuro muy prometedor en Industrias Ferri.

Un partner financiero clave para la pesca

Es un ejemplo más de cómo Iberaval se ha posicionado como un aliado financiero estratégico para el sector pesquero, conservero y acuícola, así como todas las industrias que lo rodean. Prueba de ello son los casi 25 millones de euros que, en estos momentos, tiene financiados en más de 150 operaciones, y con un avance constante en esa labor de respaldo económico a las empresas que componen ese ámbito productivo.

A ello, hay que sumar los 17 millones de euros que ha respaldado en los dos últimos años, en un total de 90 operaciones a compañías relacionadas con el mar.

La directora de Iberaval en Galicia, Lillian del Río, es rotunda al señalar que “el grueso de las operaciones que llegan a nuestra oficina en Vigo tienen necesidades específicas, pero en una buena parte de los casos logramos facilitar soluciones junto a las entidades financieras con las que colaboramos, que son el grueso de cuantas operan en nuestro país”.

Del Río considera que contar con un partner como Iberaval para obtener cierta seguridad financiera constituye un must que las pymes deberían contemplar, con vistas a avanzar en sus objetivos de negocio.

Industrias Ferri, grupo fabricante de maquinaria de cubierta para barcos ubicado en Gondomar, aborda su expansión con el foco puesto en su nicho, que no es otro que el de los elementos de elevación y de tiro, y la maquinaria, como grúas y pescantes. El área de negocio de Ferri abarca, de hecho, el proceso de manipulación y movimiento de cargas por zonas y amarre en el buque.

Ubicación y actuación

Esta compañía, que ya da trabajo a 60 empleados en su sede y cuenta con un total de 140 empleados en sus diferentes empresas, dispone de una red mundial de estaciones de servicio y un personal experto y cualificado que trabaja las 24 horas del día, los 365 días del año para ofrecer un completo servicio antes, durante y tras la entrega. De hecho, actualmente trabaja en un proyecto en Canadá, tras haber actuado también en Taiwán o Sudáfrica, y por supuesto, España.

El mayor desafío que experimenta la industria según cuenta su director financiero, Javier Gesteira, se centra en hacer equipos cada vez más sofisticados y efi-

cientes a la par que responsables con el medioambiente “más equipos eléctricos y menos hidráulicos”, explica Gesteira.

Las exigencias en el espectro militar son contundentes dada la importancia de mantener el nivel de ciberseguridad y los requerimientos técnicos, por lo que la empresa tiende a lograr una experiencia cada vez más completa en esos ámbitos.

Expansión con el apoyo de Iberaval

Industrias Ferri se encuentra en un proceso de expansión y cambio, abarcando proyectos de cada vez mayor volumen. Para ello se han servido de Iberaval tratando de aliviar así la tensión financiera que se experimenta al princi-



Multitud de especializaciones

Industrias Ferri, por su parte, cuenta con numerosos departamentos pertenecientes a otras áreas de negocio entre los que destaca el de energías renovables, dirigido a las grúas y los pescantes para plataformas flotantes y fijas e igualmente presta servicio respecto al ámbito de la eólica marina.

La investigación también es clave en el grupo, y de hecho, el área de I+D trabaja con tecnologías, como drones marinos, además de contar con otros frentes innovadores abiertos.

Comprometidos con el medioambiente

Respecto al Área de Sostenibilidad, Industrias Ferri colabora con clientes de primer orden como Siemens, Gamesa, Oster o Iberdrola, y está echando el resto para avanzar en la reducción de emisiones y la medición y control de su huella de carbono.

Respecto al Área de Sostenibilidad, Industrias Ferri colabora con clientes de primer orden como Siemens, Gamesa, Oster o Iberdrola

Como muestra, el sistema eléctrico de Industrias Ferri lo aportan empresas que no utilizan combustibles fósiles para la producción de energía, al igual que ocurre con la política de reciclaje por la cual materiales como el acero cuentan con una segunda vida. Este tipo de estrate-

gias internas se implementan para poder cumplir con sus clientes.

A la hora de construir los equipos, a través de su departamento de calidad, ha diseñado un proceso de gestión de proveedores que permite fabricar equipos de la manera más limpia.

Una de las claves del éxito, según cuenta Javier Gesteira, se sitúa en la capacidad de reinversión en cuanto a la apertura mundial de los últimos años. La oferta de un producto muy modular también constituye una característica muy valorada por sus clientes. El hecho de que sean productos tan complejos hace que los clientes valoren gratamente que los servicios de Industrias Ferri sean a medida. La capacidad de rediseño y adaptabilidad durante el proceso de creación, un servicio que no todas las empresas ofrecen. ■

Fotos: Delegación de Iberaval en Galicia, que lidera Lilian del Río y Patricio Fernández, CEO de Industrias Ferri

ESPADEROS DEL ATLANTICO, S.A.
 Lonja de Grandes Peces y Bajura Of.12 y 13 (Vigo-Spain)
 www.espaderosdelatlantico.com
 +34 986 243 480 / +34 986 113 700

La sostenibilidad Futuro de la pesca

Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural (CAPADR)

Con casi mil kilómetros de costa y bañada en un frente atlántico y mediterráneo, Andalucía es una región con un gran potencial. Puerta de África y enlace con Europa, la comunidad andaluza es única por su ubicación, lo que también la hace muy competitiva a nivel portuario y pesquero.

Así, al igual que los puertos son infraestructuras clave en la cohesión territorial y en el desarrollo económico, social y cultural de las zonas en las que se ubican; la pesca se convierte en una actividad esencial para dinamizar la economía más local, la más arraigada al territorio y de la que dependen miles de puestos de trabajos.

El mar es sinónimo de riqueza y empleo. Supone un enorme potencial y una importante oportunidad para desarrollar diferentes proyectos sostenibles relacionados con la pesca que generen contratos de trabajo y, sobre todo, que preserven el medio ambiente y los océanos.

Los pescadores, mariscadores y profesionales del sector son los mayores aliados a la hora de cuidar los mares, caladeros, puertos y, por qué no, la salud de la población. Y precisamente este es uno de los objetivos que persigue la campaña 'Andalucía, Mares que Saben': dar a conocer los productos de la pesca artesanal y de la acuicultura para fomentar su consumo y poner en valor la sostenibilidad con la que se trabaja.

Esta campaña promovida por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desa-

rrollo Rural pretende divulgar y concienciar sobre las especies comerciales de las lonjas andaluzas, su etiquetado o su trazabilidad para comprobar el exhaustivo trabajo que se realiza en las piscifactorías andaluzas.

Y, por supuesto, esta iniciativa también pone el foco en la sostenibilidad de nuestros mares y en la preservación del sector pesquero y acuícola. Por tanto, no es de extrañar que este sector cada vez crezca más en ventas y haya disparado sus exportaciones a otros países europeos como sinónimo de calidad del producto andaluz y de protección de unos mares que saben, unos mares que fomentan el consumo de una dieta mediterránea reconocida ya en todo el mundo.

El mar también es sinónimo de progreso y futuro. Y, en este marco, la economía azul juega un papel esencial en Andalucía. Una economía ancestral que cada vez tiene un mayor protagonismo en el debate público y que en muy poco tiempo será un revulsivo en las economías mundiales, ya que hasta la fecha, solo en Andalucía supera el 11 % del PIB, el número de puestos de trabajos asciende a más de 142.000 y se asocia con más de 35.500 empresas.

Conscientes de la importancia que tiene, de nuestro potencial y talento, en Andalucía nos hemos anticipado y hemos impulsado la Estrategia Andaluza de Economía Azul Sostenible (EA2), una estrategia integral que busca aprovechar el potencial de los recursos marinos y costeros de la región de manera sostenible.

Para este fin, se ha elaborado una estrategia útil que sirva para hacer de Andalucía un referente en actividades como la desalación, la construcción naval, los cultivos marinos y la biotecnología, el turismo azul o el sector de los puertos, entre las que destacan, la pesca y la acuicultura, dos sectores que emplean a más de 20.000 personas en Andalucía y que cada vez tiene mayor peso en el PIB regional.

Precisamente, si algo caracteriza a la pesca andaluza es que es sostenible desde el inicio hasta el final de la actividad. El pescador además de ser uno de los mayores aliados a la hora de cuidar de nuestras costas, también es muy respetuoso con las fechas de la pesquería y se ciñe al inicio de las vedas para tener un producto de calidad sin dañarlo.

Asimismo, la sostenibilidad en el sector pesquero es el eje principal de acciones puestas en marcha por el Gobierno andaluz como la elaboración del primer plan de gestión de la coquina, que abre nuevas posibilidades a mariscadores con el objetivo de propiciar la sostenibilidad ambiental y económica de la actividad artesanal en el litoral andaluz.

Y, por supuesto, cabe destacar el esfuerzo pesquero que está realizando Andalucía en el Mediterráneo para reducir el número de barcos de pesca y poder cumplir así con la regulación europea en esta materia, cada vez más adaptada a los parámetros medioambientales.

En definitiva, hablar de pesca sostenible es hablar también de economía azul sostenible. Y convencidos de que aún nos queda mucho camino por recorrer para mejorar la productividad y la competitividad, el sector pesquero andaluz es un ejemplo de sostenibilidad para otras regiones. ■



Regulando la autenticidad alimentaria frente a los productos de imitación de pescado y marisco

ANFACO-CECOPECA

La popularidad de los productos veganos que imitan el pescado ha crecido notablemente, desencadenando un debate sobre la transparencia y veracidad en la información alimentaria. Estos productos, diseñados para parecerse y, en algunos casos, tratar de lograr un sabor similar al pescado, han generado preocupaciones respecto a las descripciones engañosas y la competencia desleal en el mercado alimentario.

En este artículo, exploraremos los problemas relacionados con estos productos veganos y la necesidad de una regulación adecuada para proteger a los consumidores y asegurar la claridad en las denominaciones de los alimentos.

Los productos veganos de imitación de pescado, con la intención de aprovechar la reputación de los productos de pescado, suelen utilizar términos como “salmón vegano”, “vegetarian tuna” o “merlvza” para describirse. Estas denominaciones pueden confundir a los consumidores, haciéndoles creer que están comprando productos con propiedades y valores nutricionales similares a los del pescado real.

La falta de claridad en las etiquetas puede resultar en decisiones alimentarias mal informadas, afectando potencialmente la salud de quienes confían en estos productos para obtener ciertos nutrientes específicos del pescado.

La situación se agrava cuando las denominaciones engañosas son empleadas estratégicamente para competir con los productos de pescado genuinos. Esto no solo crea confusión entre los consumidores, sino que también genera una competencia desleal, perjudicando al sector transformador de productos de la pesca y la acuicultura.

Consumir productos veganos de imitación que presentan descripciones engañosas tiene varios riesgos. La principal preocupación es que los consumidores podrían no obtener los nutrientes esenciales que esperan del pescado, como los ácidos grasos omega-3, proteínas de alta calidad y ciertas vitaminas y minerales. Por más que algunos de estos productos traten de corregir

su déficit nutricional mediante aditivos, su composición nutricional no es comparable a la del pescado real.

Además, la falta de claridad en sus denominaciones y descripciones lleva a una percepción errónea sobre los beneficios para la salud de estos productos. Los consumidores podrían optar por los productos veganos de imitación bajo la falsa impresión de que son saludables, sin entender completamente las diferencias nutricionales entre estos y los productos de pescado verdaderos.

Esta desinformación tiene consecuencias negativas a largo plazo en la salud pública, especialmente si las personas sustituyen el pescado real con productos veganos de imitación bajo la creencia de que constituyen una alternativa.



Otro problema asociado con los productos veganos de imitación es el *greenwashing*. Esta práctica consiste en que las empresas exageran o falsifican los beneficios ambientales de sus productos para atraer a consumidores preocupados por el medio ambiente. Los productos de imitación de pescado tienden a ser promocionados como una alternativa más sostenible y ética, sin proporcionar evidencia concreta que respalde estas afirmaciones. Esto no solo engaña a los consumidores, sino que también desvía la atención de las verdaderas soluciones sostenibles en la industria alimentaria.

El *greenwashing* pretende hacer creer a los consumidores que están tomando decisiones más sostenibles cuando, en realidad, el impacto ambiental de estos

productos puede ser incluso mayor que el de los productos de origen animal.

La producción de ciertos ingredientes utilizados en los productos veganos de imitación, como las proteínas de soja, puede tener implicaciones ambientales significativas, incluyendo el uso intensivo de agua o impacto en la deforestación. Las empresas deben asegurarse de que las afirmaciones ambientales de los productos sean verificables y transparentes.

El crecimiento exponencial que estos productos están teniendo obliga a una revisión y actualización de la regulación de las denominaciones de productos veganos de imitación. ANFACO-CECOPECA ha propuesto la inclusión de un nuevo artículo en el Real Decreto 1521/1984 que reserve las denominaciones recogidas en el reglamento exclusivamente para productos con ingredientes provenientes de la pesca y acuicultura. Esta medida tiene como objetivo principal proteger al consumidor de posibles engaños y asegurar que las descripciones de los productos reflejen fielmente su composición.

La normativa también busca coordinar la actividad inspectora de las Comunidades Autónomas para garantizar que todos los productos comercializados cumplan con los mismos estándares de calidad y veracidad en la información alimentaria. La armonización de las normativas a nivel nacional es fundamental para evitar discrepancias y asegurar una protección uniforme para todos los consumidores.

Pero la regulación de los productos veganos de imitación no es un desafío exclusivo de España. En Europa, el Reglamento de Información al Consumidor 1169/2011 que ya establece directrices para garantizar la veracidad en el etiquetado de los productos alimentarios incluye en su artículo 36 el compromiso de adoptar un acto de ejecución para la regulación de los productos veganos.

Vistos los problemas que se están generando, es menester que la Comisión Europea afronte este compromiso con presteza y desarrolle el acto delegado

que defina y limite las denominaciones, descripciones y presentaciones de estos productos poniendo especial hincapié en la no confusión del consumidor, mediante el empleo de términos propios de los animales o la sugerencia de que son productos alternativos o mediante los cuales se obtienen los mismos nutrientes.

Hay que señalar que, aunque es necesaria una legislación específica para el tratamiento de estos productos, las prácticas que están llevando a cabo ya incumplen los principios básicos de la información al consumidor y de la competencia desleal y por ello ya han sido condenados por la Audiencia Provincial de Barcelona, así como por distintos Juzgados de Primera Instancia.

La sentencia del Tribunal de Justicia de la Unión Europea (TJUE) de 2017, que prohibió el uso de denominaciones como "leche" o "queso" para productos de origen vegetal, establece un precedente importante. Esta decisión refuerza la necesidad de reservar ciertas denominaciones exclusivamente para productos de origen animal, asegurando así una información clara y precisa para el consumidor.

Países como Francia e Italia ya han tomado medidas legislativas para regular las denominaciones de productos alimentarios, estableciendo porcentajes mínimos de contenido en los ingredientes y prohibiendo el uso de términos que puedan inducir a error. Estas acciones reflejan un esfuerzo concertado a nivel europeo para proteger al consumidor y promover la competencia leal en el mercado.

La campaña #CadaCosaPorSuNombre, una iniciativa conjunta de ANFACO-CECOPESCA, ANICE, AVIANZA y CEDECARNE, tiene como objetivo sensibilizar al consumidor sobre la composición real de los alimentos veganos de imitación y la necesidad de garantizar una información alimentaria leal, veraz y transparente. Esta alianza ha mantenido diversas reuniones con las Administraciones para exponerles las principales problemáticas y posibles acciones a llevar a cabo.

La apertura por parte de la Generalitat de Cataluña de un procedimiento sancionador contra una empresa que etiquetaba su producto como "filetes de merluza", siendo en realidad un alimento elaborado con soja texturizada, es una señal alentadora de que esta iniciativa está logrando crear conciencia. ■

VI edición del Congreso Uhinak 23 y 24 de octubre en Irún

Desde un enfoque local para conocer qué iniciativas están poniendo en marcha determinadas poblaciones costeras, hasta una visión regional o global para abordar fenómenos como la ralentización de la corriente del Atlántico norte, el Congreso Uhinak -23 y 24 de octubre en el recinto ferial de Ficoba en Irún-, propone un acercamiento integral a los problemas a los que se enfrenta el litoral, sus poblaciones y sus habitantes como consecuencia del incremento del nivel del mar y de los cambios en los ecosistemas que se traducen en alteraciones de los recursos de los océanos.

El Congreso Transfronterizo de Cambio Climático y Litoral, Uhinak, organizado por Ficoba y AZTI cobra especial relevancia en su sexta edición. Guillem Chust, responsable del área de Cambio Global de ecosistemas marinos de AZTI destaca: "Es crucial entender cómo el cambio climático está transformando nuestros océanos y costas para poder desarrollar estrategias efectivas de mitigación y adaptación".

Ecosistemas marinos comprometidos

Expertos internacionales de múltiples especialidades se están sumando al programa de ponencias de Uhinak, que se presentará después del verano.

Peter Ditlevsen, catedrático del Instituto Niels Bohr de la Universidad de Copenhague, será el encargado de inaugurar la primera jornada. Con una sólida formación en física del clima y sistemas dinámicos, Ditlevsen ha publicado más

de 100 trabajos y numerosos artículos de divulgación científica. Su ponencia inaugural se centrará en la advertencia sobre un posible colapso de la Circulación de Vuelco Meridional del Atlántico (AMOC), una corriente crucial en el sistema climático global.

La encargada de abrir la segunda jornada del congreso será Marta Coll, vicedirectora del Institut de Ciències del Mar. Su investigación se centra en los cambios y amenazas a la biodiversidad marina y los recursos marinos debido a actividades humanas como la pesca y el cambio climático. Coll utiliza diversas técnicas de modelización de ecosistemas y herramientas estadísticas para analizar la dinámica de las comunidades marinas y las redes tróficas.

Un congreso y cuatro bloques temáticos

Con el objetivo de abordar los desafíos y soluciones relacionadas con el cambio climático y sus efectos en las zonas costeras de la forma más eficiente posible, el congreso se ha articulado en torno a cuatro bloques temáticos, cada uno liderado por co-chairs miembros del Comité Técnico de Uhinak.

Jon Sáenz, en representación de la Universidad del País Vasco, encabezará el bloque sobre 'Puntos de no retorno planetarios'.

Néstor Urrutxua, del Colegio de Ingenieros, Canales y Puertos de la UPV, y Aurélie Bocquet, de Gis Littoral Basque, serán los co-chairs del bloque sobre 'Eventos extremos y medidas de adaptación'.

El bloque de 'Mitigación del cambio climático en el litoral y océano' estará a cargo de Xabier Esteban, de Naturklima, y Carlos Castillo, de Ihobe.

Finalmente, Malake Muñoz, de Ihobe, y Nerea Egia, de la Diputación Foral de Gipuzkoa, liderarán el bloque sobre 'Gobernanza, herramientas de gestión y comunicación'. ■



Foto: V edición del Congreso Uhinak

Tridente: Innovación y expansión en el control de recursos pesqueros

Fundada en Vigo en 1982, Tridente SLU es una compañía líder con más de 40 años de experiencia en el sector del material náutico y de salvamento. Cuenta además con un departamento de instrumentos para el control de los recursos pesqueros, cuyo producto estrella, el calibrador de malla electrónico Delta Plus, se ha consolidado como la referencia indiscutible del mercado. Su eficacia, precisión y sencillez de uso lo distinguen como el instrumento preferido por los profesionales del sector y las instituciones correspondientes.

Este instrumento proporciona una medición objetiva del tamaño de luz de las redes de pesca, contrastando la fuerza ejercida con la longitud determinada en una de las mordazas.

Calibrador Delta Plus: El estándar internacional

Diseñado y fabricado íntegramente en Vigo, un importante enclave pesquero a nivel global, es una prueba del compromiso de este país con la protección y el fomento de la pesca sostenible además de un motivo de orgullo para la compañía. Delta Plus, ha logrado establecerse como el estándar internacional para la medición objetiva del tamaño de luz de las redes de pesca, en cumplimiento con lo especificado en el Reglamento (CE) número 517/2008 de la Comisión de la Unión Europea.

Esta posición de liderazgo se ha visto reforzada por la creciente adopción del calibrador Delta Plus por organismos y entidades reguladoras en Europa y Amé-

rica, tanto nacionales como supranacionales. Este instrumento ha expandido su alcance global y actualmente desempeña un papel esencial en el control de la pesca en los océanos Atlántico y Pacífico, además de los mares adyacentes. Su implementación en estas regiones claves refleja su estatus como una herramienta indispensable para la gestión sostenible de los recursos marinos.

Novedades y mejoras recientes

Tridente ha introducido ligeros cambios en el Delta Plus para satisfacer las necesidades cambiantes de los nuevos usuarios. La fabricación nacional permite esta flexibilidad, adaptándose con innovaciones a las necesidades que surjan en el control de los recursos pesqueros. ■

Calibrador de malla electrónico **Delta Plus**

Medición objetiva del tamaño de luz de las redes de pesca para una pesca sostenible



Diseñado de acuerdo al Reglamento (CE) No. 517/2008 de la Comisión de la Unión Europea, Delta Plus es el calibrador de malla más avanzado del mercado. Diseñado y fabricado íntegramente en España, supone un avance significativo respecto a los modelos precedentes en cuanto a tecnología y facilidad de uso:

- Detección automática del tamaño de mordaza 7 -317 mm.
- Ajuste automático de la fuerza ejercida por las mordazas en base la longitud de malla, sin necesidad de ajustes previos.
- Registro opcional de usuario y trabajo (i.e. barco).
- Volcado de datos a ordenador, mediante tarjeta SD.



 **Tridente S.L.U.**

www.tridentesl.com
 C/. Marqués de Valterra, 5
 36202 Vigo (Pontevedra)
 tridente@tridentesl.com
 Tf: (34) 986 447 446

Kit Digital y Kit Consulting

Una oportunidad única para la transformación digital

Grupo CIE

En un mundo cada vez más digitalizado, la modernización de las pymes se ha vuelto imprescindible para mantener la competitividad y la eficiencia. Y las empresas del sector pesquero, con sus particularidades y retos específicos, no son una excepción.

Consciente de ello, el Gobierno de España -apoyado por organismos europeos- ha lanzado dos iniciativas cuyo objetivo es aumentar el nivel de madurez digital de las empresas de nuestro país: El Kit Consulting y el Kit Digital. ¿Cómo? ¡Proporcionando subvenciones y apoyo en consultoría e implantación!

Kit Digital

El Kit Digital es un programa que ofrece subvenciones directas a las pymes para implementar soluciones digitales que mejoren su operativa y competitividad. Estas soluciones abarcan desde softwares de gestión empresarial y aplicaciones para la gestión de la trazabilidad, hasta la creación de páginas web y tiendas online. La meta es clara: facilitar la transformación digital de las empresas y, con ello, mejorar su eficiencia y acceso a mercados globales.

Kit Consulting

Por otro lado, el Kit Consulting proporciona un apoyo integral a las pymes que buscan orientación y acompañamiento en su proceso de digitalización. A través de este programa, las empresas pueden acceder a consultoría especializada que les ayudará a identificar las mejores soluciones tecnológicas para sus necesidades específicas, así como a implementar estas soluciones de manera efectiva y sostenible.

Segmentos y subvenciones

Los programas Kit Digital y Kit Consulting están diseñados para beneficiar a una amplia gama de empresas, desde

microempresas y autónomos hasta medianas empresas. Este enfoque inclusivo asegura que las ayudas lleguen a todos los segmentos del tejido productivo español, incluyendo todas las compañías involucradas en el proceso productivo y de comercialización de pescado fresco y congelado que buscan modernizarse y ser más competitivas.

Segmentos del Kit Digital

- Segmento I: 10 a menos de 50 empleados. Hasta 12.000 euros.
- Segmento II: 3 a menos de 10 empleados. Hasta 6.000 euros.
- Segmento III: 0 a menos de 3 empleados. Hasta 3.000 euros.
- Segmento IV: 50 a 99 empleados. Hasta 25.000 euros.
- Segmento V: 100 a 250 empleados. Hasta 29.000 euros.

Segmentos del Kit Consulting

- Segmento A: 10 a 49 trabajadores. 12.000 euros.
- Segmento B: 50 a 99 trabajadores. 18.000 euros.

- Segmento C: 100 a 249 trabajadores. 24.000 euros.

Servicios de digitalización

El Kit Digital y el Kit Consulting ofrecen servicios esenciales para que las empresas adopten soluciones tecnológicas avanzadas y mejoren sus operaciones. Con el bono digital, pueden automatizar tareas, integrar sistemas y optimizar el flujo de trabajo, además de reforzar la ciberseguridad con firewalls, antivirus y sistemas de detección de intrusiones.

Asimismo, el bono de asesoramiento digital incluye diez categorías clave, como la Inteligencia Artificial para optimizar procesos, análisis de datos para mejorar decisiones y ventas digitales. También ayuda a mejorar procesos de negocio y producción, desarrollar estrategias competitivas y fortalecer la ciberseguridad. El asesoramiento 360 en transformación digital cubre todas las áreas de la organización, asegurando una transición efectiva y mejorando la competitividad del sector pesquero.

Recta final

Ahora que ya conoces cómo digitalizar tu empresa sin apenas coste, es momento de actuar. ¿Sabías que el plazo finaliza el próximo 31 de diciembre? ¡Aprovecharlo o no está en tus manos!

Y es que, en los últimos años, la digitalización ha pasado de ser una opción a ser una necesidad. Las empresas que no se adapten a las nuevas tecnologías corren el riesgo de quedarse atrás en un mercado cada vez más competitivo y globalizado. La combinación del Kit Consulting, cuyo foco está en el asesoramiento-junto al Kit Digital -que transforma las necesidades en soluciones- se presenta como la clave para que el sector pesquero pueda innovar, crecer y destacar en un entorno empresarial actual y futuro. ■

* Sujeto a condiciones





grupo cie
consultores tecnológicos

Más de 35 años desarrollando soluciones tecnológicas para el **sector pesquero**

Aprovecha **Kit Digital y Kit Consulting** para digitalizar tu empresa del **sector pesquero a coste cero**

Moderniza tu empresa pesquera con nuestras soluciones tecnológicas. ¡Actúa ahora!

¿Te ayudamos?



Visita nuestro stand en Conxemar: N° 5A31



¡DIGITALÍZATE AHORA!



www.grupocie.com



(+34) 966 881 020



marketing@grupocie.com

Las recetas del mar de los cocineros de Gastroarte

Juan Antonio Camiñas¹, Emilio Martínez de Victoria² y Fernando Rueda³

¹Doctor en Ciencias Biológicas, experto en recursos y pesquerías del Mediterráneo

²Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Fundación Iberoamericana de Nutrición

³Historiografía y Sociología de la Alimentación y presidente de Gastroarte

La palometa blanca (*Trachinotus ovatus*) es un carángido de vida corta y pequeño tamaño (de hasta 70 cm), formando frecuentes cardúmenes por todo el litoral andaluz. Su cuerpo, ovalado y comprimido, es de color verdoso azulado y metálico por el dorso, y plateado por el vientre y los flancos con 4 o 5 manchas negras alargadas, y las aletas dorsal, anal y caudal negras.

Se alimenta de fauna marina (pequeños peces, crustáceos pelágicos y moluscos) y, a su vez, es alimento del pez espada del Mediterráneo. Se captura en mar de Alborán con flota artesanal, pesca de arrastre, palangre, curricán y cerco. La FAO la incluye en la acuicultura marina y costera en jaulas artificiales en costas asiáticas, debido a su rápido crecimiento.



Es un pescado blanco, de grasa (1,8 g/100 g) rica en ácidos grasos omega-3 de cadena larga (EPA y DHA), en proteína (20 g/100 g), y escasas 189 Kcal; es decir, una ración (150 g) cubre casi el 30 % de las necesidades diarias de proteína y el 9 % de las calorías de una persona adulta.

Es un alimento con alta densidad nutricional, de minerales (selenio, fósforo, yodo, potasio) y vitaminas (D, B y B12) por lo que un alimento recomendado para todas las edades y situaciones fisiológicas, y en dietas para pérdida de peso.

Pablo Rutllant.

Restaurante Mi Niña Lola. Málaga

Pablo estudia en la prestigiosa escuela de La Cónsula y pasa por las manos de Berasategui, Dani García o Diego Gallegos. El restaurante, coqueto y agradable, se alza en La Corcha, junto a los muros



de la Alcazaba, disfrutando de una hermosa vista de la ciudad.

Fish sin chips de palometa

• **Cilindro de patata:** 250 g de patata cocida, 55 g de glucosa, 45 g de azúcar, 85 g de cocción de patata y 50 g de Maizena.

En Thermomix con todos los ingredientes y líquido de cocción de las patatas, obtener una pasta suave, lisa y brillante. Extender la masa fría en un silpat e introducir en una deshidratadora 90' a 80° C. Después, cortar láminas de 4 x 9 cm. Envolver las láminas en cilindros metálicos engrasados y meter 6' en horno de convección a 160° C. Desmoldar una vez enfriados.

• **Relleno de palometa:** 2 kg de palometa, 150 g de pimiento verde, 150 g de pimiento rojo, 100 g de cebolla, 20 g de ajo, 25 g de tomate, 200 g de mantequilla, 300 ml de caldo corto de la palometa, c.s. de sal, 15 g de pimentón ahumado, y 300 ml de vino blanco.

Picar las verduras y reservar. Limpiar la palometa, reservando sus espinas. Marcar el pescado en la mantequilla, incorporando después las verduras y especias; sazonar y remover. Ya rehogado, añadir el vino y dejar evaporar el alcohol y parte del jugo. Después, turbinar 8' en Thermomix a máxima velocidad, colar en chino fino y reservar en manga pastelera.

• **Puré de apio bola:** 300 g de apio bola, 100 g de mantequilla, c.s. de sal. Pelar y cortar el apio bola, y hornear 60' a 170° C con la mantequilla tapado con aluminio. Volcar en la Thermomix, sazonar y triturar 4' a máxima velocidad. Reservar en manga pastelera.

• **Mahonesa de pimentón:** 100 ml de huevo pasteurizado, 20 ml de yema huevo, 45 ml de aceite de girasol, 25 g de pimentón y c.s. de sal. Emulsionar en una túrmix los ingredientes, excepto el aceite, del que se añade lentamente hasta tener el espesor deseado. Reservar en manga pastelera.

• **Sal de huevas:** Deshidratar huevas de salmón hasta secarlas bien, triturarlas en un molinillo de café.

• **Emplatado:** Cortar rodajas finas de pepino y reservar en agua con hielo. Rellenar el canutillo con la masa de palometa y disponerlo en un plato con legumbres para apoyarlo, colocándole encima puntos de apio y mahonesa de pimentón. Terminar con una rodaja de pepino y brotes de eneldo, espolvoreando encima de los puntos con sal de huevas. ■

gastroarte



AETINAPE demanda a la OMI equiparar la seguridad de los pesqueros con la de los mercantes

La Asociación Española de Titulados Náutico-Pesquera (AETINAPE) demanda de nuevo, en esta ocasión a raíz del naufragio con víctimas mortales y desaparecidos del Argos Georgia, que la Organización Marítima Internacional (OMI) equipare “de una vez” la seguridad de los pesqueros con la de los buques mercantes.

Los titulados defienden en un comunicado que mientras el STCW-78 (sobre Normas de Formación, Titulación y Guardia para la Gente de Mar) “es una norma sólida y obligada” para todos los mercantes de los Estados signatarios del Convenio, el protocolo de Torremolinos de 1977 (STCW-f), que rige para los buques pesqueros de los Estados signatarios del mismo, como es el caso de España, “es papel mojado en materia de seguridad”.

“El naufragio en Malvinas de un buque prácticamente nuevo y bien diseñado, el Argos Georgia, revela una vez más cuál es la profesión más arriesgada del mundo, pero también cuál es el interés de los gobiernos de dotarlos del equipamiento más avanzado y el personal suficiente para prevenir ese riesgo”, indicó este colectivo.

Recordaron en el escrito que aunque el pesquero accidentado tiene bandera de isla de Santa Elena, territorio británico de ultramar, y por tanto de acuerdo con el Derecho Internacional está bajo su jurisdicción, siendo un tercio de su tripulación gallega.

“Todo ello -precisó AETINAPE- es consecuencia de la globalización marítima y en muchos casos por las estrategias empresariales, fiscales y controles de seguridad”, por lo que incidieron en la necesidad de que “se realce la importancia de la OMI y otros organismos dependientes de la ONU para regular la actividad y prevenir la seguridad de las tripulaciones en estas empresas flotantes”.

“Es urgente que el Estado español y la UE promuevan en la OMI la necesaria ampliación a todos los buques que navegan o faenan en el mundo las Normas de Formación, Titulación y Guardia para la Gente del Mar, que de momento sólo rige para la Marina Mercante, dejando a los pescadores con un Convenio que les hace ser los parientes pobres de los océanos”, criticaron.

En este sentido, indicaron los titulados náutico pesqueros que la incorporación de botes de rescate en los bu-

ques pesqueros de nueva construcción y en aquellos que ya están operando, en función de sus características y áreas de trabajo en los que sea posible hacerlo, sustituyendo a las balsas salvavidas, “es una medida urgente que las autoridades españolas deberían aplicar a nuestros buques, así como promoverlo en la OMI, a efectos de que tenga un carácter global”.

Acerca de la seguridad de los tripulantes que faenan en este tipo de aguas, consideran que deberían trabajar con un traje de supervivencia “que sea intrínsecamente aislante, insubmersible y dotado de baliza personal de localización, tal y como ocurre con los chalecos salvavidas”, de forma que en caso de caer al mar, la temperatura de su cuerpo no descienda más de dos grados centígrados tras seis horas en el agua.

AETINAPE lamentó que a partir de la tragedia del Villa de Pitanxo, arrastrero que se hundió frente a las costas de Terranova en febrero de 2022 con el balance de 21 tripulantes fallecidos, “las autoridades ni siquiera han abierto un proceso reflexivo en torno al refuerzo de la seguridad a bordo”. ■





ORPAGU

Pesca de Anzuelo

orpagu.com/tienda/

Descubre en nuestra tienda online
 conservas, preparados y congelados
 de pez espada, atún y tintorera para
 cocinar en tu casa o restaurante. Una
 mezcla perfecta de artesanía e innovación
 con el sabor único y la calidad que
 proporcionan los productos pescados
 por nuestros barcos.



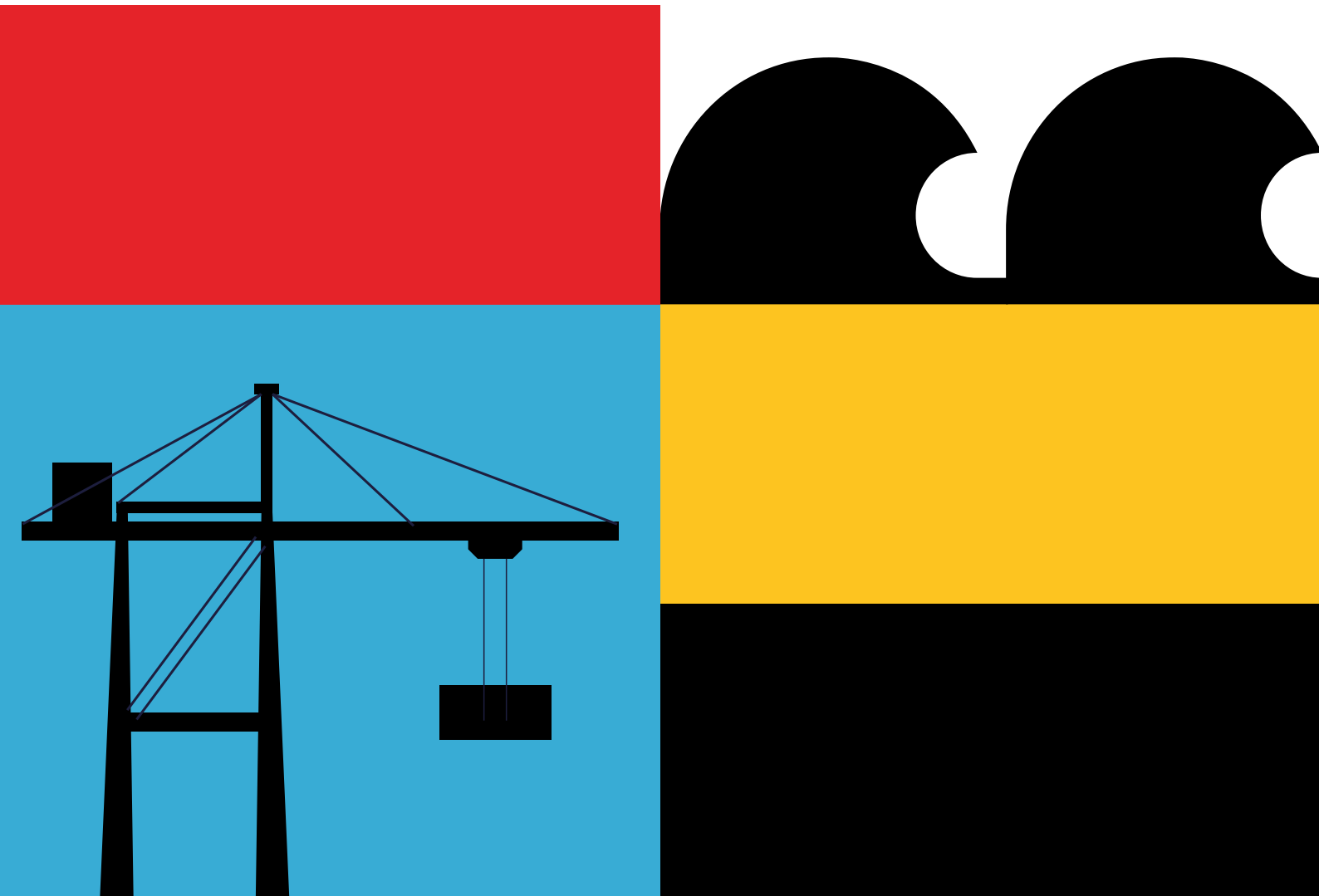


Cofinanciado por
la Unión Europea




RUMBO COMPARTIDO

Transformando los puertos del
presente para conquistar los
retos del futuro.



Puertos del Estado



Kiwa España colabora en el Proyecto europeo THEROS junto con el Consello Regulador DOP Mexillón de Galicia

Kiwa España participa, junto con el Consello Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Mexillón de Galicia, en el Proyecto europeo THEROS, que forma parte del programa marco de investigación e innovación de la Unión Europea Horizonte Europa.

THEROS nace con el objetivo de aprovechar las nuevas tecnologías para modernizar el proceso de verificación de los productos alimentarios ecológicos y con indicación geográfica, y prevenir así adulteraciones y no conformidades a lo largo de la cadena de suministro de alimentos con etiquetado de calidad.

En concreto, se trata de aplicar un sistema mejorado con blockchain y un pasaporte digital dinámico de los productos para mejorar su trazabilidad. Kiwa España parti-

cipa dentro de un consorcio multidisciplinario e integrado por 17 socios de seis Estados miembros de la Unión Europea (UE).

El proyecto piloto español tiene como objetivo demostrar que el mejillón cultivado en Galicia, y que cuenta con una DOP reconocida y registrada en la UE, podría diferenciarse de otras especies de mejillón (por ejemplo, *Mitilus chilensis*) en diferentes etapas de la cadena de valor, garantizando la transparencia y la trazabilidad.

Utilizando herramientas avanzadas, como la herramienta de ADN THEROS y un sistema blockchain, el piloto asegura un registro eficiente de los eventos críticos de control a lo largo de toda la cadena de suministro. Kiwa España, como entidad de certificación, verificará la trazabilidad del producto a través de este sistema blockchain.

La participación de una tercera parte independiente en el proceso de verificación aumenta la confianza del consumidor, reforzando el sistema de control de la DOP Mexillón de Galicia. Kiwa España se ocupa de proporcionar herramientas y servicios que ayudan a productores y empresas de la cadena de suministro a diferenciar sus productos en el mercado, ofreciendo información fiable a los consumidores.

Al margen de este interesante proyecto, en Kiwa siguen sumando experiencias, ampliando su catálogo específico para el sector extractivo. Así, en breve iniciarán las pre-evaluaciones de tres pesquerías seleccionadas en el Proyecto 'Embarca, Rumo à Pesca Sustentável', encargado por MSC España y Portugal, frente al esquema MSC Fisheries, como entidad acreditada que son desde mayo de 2024. ■

KIWA GENERA CONFIANZA EN PESCA

Apoyamos al sector en todos los ámbitos:
sostenibilidad, calidad y seguridad alimentaria



¿Qué ofrecemos?

ESQUEMAS ESPECIFICOS: MSC Fisheries y MSC/ASC Chain of Custody (CoC).

EVIDENCIA DE CONFORMIDAD: Verificaciones de marcas, desarrollo de protocolos privados y auditorías a proveedores.

ESQUEMAS SEGURIDAD ALIMENTARIA: BRCGS e IFS.

SOSTENIBILIDAD: foODS e IFS ESG.



www.kiwa.es

conxemar

Entrevista a Eloy García Alvariza Presidente de Conxemar

La Feria Conxemar, de referencia en Europa, sirve de punto de encuentro a la totalidad del sector transformador: Mayoristas, importadores, exportadores, transformadores, fabricantes, distribuidores, frigoríficos, maquinaria, industria auxiliar (frío, embalaje, plásticos, etc.). Se celebrará este año del 1 al 3 de octubre en el Instituto Ferial de Vigo, Ifevi.

Por otra parte la 12ª edición del Congreso Internacional Conxemar FAO -30 de septiembre en la sede AFundación en Vigo- vuelve a reunir en 2024 a grandes nombres del sector que analizarán los retos y oportunidades actuales de la industria transformadora y comercializadora de productos del mar y su compromiso con la sostenibilidad.

Ruta Pesquera: Los 25 años de la Feria Conxemar se cumplen con usted como presidente de la Junta Directiva ¿Qué cambios observa en la feria y en la industria de transformación y elaboración de pescado congelado?

Eloy García: Al igual que el sector, la feria se ha ido adaptando a los tiempos y ha intentado mejorar en aquellos aspectos enquistados durante años, como por ejemplo las complicaciones en el tráfico para acceder al recinto ferial. Por segundo año consecutivo hemos puesto en marcha un plan de tráfico que agiliza la entrada y salida al recinto ferial en las horas punta.

Por segundo año consecutivo hemos puesto en marcha un plan de tráfico que agiliza la entrada y salida al recinto ferial en las horas punta

En cuanto al sector, los cambios son evidentes y conceptos como la sostenibilidad o el valor compartido incardinados en las políticas europeas están hoy muy presentes. La asociación y sus empresas están evolucionando con estos cambios.

R.P.: Con motivo de sus bodas de plata, ¿tienen pensado alguna celebración especial para conmemorar esta efeméride?

E.G.: Cumplimos las bodas de plata y estamos muy orgullosos. Eso hace que se acumule un know how impresionante dentro de la asociación y hay que agradecer a todas las juntas directivas anteriores el trabajo desarrollado todos estos años para llegar aquí. No se llega a una feria internacional de este calibre con solo un año o dos de trabajo. Vamos a celebrar esta efeméride con varias actividades.

Traeremos a Vigo a un cocinero de prestigio para realizar campañas promocionales de consumo de pescado congelado, con recetas, showcookings, presentaciones y demás; vamos a hacer un concurso de bandas locales de música; tendremos más actividades en la ciudad como un



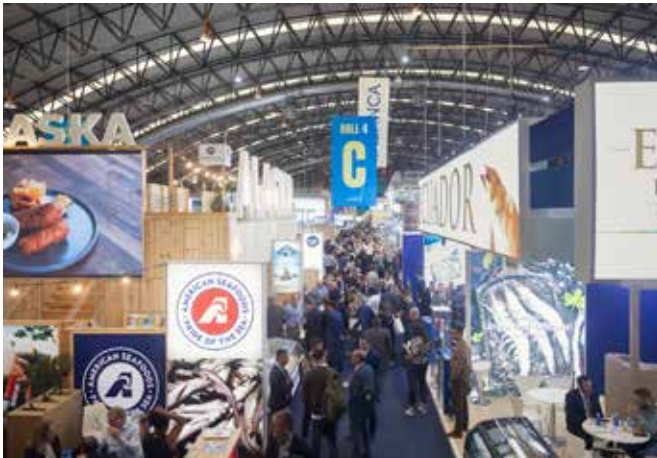
concurso de tapas, pasacalles y por supuesto actividades para los niños. Desde Conxemar vamos a engalanar las calles para que participe toda la ciudad en esta efeméride tan importante para nosotros.

R.P.: Paralelamente a la Feria, se celebra el Congreso de la FAO. El lema elegido en esta ocasión es 'Responsabilidad para el futuro' ¿Qué temas se tratarán en las diferentes ponencias del evento?

E.G.: La edición de este año es la 12ª que hacemos con la FAO. Al acumular tantas ediciones en Vigo puede parecer algo cotidiano, algo sencillo, pero no lo es si tenemos en cuenta que éste es el único congreso que hace la FAO en Europa fuera de Roma. No podemos perder de vista que se trata de la Organización de Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura y está en Vigo cada año como antesala de la feria.

Este año se celebra el 30 de septiembre y el 1, 2 y 3 de octubre tendremos la Feria, lo que propicia que todo el foco del sector, tanto nacional como internacional, esté puesto en Vigo y en las actividades de Conxemar. Durante el Congreso, analizaremos el Informe Sofía, un informe sobre la situación de los océanos, elaborado bianualmente por la FAO y que es el documento que guía las actuaciones de sostenibilidad para todo el sector. Tendremos la ocasión de analizar este informe y escuchar a los mejores ponentes internacionales que vienen a Vigo.

Durante el Congreso, analizaremos el Informe Sofía, un informe sobre la situación de los océanos, elaborado bianualmente por la FAO



R.P.: Tras las elecciones europeas ha habido cambios en la Comisión de Pesca en Europa ¿Cree que la nueva Comisión europea va a ser más proactiva con el mundo de la pesca y todas sus industrias?

E.G.: Esperemos que sí, porque hasta ahora el comisionado europeo de medio ambiente, océanos y pesca seguía este orden olvidando en muchas ocasiones las tres patas de la sostenibilidad y centrándose solamente en la parte medioambiental. La parte social y la parte económica deben ser tenidas en cuenta, si no, no hay sostenibilidad posible. Así que esperemos que la nueva Comisión Europea sea más sensible a las demandas del sector.

R.P.: ¿Qué opinión le merece la aprobación del PERTE para el complejo mar-industria por parte del Gobierno de España?

E.G.: Se ha conseguido una cifra menor de la que todos deseábamos, pero no deja de ser una ayuda financiera que puede ser aprovechada por nuestras empresas asociadas. Conxemar ha jugado un papel fundamental en la aprobación de este PERTE como interlocutor sectorial que es.

R.P.: Según los últimos datos del Ministerio de Consumo, el consumo de pescado ha descendido en España ¿Le preocupan estas cifras? ¿Conxemar tiene pensado llevar a cabo alguna acción para evitar este descenso?

E.G.: Hemos creado la Fundación Fish-Nation y una de sus misiones es la de conseguir impulsar y aumentar el consumo de pescado en España. Asimismo, la presencia en organismos europeos como el MAC, AIPCE, CEP o FIAB, nos permiten participar en la elaboración de campañas que fomenten el consumo de pescado.

Hemos creado la Fundación FishNation y una de sus misiones es la de conseguir impulsar y aumentar el consumo de pescado en España

También colaboramos con la Fundación Española del Corazón en varias iniciativas encaminadas a demostrar que el consumo de tres o cuatro raciones de pescado a la semana es fundamental en la prevención de las enfermedades cardiovasculares.

R.P.: En los últimos meses hemos visto como desde Conxemar se insiste en la importancia del etiquetado de los alimentos, concretamente en el plant based. ¿Qué importancia tiene el etiquetado correcto de los alimentos desde el punto de vista del sector al que representa?

E.G.: Nosotros defendemos un etiquetado correcto, una información veraz al

Hemos aprobado un Plan Estratégico que considero un hito importante en la historia de la asociación, puesto que nunca se había realizado

consumidor y no estamos de acuerdo con que haya distintas listas de productos que afectan a las categorías 1603, 1604 y 1605, en las que exigimos una única lista de productos para que la información al consumidor sea absolutamente transparente.

R.P.: Usted lleva dos años al frente de la Junta Directiva de Conxemar y le quedan otros dos ¿Qué balance hace de esos dos años? ¿Ha aumentado la presencia de Conxemar a nivel nacional e internacional?

E.G.: La Junta Directiva, que es quien dirige esta nave, es prácticamente la misma. Era necesario adaptar a nuevos tiempos y nuevas circunstancias un trabajo que venía haciéndose a lo largo de muchos años. Para ello hemos aprobado un Plan Estratégico que considero un hito importante en la historia de la asociación, puesto que nunca se había realizado, y a día de hoy es la guía que nos va a llevar hasta el cumplimiento de los cuatro años para los que se ha elegido la Junta Directiva que presido.

Aprobamos presupuestos a primeros de enero, tenemos unos resultados muy buenos y hemos consolidado la asociación a nivel institucional. Este recorrido ha sido posible porque hemos reforzado el equipo con nuevos profesionales que están realizando un trabajo excelente.

A la vista está toda la gran presencia nacional e internacional que ha conseguido Conxemar potenciando, no solo el desarrollo dentro de España, sino también en Europa y alzándose como el interlocutor principal dentro del sector, con las Administraciones y en defensa de los intereses de sus asociados. ■

Descenso del consumo de pescado en los hogares españoles Causas y soluciones

Àngels Segura Unió

Responsable Productos del Mar de AECOC

En los últimos años, el consumo de pescado en los hogares en España ha experimentado un notable descenso. Según el último Barómetro del Clima de Confianza elaborado por el MAPA, el 39,5 % de los encuestados admite consumir menos pescado que hace cinco años. Este cambio se refleja en una pérdida del 2,2 % en el consumo de pescado y marisco en los hogares durante 2023, con una media de 18,56 kilos por persona, comparado con los 27,2 kilos registrados en 2013. Estos datos van en sintonía con los presentados por la consultora NIQ en el '24º Congreso AECOC de Productos del Mar', donde se expuso que la demanda de pescado y marisco fresco ha experimentado un retroceso importante en España, decreciendo un 1,7 % en el último año y situándose en la cifra de 814 millones de kg consumidos.

Ante este panorama, es importante analizar los motivos que han provocado este descenso y explorar soluciones que permitan revertir la solución.

Uno de los factores más significativos que ha influido en la disminución del consumo de pescado es el cambio en los hábitos de compra, de consumo y de vida. El estilo de vida apresurado que predomina hoy en día ha llevado a muchas personas a optar por comidas rápidas y convenientes, lo que a menudo significa elegir productos procesados o precocinados en lugar de ingredientes frescos como el pescado. Este factor se acentúa entre los más jóvenes, principalmente por la falta de tiempo para cocinar, o simplemente porque priorizan consumir otro tipo de alimentos que no comporten elaboraciones complejas. Además, la creciente popularidad de las dietas vegetarianas y veganas ha desviado la atención hacia otras fuentes de proteínas.

Ante este escenario, la industria pesquera debe adaptarse a las nuevas formas de consumo de pescado, tanto



en el hogar como en el sector HORECA (Hoteles, Restaurantes y Catering). Los cambios en los hábitos de los consumidores exigen una mayor oferta de productos de conveniencia, que sean fáciles de preparar, saludables y sostenibles.

En el ámbito doméstico, los consumidores buscan opciones que les ahorren tiempo y esfuerzo, sin sacrificar la calidad y el valor nutricional. Esto implica el desarrollo de productos listos para cocinar, como filetes marinados, pescados en porciones individuales, y comidas que solo requieran calentamiento o un mínimo de preparación.

Otro motivo a tener en cuenta es el hecho de que existe una percepción generalizada entre los consumidores de que el pescado es un alimento caro. Esta creencia puede estar relacionada con la comparación entre precios de diferentes tipos de proteínas. A menudo, los huevos, las aves o las legumbres son vistas como opciones más económicas, lo que lleva a muchos hogares a reducir su gasto en productos pesqueros.

Sin embargo, es importante desmentir esta idea; hay variedades de pescado accesibles que pueden ser igual o más económicas que otros tipos de alimentos y, a través de una comunicación clara y promociones estratégicas en el punto de venta, es posible cambiar la percepción de que el pescado es un producto caro, mostrando a los consumidores que es una opción competitiva, nutritiva y valiosa para sus dietas diarias. En este sentido, incluir el pescado

entre los alimentos beneficiados por la rebaja del IVA, podría contribuir a mejorar la percepción en términos de gasto de estos alimentos, contener el precio de la cesta de la compra y hacer estos productos más accesibles para el consumidor.

Pero, sin duda, un aspecto determinante y que influye directamente en el descenso del consumo de pescado es el hecho de que, la cadena pesquera, no ha logrado comunicar eficazmente los beneficios del consumo regular de pescado. A pesar de ser una fuente rica en nutrientes esenciales como ácidos grasos omega-3 y proteínas magras, muchos consumidores no están suficientemente informados sobre sus ventajas para la salud y la longevidad. La falta de campañas educativas efectivas en los últimos años ha contribuido a este desconocimiento.

Una estrategia de comunicación que ponga en valor al conjunto del sector, poniendo especial énfasis en prestigiar a todos los actores que forman parte de él, es indispensable para poder calar en la opinión pública y que los consumidores no tachen de su lista de prioridades los productos del mar y, ésta, ha de hacerse desde la unión y la colaboración de todos los eslabones de la cadena de valor.

Por otro lado, es importante dar a conocer todas las acciones en pro de la sostenibilidad que se han llevado a cabo desde el sector. Es clave compartir con la sociedad que el sector de productos del mar es líder en sostenibilidad, pionero en la transformación de la economía azul en nuestro país y que prioriza, desde hace años, una gestión eficiente de los recursos.

El pescado y el marisco forma parte de la dieta mediterránea y de la cultura y tradición española y, en este sentido, debemos revertir el panorama actual y trabajar conjuntamente para que siga siéndolo en el futuro. ■

Junta aplaude la próxima constitución de la Federación Andaluza de Industrias Pesqueras

El consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Ramón Fernández-Pacheco, aplaudió la próxima constitución de la I Federación Andaluza de Industrias Pesqueras con la que considera que "se cierra el círculo en materia asociativa de un sector que ya cuenta con federaciones de las ramas extractiva y acuícola, así como la Federación de Mujeres de la Pesca, pero al que le faltaba una específica de su rama industrial".

La industria transformadora pesquera es clave para la economía del litoral de la comunidad autónoma andaluza. Integrada por 71 industrias, suman un volumen de negocio de casi 625 millones de euros entre ahumados, salazones y secado (193 millones de euros); conservas (99,5 millones de euros); congelados (245,34 mi-

llones de euros); semiprocesados (53,29 millones de euros) y procesados (34 millones de euros).

Por provincias destaca el peso de las empresas de transformación gaditanas, que suman una facturación anual de 385 millones de euros: Huelva (113,2 millones de euros) y Málaga (102 millones de euros). Con cantidades inferiores se encuentran las provincias de Granada (35 millones de euros); Sevilla (29,1 millones de euros); Córdoba y Jaén (12 millones de euros); y Almería (11,8 millones de euros).

El apoyo de la Consejería de Pesca al sector transformador y comercializador pesquero se ha materializado con diferentes ayudas procedentes del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP), con 37,3 millones de euros a lo largo de todo el marco, así como con las distintas con-

vocatorias para compensar el incremento de los costes motivado por la guerra en Ucrania.

Una vez concluido el FEMP ha comenzado el período de ayudas del Fondo Europeo Marítimo de Pesca y Acuicultura (FEMPA), con el que llegarán al sector en Andalucía más de 42,4 millones de euros, con una primera convocatoria ya resuelta de 4,5 millones de euros. Ésta comprende ayudas para la mejora de la comercialización mediante campañas de promoción de los productos pesqueros y acuícolas; para inversiones en comercialización y transformación; así como para el fomento de la comercialización en el marco de la calidad y el valor añadido de los productos, envases y presentaciones de los productos pesqueros y acuícolas. ■



Andalucía: Referente de un producto pesquero de calidad

Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural (CAPADR)

Los productos pesqueros frescos y de transformación andaluces son sinónimo de excelencia, calidad y un sabor inigualable. Andalucía, tierra de mar y tradición, ofrece una diversidad de especies marinas que deleitan los paladares más exigentes, desde las costas de Huelva hasta las aguas de Almería.

La pesca sostenible y las técnicas artesanales han sido y son clave en una tierra que presume de la producción de mariscos, pescados y moluscos, que llegan a los mercados con una calidad insuperable. Gracias a la dedicación de los pescadores andaluces y las condiciones únicas que les aportan las aguas del Mediterráneo y el Atlántico, Andalucía tiene asegurada la distinción de sus productos en el ámbito gastronómico.

Y prueba de ello son las cuatro denominaciones de calidad de las que presumen los productos derivados de la pesca andaluza. Las Indicaciones Geográficas Protegidas: 'Caballa de Andalucía', 'Melva de Andalucía', 'Mojama de Barbate' y 'Mojama de Isla Cristina' llevan el nombre de Andalucía a los más altos estándares de calidad, a los que próximamente se añadirá la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) para el, 'Pulpo Seco de Adra'; que espera la aprobación de las autoridades comunitarias europeas.

Estas indicaciones geográficas son las únicas de este tipo en España registradas en la Unión Europea, que avalan la gran calidad de estas saludables conservas de pescado azul que forman parte de la variada cultura gastronómica andaluza y de la dieta Mediterránea.

Pero no solo los productos transformados gozan del reconocimiento de la calidad, sino también aquellos productos pesqueros frescos capturados con el arte de la pesca artesanal. El atún rojo de almadraba, apreciado por su sabor exquisito y su calidad inigualable, icono de la costa de Cádiz; la gamba blanca de Huelva, que destaca por su textura y frescura; la sardina y el boquerón, ya emblema de la

Tierra de mar y tradición, ofrece una diversidad de especies marinas que deleitan los paladares más exigentes, desde las costas de Huelva hasta las aguas de Almería



provincia de Málaga; así como el pulpo almeriense o la gamba roja de Garrucha, son claros ejemplos de dicha calidad.

Además, la Junta de Andalucía ha anunciado que trabajará por impulsar una figura de calidad para diferenciar los productos pesqueros de estero, un claro guiño también hacia la acuicultura andaluza, que ofrece productos de alta calidad.

La variedad de especies y el trabajo de sus pescadores también ha permitido a Andalucía desarrollar una importante gastronomía local, protagonizando platos

emblemáticos como el "pescaíto frito" y los guisos marineros, que ya forman parte de los usos y costumbres de la población. La frescura, el sabor y la calidad de estos productos hacen de la cocina andaluza una de las más valoradas y reconocidas a nivel mundial.

El Gobierno andaluz no es ajeno a los éxitos de calidad, comerciales y de reconocimiento de las flotas andaluzas, por eso impulsa y apoya su trabajo para mantener y mejorar la calidad diferenciada del producto andaluz.

En este sentido, y en el presente año, la Junta de Andalucía ha puesto en marcha ayudas para la mejora de la comercialización de los productos pesqueros y acuícolas de Andalucía. En concreto, dos convocatorias, una para la mejora de la comercialización mediante campañas de promoción, junto a otra destinada al fomento de la comercialización en el marco de la calidad y el valor añadido de los productos, envases y presentaciones de los productos pesqueros y acuícolas. Ambos paquetes de ayudas cuentan con un presupuesto máximo conjunto de 340.000 euros, cuantía que podría ser incrementada con un millón de euros más a través de un posible aumento o ampliación de crédito disponible, según el número de solicitudes presentadas.

En general, el apoyo de la Consejería de Pesca al sector transformador y comercializador pesquero se ha materializado con ayudas procedentes del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca, con 37,3 millones de euros a lo largo de todo el marco. Una vez concluido el FEMP ha comenzado el Fondo Europeo Marítimo de Pesca y Acuicultura, con el que llegarán al sector más de 42,4 millones de euros.

A su vez, la Junta impulsa tareas de promoción a través de la marca de calidad 'Gusto del Sur', con el objetivo de presentar bajo una imagen los productos agroalimentarios y pesqueros bajo las premisas de sabor, calidad y sostenibilidad para competir y conquistar mercados. También se ha puesto en marcha la campaña de promoción 'Andalucía, Mares Que Saben', que divulgará las bondades de los productos de la pesca costera artesanal y de la acuicultura andaluza para fomentar su consumo. Para ello, la Junta ha destinado más de un millón de euros a esta campaña, que incluye, sólo este verano, 200 acciones promocionales a pie de playa. ■



nodosa
shipyard 



Shipbuilding & Shiprepair

DEEPLY COMMITTED TO EVERY PROJECT

Comprometido con cada proyecto

SHIPYARD & MAIN OFFICES

Avda. Ourense s/n (Zona Portuaria) C.P.: 36900 - MARÍN - PONTEVEDRA - SPAIN
Tel: + 34 986 88 06 02 - Fax: + 34 986 83 81 25 / www.nodosa.com / info@nodosa.com



Una nueva técnica permite detectar toxinas en peces globo

Una nueva técnica aplicada por un equipo investigador de la Universitat Rovira i Virgili (URV) y el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA) permite detectar componentes tóxicos en peces globo de una manera más rápida y eficiente que los sistemas actuales.

Este pez es muy apreciado en la gastronomía oriental, pero su consumo puede ser mortal, ya que tejidos como el hígado, las gónadas o la piel contienen tetrodotoxina, un componente considerado muy tóxico que está presente también en otras especies marinas y terrestres y que puede interferir en el funcionamiento de las neuronas, provocando parálisis.

“Recientemente se han detectado en el Mediterráneo individuos de diferentes especies de pez globo, algunas de ellas altamente tóxicas. Esto hace imprescindible el uso de técnicas que permitan una rápida detección de la presencia de estas toxinas en muestras procedentes del medio marino y así, monitorizar y evaluar el riesgo sobre la población”, advirtieron desde la URV y el IRTA.

Para su estudio, cuyas conclusiones se han publicado en la revista *Marine Drugs*, los investigadores obtuvieron muestras de peces globo capturados en el Mediterráneo, concretamente en Grecia, a los que se aplicó una técnica llamada patch clamp automatizado.

A diferencia de los métodos analíticos que se utilizan hasta ahora y que se cen-

tran en identificar una molécula determinada, este nuevo sistema utiliza células que realizan la función de sensores para detectar la presencia de toxicidad.

“La limitación de las técnicas de análisis instrumental es que sólo detectan lo que ya se conoce y, en muchas ocasiones, es necesario tener un patrón previo. Esto es un problema porque en ocasiones no conocemos todas las toxinas que hay en una muestra”, explicó Francesc Sureda, del departamento de Ciencias Médicas Básicas de la URV, que ha liderado la investigación junto con Mònica Campàs, coordinadora del Proyecto CELLECTRA del IRTA.

Este estudio, en lugar de detectar la toxina según su estructura, pone el foco en observar los efectos de su toxicidad: “Nuestro método se basa en provocar una descarga a una célula excitable, lo que abre unos canales presentes en su membrana citoplasmática. Si detectamos que existe una toxina que está bloqueando estos canales, impidiendo la descarga que provocamos, deducimos que esto puede resultar peligroso”, detalló Sureda.

La migración de peces globo a través del canal de Suez hace que su presencia sea cada vez más abundante en el Mediterráneo, donde ya se considera una especie invasora, y aunque la venta de este animal está prohibida en la Unión Europea, el riesgo de su consumo se encuentra en la pesca furtiva y deportiva. ■

Australia logra reproducir la raya maugeana

Un grupo de científicos australianos logró por primera vez reproducir en cautividad una raya maugeana, un pez cartilaginoso endémico de la sureña isla de Tasmania y considerado como especie amenazada, informaron fuentes académicas.

“Llevamos dos años probando métodos de mantenimiento y cría en cautividad con otras especies de rayas, por lo que el éxito de la primera eclosión de un huevo puesto en cautividad de esta raya tan singular es algo digno de celebración, y supone un paso importante hacia la conservación de la especie”, precisó Jayson Semmens, líder del programa de reproducción en cautividad de las rayas maugeanas del Instituto de Estudios Marinos y Antárticos.

La cría de raya maugeana (*Dipturus maugeanus*) nació el 10 de julio en las instalaciones del citado instituto en la Universidad de Tasmania, unos siete meses después de que una hembra adulta comenzara a poner huevos en cautividad, apuntó el comunicado publicado por esta institución académica.

Se espera que “nazcan más crías en cualquier momento”, señaló Jayson Semmens, líder del programa de reproducción en cautividad de las rayas maugeanas del Instituto de Estudios Marinos y Antárticos, al precisar que hay más de cien huevos bajo observación.

Tras la prolífica producción de huevos por parte de una hembra, capturada el pasado diciembre, los científicos tratan de aparearla con el único ejemplar macho que está en cautividad en las instalaciones de esta institución.

Este programa del Instituto de Estudios Marinos y Antárticos, que cuenta con financiación del Gobierno de Australia, también ha recolectado unos 50 huevos de su hábitat natural en el puerto Macquarie de Tasmania, el único lugar del mundo donde existen las rayas maugeanas, que miden entre 74 y 87 centímetros de largo y cuya población se ha reducido casi a la mitad en la última década. ■

Ferias de productos del mar: espacios de confluencia con las tendencias en packaging

El sector de los productos del mar habita en el reto de conseguir que su producto conserve toda su frescura y calidad cuando llega al consumidor final. Dicha circunstancia, sumada a que el contexto regulatorio en materia de envases es cada vez más exigente, convierte la innovación en packaging como el principal camino a recorrer para satisfacer esas exigencias.

Todo ello ha convertido a las principales ferias de productos del mar en eventos que trascienden su objetivo inicial, siendo ahora una forma de conectar y entender las circunstancias de cada actor y poner en común las fórmulas para afrontarlas.

En Hinojosa, entienden estos encuentros como parte natural de su actividad. Su objetivo es seguir mejorando en su aspiración de crear un impacto positivo

para el planeta a través de sus productos. En el caso de los productos del mar, además, hablan de un ámbito donde la sensibilidad con el estado de los océanos los impulsa a redoblar esfuerzos, al mismo tiempo que dan solución a las necesidades de sus clientes mejorando su eficiencia y evitando el desperdicio.

Conxemar: lugar de encuentro con el packaging más innovador

En ferias como Conxemar se habla de innovación y sostenibilidad como dos términos clave para impulsar el desarrollo de este mercado.

A estas dos necesidades dan respuesta desde Hinojosa con productos como Halopack, la bandeja para alimentos frescos que reduce en un 80 % el plástico de un

solo uso, es resistente a la congelación, al agua y a las altas temperaturas. O Sumbox, su alternativa a los envases de porex, diseñada para el transporte de pescado y marisco fresco y que preserva la excelencia del producto en todo su recorrido.

También se expondrá el packaging para marisco crudo o cocido. Los envases cuentan con propiedades para conservar el producto a temperaturas de -35°, con un innovador diseño que permite que el proceso de congelación sea más breve, asegurando la calidad del producto gracias a su tratamiento antihumedad.

Conxemar es sin duda una forma de conexión con todo el sector pesquero, donde la unión de todos los actores, supone un valor diferencial para emprender los retos a los que se enfrentan ahora y en el futuro. ■

Soluciones sostenibles de envasado para tus productos del mar.

Líderes en envases resistentes al agua y a la ultracongelación para pesca salvaje y acuicultura.

Descubre **Halopack by Hinojosa**. Envases primarios 100% reciclables y de origen renovable **destinados a entrar en contacto con alimentos frescos**.

Sumbox, la alternativa sostenible a las cajas de porex que ocupa 7 veces menos espacio, ahorrando un 70% de las emisiones de CO₂.



Visítanos en Conxemar 2024 > Stand 3C30

Pescados y mariscos irlandeses

La elección segura, responsable y de calidad

Las credenciales en seguridad alimentaria y en sostenibilidad están siendo cada vez más importantes para los consumidores en todo el mundo que buscan pescados y mariscos de la mejor calidad. El acceso a ricos caladeros de pesca, las frías y cristalinas aguas Atlánticas y los compromisos de primera clase en seguridad alimentaria y sostenibilidad, hacen que los pescadores y acuicultores irlandeses tengan una posición única para satisfacer esta demanda.

El suministro de alimentos de primera calidad de una forma segura y responsable es el principio básico de Origin Green, primer programa nacional de sostenibilidad alimentaria del mundo operado por Bord Bia, la Oficina de Alimentos de Irlanda.

A través de Origin Green, los pescadores, acuicultores y elaboradores se comprometen a mejorar continuamente sus prácticas en áreas de sostenibilidad como la obtención de materias primas, emisiones, energía, residuos, aguas, biodiversidad y sostenibilidad social. Cada uno de los miembros de Origin Green es auditado y verificado de manera independiente, permitiendo a Bord Bia crear una imagen detallada del comportamiento general en sostenibilidad del sector.

El BIM, la Oficina de Pesca Marítima irlandesa, está igualmente comprometida al desarrollo sostenible. El BIM colabora con los productores irlandeses en una variedad de actividades que refuerzan el lugar central de la seguridad alimentaria y de la sostenibilidad a lo largo de la cadena de valor. Estas actividades incluyen los Fishe-

ries Improvement Projects (FIP), (el proyecto de mejoras pesqueras) y las normas de Responsibly Sourced Seafood (RSS), (productos del mar de origen responsable).

Los FIP operan con diferentes especies y sectores, asegurando continuos progresos en áreas como la gestión eficiente de pesca, trazabilidad y el uso de aparejos de pesca respetuosos con el medio ambiente.

La RSS es una norma general y a nivel sectorial que garantiza la seguridad de que son capturados de forma responsable, para que sean de la más alta calidad y totalmente trazables.

La norma de Acuicultura de Calidad Certificada del BIM acreditada por la ISO 17065 ofrece un marco de excelencia en el sector de acuicultura, con normas fijadas para etiquetado eco, orgánico y de calidad. A nivel de los elaboradores, el Programa Green Seafood Business del BIM, promueve mejoras en el uso del agua, eficiencia energética, transporte y gestión de residuos.

Como miembro orgulloso de la Unión Europea (UE), Irlanda sigue algunas de las más exigentes normas de seguridad alimentaria del mundo. Los pescadores

irlandeses siguen estrictamente las regulaciones de composición de capturas y restricciones de artes de pesca y de tamaño de malla, apoyando una gestión sana de poblaciones de pesca, conservando y reduciendo las capturas fortuitas.

El sector de la cría de pescado ecológico, a su vez, cumple las más estrictas normas de la UE en áreas como la obtención de alimento, bienestar animal y cría responsable para conseguir la certificación ecológica de la UE. Al ser miembros de programas voluntarios como Origin Green, la participación en iniciativas como FIP y RSS, y cumpliendo las rigurosas normas fijadas por la UE, los productores irlandeses de pescados y mariscos demuestran un compromiso duradero con la seguridad alimentaria y la calidad, junto con unas credenciales de sostenibilidad de primer nivel. Es la pasión por la excelencia lo que hace que los pescados y mariscos de Irlanda sean la elección natural para aquellos que de verdad aprecian la calidad.

Bord Bia, la Oficina de Alimentos de Irlanda, se complace en anunciar que volverá a participar en la Feria de Conxemar en el Hall 4 en el stand de Irlanda. Estarán junto a cuatro prestigiosas empresas irlandesas. La participación de estas empresas subraya la posición de Irlanda como productor líder de productos del mar de primera calidad, reconocido por sus aguas prístinas, sus prácticas pesqueras sostenibles y su compromiso con la calidad. ■

Bord Bia volverá a participar en la Feria de Conxemar en el Hall 4 en el stand de Irlanda



Valenciaport: el puerto del reefer

Los productos frescos y refrigerados son un sector clave

El Puerto de València es salida natural del producto español a cualquier rincón del mundo. En 2023, más de 77.163.936 toneladas entraron y salieron de los muelles de Valenciaport hacia más de 1.000 puertos del mundo. La Autoridad Portuaria de València está trabajando día a día para mejorar los servicios que pone a disposición del tejido empresarial exportador e importador de su área de influencia.

Y entre éste destacan las numerosas empresas de su hinterland que exportan productos frescos y refrigerados, un sector clave para la economía española que utiliza la multimodalidad para llegar al puerto y desde ahí transportar sus mercancías a cualquier país del mundo. No en vano, los muelles valencianos disponen de 3.250 slots frigoríficos.

Anualmente entran y salen por los muelles valencianos en torno a tres millones de toneladas de media de productos hortofrutícolas como frutas, cítricos, hortalizas, tubérculos, artículos cárnicos o pescados. Todas ellas lo hacen gracias a las conexiones reefer de sus terminales: CSP Iberian (Cosco) cuenta con 1.500 conexiones, APM (Maersk) dispone de 750 y MSC Terminal otras 1.000.

Unas infraestructuras aportadas por las empresas terminalistas, a las que se añaden el almacén de la compañía Agro Merchants Group -que cuenta con 16.000 metros cuadrados destinados exclusivamente a la logística de los productos refrigerados-, el Puesto de Control Fronterizo (PCF) de 17.000 metros cuadrados que, a través de la Marca de Garantía, garantiza que cualquier contenedor que sea llevado a estas instalaciones debe ser revisado en un tiempo inferior a los 45 minutos y del Puesto de Control Fronterizo del Puerto de Sagunto; instalaciones todas ellas con demandas crecientes.

La relevancia de la función hub que aporta Valenciaport al servicio de las empresas de productos reefer se basa en el centenar de servicios regulares con los cinco continentes para el tráfico

percedero lo que posibilita el acceso a muchos más mercados, la reducción de costes y gran competitividad para estas empresas.

Con todo ello, el objetivo de Valenciaport es acercar los servicios portuarios de Valencia a todas las empresas españolas, hecho que permite dinamizar las áreas empresariales de los municipios, mejorando su competitividad y

generando un polo de atracción para más empresas, lo que redundará en la creación de más riqueza y puestos de trabajo. Se trata de infraestructuras que garantizan la cohesión social, que conectan territorios y personas, economía y cultura; y vertebran la España productiva. ■

Más información: www.valenciaport.com

**En lo grande
y en lo pequeño**

Mira la lista!
Creo que lo tenemos todo

CONECTAMOS
valenciaport

valenciaport
Autoridad Portuaria de Valencia

La OPP71 de Almería planteó sus retos en materia de envase al sector

Resolver los desafíos de packaging de los pescadores, tanto para almacenar el producto encima del barco como para distribuirlo en las lonjas y de forma online al consumidor final, es el gran objetivo que la Organización de Productores de Pesca de Almería (OPP71) trasladó al sector en el '77º Desayuno de Innovación del Clúster de Innovación en Envase y Embalaje'.

En la cita, contó con el apoyo de la Conselleria de Innovación, Industria, Comercio y Turismo de la Generalitat Valenciana, la responsable de Proyectos de la OPP71, Elvira Morote, explicó que "uno de los grandes retos se encuentra en los barcos de cerco, que utilizan cajas de porex o de madera. El reto es que necesitan muchas cajas dentro del barco que deben ser muy ligeras, que aguanten la intemperie, el movimiento con el oleaje y el temporal, y que no estorben en los movimientos de la tripulación, ya que deben ir siempre en la cubierta".

"El segundo eslabón de la cadena sería cuando el barco llega a muelle donde entran otros operadores que distribuyen tanto en la lonja como en el resto de España, siendo aquí el reto el de conseguir envases retornables, que en la actualidad no se utilizan", declaró Morote.

La tercera línea que detalló Elvira Morote fue la del canal online, en concreto en la tienda online de esta organización, cuyo nombre es 'Del Barco a la Mesa'. Aquí, los desafíos se encuentran en la optimización de las cajas para distribuir a toda España los más de 80 pedidos semanales que les realizan. Respecto a ello, comentó que están apostando por "cajas de cartón que tienen un alto porcentaje de sostenibilidad" y que uno de



los retos es el de aguantar las olas de calor.

Por último, expuso otras acciones que están realizando desde la OPP-71, como es el reciclaje de porex para contribuir a la economía circular, la recogida de plásticos con el proyecto de basuras marinas, y la educación ambiental para concienciar sobre la importancia de comer pescado fresco y de conseguir que todo este proceso sea sostenible.

Impacto del Reglamento Europeo de Envases

El Desayuno también sirvió para conocer en profundidad el nuevo Reglamento de Envases y Residuos de Envases que, tras ser aprobado por la Eurocámara el 24 de abril de 2024, se encuentra a pocos meses de su implementación final.

En esta línea, el responsable de Envases y Economía Circular de ITENE, César Aliaga, explicó ampliamente los principales impactos que la nueva normativa generará en las empresas del sector del envase y el embalaje.

El experto de ITENE destacó que el objetivo de este reglamento es el de re-

ducir el impacto de los envases, y que lo más importante son las definiciones, el principio de libre circulación por toda la Unión Europea, y los objetivos que marca en materia de reducción, reutilización, reciclabilidad, contenido de material reciclado y compostabilidad.

Uno de los aspectos es que los Estados miembros deben respetar la comercialización de envases que cumplan los requisitos de sostenibilidad, de etiquetado e información de los envases establecidos en el reglamento, sin posibilidad de que cada uno de ellos pueda restringir la comercialización de envases que estén alineados con este reglamento.

También detalló todas las prohibiciones, como las de envasar en plástico frutas y hortalizas menores a 1,5 kg, los envases monodosis de salsas, aceites en restaurantes o jabones en hoteles ya no estarán permitidos en determinadas casuísticas y determinados materiales; ni tampoco las bolsas de plástico ligero (salvo las utilizadas a granel de frutas y verduras, que deberán ser compostables).

Respecto a los sistemas; Sistema de Depósito, Devolución y Retorno (SDDR), el reglamento marca que en 2029 se tiene que recoger el 90 % de las botellas de bebidas y de envases metálicos, y que en caso contrario se podría obligar a la instalación de sistemas de depósito, devolución y retorno para aumentar las tasas de recogida. Finalmente, el experto de ITENE explicó que este reglamento es "más duro que el real decreto, pero amplía el plazo para adaptarse" y comentó que el centro tecnológico ayuda a las empresas a saber si los envases cumplen o no con éste, demostrándolo y verificándolo, y si no lo cumple, también puede realizar un plan de acción para ayudarle a conseguirlo.

Finalmente, en esta cita también se presentó la compañía ATQ, como nuevo socio del Clúster. Se trata de una consultora de servicios integrales especializada en el asesoramiento en química, medioambiente y seguridad industrial, con más de 25 años de historia. ■

El responsable de Envases y Economía Circular de ITENE, César Aliaga, explicó ampliamente los principales impactos que la nueva normativa generará en las empresas

Grupo Eurored: la empresa que teje el sector pesquero

Desde sus inicios en 1976, Grupo Eurored ha realizado una gran inversión para posicionarse como ejemplo de innovación y tradición para impulsar el sector pesquero y acuícola, operando en todo el litoral gallego y en diversos caladeros de forma global.

Actualmente la compañía cuenta con dos delegaciones, la sede central ubicada en Redondela, el primer Centro Integral de Producción y Tecnología Pesquera y Acuícola más moderno de España, que cuenta con redería propia, almacén, taller y oficinas, y la delegación en La Coruña, un Centro Logístico dedicado a artes menores y palangre.

De este modo, Grupo Eurored cuenta con más de 45 años de experiencia dedicados al diseño y elaboración de artes

de pesca, especializándose en pesca de arrastre, cerco, atuneros, bajura, artes menores y palangre, así como instalaciones y servicios integrales de acuicultura.

Recientemente, también ha incorporado una nueva división de repuestos de motores marinos, especialista en camisas, pistones, válvulas y componentes de inyección para la industria naval.

Líderes en el sector de la pesca

Grupo Eurored presta un servicio integral y a medida para la flota pesquera, diseñando y elaborando redes pelágicas, semipelágicas, de fondo, tangoneras, de cerco y para atuneros, además de suministrar todo lo necesario para la actividad pesquera: Puertas de arrastre,

hilos y redes, cuerdas, estachas, cable y jaretas, flotación, ferretería naval, cadenas, etc., así como material de palangre y todo tipo de redes, cordelería y componentes para el desarrollo de las artes menores de pesca con nuestra marca líder ORCA Red.

Soluciones integrales para la acuicultura

Como especialistas en el desarrollo de proyectos llave en mano, entre sus principales servicios destacan el suministro integral de estructuras, redes pajareras y elementos de fondeo para instalaciones fishfarming y sistemas de producción Longline, como cuerdas de cultivo y elementos de flotación para instalaciones offshore, todo ello con materiales certificados para cumplir las exigencias de la NS9415 y la certificación DNV, ofreciendo la máxima garantía de seguridad. Brindamos innovación y soluciones integrales para la acuicultura a nivel internacional. ■

Redondela
Estrada Fortóns 23
+34 986 203 312

A Coruña
Lugar a Moura 35
+34 881 545 513

Una alianza con los profesionales del mar

Pesca

- > Redes de arrastre
- > Palangre
- > Atuneros
- > Artes menores

Taller y suministros

Acuicultura

- > Fishfarming
- > Longline
- > Land Base
- > Intermareal

Servicios

grupoeurored.com

info@grupoeurored.com

Las mercancías de Galicia se quieren subir al tren

Iago Domínguez Álvarez

Gerente del Clúster de la Función Logística de Galicia

En toda España, el transporte de mercancías por ferrocarril es poco utilizado y Galicia no es una excepción. Sin embargo, nuestra región tiene ventajas únicas en otros ámbitos: aunque periférica en términos terrestres, es central en las principales rutas marítimas del Atlántico. Por eso, estamos trabajando para que nuestras mercancías también viajen en tren, mejorando así nuestras capacidades logísticas intermodales ampliando el hinterland de nuestros puertos y la competitividad de nuestras empresas.

Galicia es mucho más industrial de lo que puede parecer: es la sexta comunidad autónoma en Producto Interior Bruto y en exportaciones nacionales (8 %). Los sectores textil, automoción y alimentación lideran nuestras exportaciones que superaron los 30.000 millones de euros en 2023.

Estos sectores tienen los más altos requisitos y los flujos más tensos, demostrando así nuestras grandes capacidades logísticas. Un buen ejemplo es el sector pesquero, donde Galicia es líder indiscutible en España, con el 40 % de las exportaciones y más del 50 % de la capacidad de almacenamiento en frío.

Este éxito se debe a las empresas exportadoras, que se han adaptado y siguen adaptándose a los cambios en el contexto internacional. Pero también han sido fundamentales las empresas logísticas y de transporte de Galicia, que han demostrado niveles de excelencia y adaptabilidad en entornos cambiantes y que han sabido dar

El Clúster y la Xunta de Galicia están realizando un estudio de demanda ferroviaria

respuesta a todas las necesidades en los contextos más desfavorables.

Nuestros puertos son clave, con infraestructuras capaces de recibir los buques más grandes y el abrigo natural e inmejorable de las rías gallegas, lo que permite operar los 365 días del año.

Mejoras en el ferrocarril

A pesar de este ecosistema robusto de infraestructuras y empresas, el ferrocarril necesita mejorar para ocupar su lugar en la intermodalidad. En primer lugar, requerimos una apuesta definitiva de las Administraciones para mejorar las infraestructuras y aumentar la capacidad ferroviaria. Estamos trabajando en ello y lo conseguiremos.

Pero de nada valen las infraestructuras si no mejoramos los servicios, y este es un campo en el que ya podemos hacer mucho más de lo que se está haciendo. Hasta ahora, ha habido intentos aislados de incrementar los servicios ferroviarios, pero las iniciativas individuales tienen más dificultades para tener éxito.

Por eso, el Clúster de la Función Logística de Galicia, que agrupa a los princi-

pales cargadores y transportistas, con la colaboración y financiación de la Xunta de Galicia, está realizando un estudio de demanda ferroviaria. Este estudio está identificando y analizando los principales flujos de mercancías para facilitar la creación de nuevos servicios. Queremos facilitar el trabajo tanto a los cargadores como a los operadores que deseen prestar un buen servicio aquí y que serán bienvenidos y apoyados en Galicia.

Porque las empresas gallegas están interesadas en el ferrocarril. Decir lo contrario sólo puede ser motivado por desconocimiento o por faltar a la verdad. La ausencia de servicios ferroviarios de mercancías en Galicia se debe a la escasa oferta actual, y estamos desarrollando este modo de transporte prácticamente desde cero, lo cual lo hace mucho más difícil, pero superar retos es nuestra especialidad.

Si algo sabemos hacer en los Clústeres es coordinar empresas e impulsar proyectos. Por eso, la Administración autonómica ha apostado por nosotros y nos hemos aliado con una de las mejores consultoras de Europa.

Estas colaboraciones son el objetivo del Clúster de la Función Logística de Galicia, donde convergen las principales empresas de logística y transporte por tierra, mar y aire, los exportadores gallegos, las autoridades portuarias y universidades, creciendo día a día.

El apoyo de la Xunta de Galicia a la logística se consolida a través de la formación, la innovación, el fomento de colaboraciones y la atracción de empresas, para que todos crezcamos y el Clúster está ganando peso como canalizador de todos esos apoyos y propuestas.

Somos el espacio donde se generan sinergias, trabajando por un objetivo común: que Galicia sea el mejor lugar para las empresas con alto componente logístico. ■



Seguiremos luchando

María Luisa Álvarez

Directora gerente de Fedepesca

Son enormes y numerosos los frentes a los que nos enfrentamos en Fedepesca, muchos de ellos comunes con el resto de sectores de nuestra querida cadena de valor pesquera y acuícola.

Falta de relevancia profesional, tanto de trabajadores como personas que quieran hacerse cargo de las pescaderías y tiendas de productos congelados, falta de oferta formativa adecuada, en el marco de la FP de los certificados de profesionalidad, pero también falta de colaboración estable desde la Administración pública para que las asociaciones y entidades podamos suplirlos en el trabajo que ellos no están haciendo.

Falta de políticas adecuadas para defender la dieta pesco-mediterránea. Falta de promoción contundente y efectiva para evitar que el consumo de los productos pesqueros siga cayendo en nuestros hogares. Y falta de la tan demandada y justa fiscalidad saludable para la alimentación saludable, que impida que la brecha de salud entre clases sociales se siga incrementando.

Estrategia Alimentaria y campañas

Parece que el Gobierno está tomando nota respecto a la necesidad de definir una Estrategia Alimentaria y, de hecho, en julio fue presentada por el ministro Planas la iniciativa que ahora tocará preparar, conocer, presentar consideraciones y sacar adelante. Al menos, ya parece que el Gobierno entiende que el sector de la alimentación es estratégico y se tratará de seguir una política orientada a modelos alimentarios seguros, sostenibles y saludables, acorde a las directrices europeas. Es un reto mayúsculo, pero ha llegado la hora de que la sociedad cambie su mirada sobre el sector alimentario y fuerce el cambio de las políticas que afectan a la alimentación.

También ha llegado la hora de que los españoles asuman que la alimentación saludable es un derecho y que debe de

ser apoyada con políticas públicas adecuadas, incluyendo una fiscalidad saludable para evitar la brecha de salud dependiendo de la clase social.

Por eso desde Fedepesca, en nuestra última Junta Directiva aprobamos el diseño de una campaña en punto de venta para conseguir que los consumidores interioricen este derecho y nos ayuden a defenderlo. Hay muchas medidas que se pueden poner en marcha, educación nutricional obligatoria, IVA cero para los productos altamente saludables, mejora del prestigio social de los operadores alimentarios, potentes campañas de promoción de la dieta saludable y de los productos recomendados en la dieta, fomento de la cocina. Confiamos en que esta ENA sea el principio de la puesta en valor del sector de la alimentación que, por cotidiano, no siempre es valorado como merece.

Datos de consumo y precios

Hablemos de consumo de productos pesqueros. Sigue bajando, más moderadamente, pero sigue bajando. El propio ministro Planas presentaba no hace tanto los datos del consumo alimentario del pasado año. Nueva bajada con una caída de volumen del 2,2 % y la fijación del consumo de productos pesqueros por persona en los hogares españoles en una media de 18,56 kilos, cuando en 2013 era de 27,2 kilos. Pérdida de 8,67 kilos por persona en una década, alar-

mante caída que nos aleja cada vez más de la dieta pesco-mediterránea, nuestra aliada para ser uno de los países con mayor calidad de vida del mundo. Es mucho más difícil remontar que mantener. Frenar esta caída debe de ser una prioridad.

Los datos agregados al primer trimestre del 2024, es decir, el acumulado desde abril del 2023 y continúa la tendencia descendente, por lo que en el 2024 no parece que se vaya a dar el ansiado repunte en el consumo, aunque la situación económica es más estable que el año pasado, al menos de momento.

Sigue la guerra en Ucrania, y la de Israel, aunque la inflación alimentaria ha dejado de ser de dos dígitos, volviendo a tasas más normales, y en el caso del pescado fresco y congelado el dato de junio revela una variación del -1,6 % en junio con una repercusión al total del -0,014 % y del -1,3 % en lo que va de año con una repercusión negativa al total del -0,012 % (datos INE). O sea que no, el pescado no afecta negativamente a nuestra cesta de la compra y, en general, la repercusión de la alimentación a la tasa general es negativa.

La inflación anual estimada del IPC en julio de 2024 es del 2,8 %, de acuerdo con el indicador adelantado elaborado por el INE. Este indicador proporciona un avance del IPC que, en caso de confirmarse, supondría un descenso de seis décimas en su tasa anual, ya que en el mes de junio esta variación fue del 3,4 %.



Esta evolución es debida, principalmente, al descenso de los precios de la electricidad, mayor que el año pasado y a la bajada de los precios de alimentación. Por favor, dejemos el mantra de que el pescado es caro e informemos a los españoles de que NO lo es, con datos. Otra cosa es que los consumidores ahora hayan cambiado las prioridades en el uso de su tiempo y de su presupuesto y les venga bien esta falsa percepción de que los productos de la pesca y de la acuicultura son caros para justificarse y para dejar de comprarlos y cocinarlos, pero van a tener que buscarse otra excusa.

Según el Barómetro del Clima de Confianza del Sector Agroalimentario del primer trimestre del 2024, en su Monográfico del Consumo de Pescados, en el 88 % de los casos el motivo por lo que los encuestados consumen menos pescado que hace 5 años es porque el precio es demasiado elevado. Tenemos pues que luchar contra esta falsa percepción negativa de los productos pesqueros con todos nuestros medios.

Para el 2024 confiamos en que se estabilice el consumo, aunque según los datos del MAPA, en abril de 2023 nos hemos situado en 18,65 kilos por persona, y perdemos en los primeros meses del año.

La menor ingesta corresponde a colectivos en los que su consumo debería ser prioritario, como niños y jóvenes. Así, por debajo del consumo medio del año 2023 se encuentran las parejas con hijos pequeños y en edad mediana (7,56 kg y 11,07 kg, respectivamente), los hogares monoparentales (13,27 kg), los jóvenes independientes (16,43 kg) y las parejas con hijos mayores (7,62 kg).

Pero ojo si hacemos una comparativa del consumo de parejas con hijos pequeños en el acumulado a marzo del 24 con el año 2023, ha disminuido su consumo de productos pesqueros en un 43,8 %. Escalofriante.

Los hogares españoles han dejado de consumir un 39,55 % de pescado congelado en 11 años. Ahí lo dejo. ■



MSC lanza nueva convocatoria de ayudas de su Fondo OSF



Marine Stewardship Council (MSC) anunció el pasado 15 de julio de 2024 la concesión de 32 nuevas subvenciones a través de su Fondo Ocean Stewardship (OSF en sus siglas en inglés) destinadas a financiar diversos proyectos en India, Indonesia, México, Nueva Zelanda, Nicaragua y Perú.

Desde su creación en 2018, el OSF ha concedido más de 140 subvenciones, cuyo valor total supera los 6,6 millones de dólares (unos 6 millones de euros), para conseguir mejoras que perduren. Estas ayudas han respaldado a un amplio conjunto de proyectos cuyos objetivos son mejorar la salud de las poblaciones de peces, gestionar con rigor los niveles de captura y proteger el medioambiente marino.

La financiación de 2024 incluye becas de investigación para estudiantes vinculadas al objetivo de MSC de proteger la biodiversidad de los océanos y que ayudarán a las pesquerías sin certificación de MSC a efectuar distintas mejoras de tipo medioambiental, como por ejemplo, minimizar los daños a la vida silvestre y a los ecosistemas.

MSC destina al OSF un 5 % de las regalías anuales que genera la venta de los productos que llevan su sello ecológico que certifica que cumplen su estándar de sostenibilidad. El fondo recibe también, cada vez más, donaciones filantrópicas de terceros y aportaciones económicas de empresas que están contribuyendo a acelerar el avance de la pesca sostenible en todo el mundo.

La financiación de 2024 del OSF a su vez incluye nueve ayudas, cuyo valor supera los 500.000 euros, para pesquerías sin certificación que estén trabajando en algún proyecto de mejora con el objetivo de convertirse en sostenibles desde el punto de vista medioambiental.

A ello hay que sumar otros 6.000 euros, aproximadamente, por beca para complementar los gastos de los estudiantes investigadores y financiar sus proyectos de investigación con las pesquerías. Entre los beneficiarios de las becas de este año se encuentran:

- Rocío Nayeli Avendaño Villeda, del Centro Interdisciplinario de Ciencias Marinas, que se encargará de recopilar datos para saber más acerca del impacto que genera una pesquería de sardina de México en las aves marinas de gran tamaño.
- Lindiwe Makapela de la Universidad de Stellenbosch, Sudáfrica, que va a estudiar las interacciones entre la pesquería con palangre de merluza de Sudáfrica y las orcas y el lobo marino sudafricano (*Arctocephalus pusillus*) y va a proponer métodos operativos para minimizar cualquier tipo de riesgo para estos mamíferos marinos.
- Mishel Valery Rañada, de la Universidad de Vrije, Bruselas, tiene como objetivo mejorar los procedimientos de recopilación de datos de una pesquería de Surinam. ■

Foto: MSC

Nueva generación de equipos automáticos de control de peso CW-5000 de Dibal

Dibal lanza una nueva generación de equipos automáticos de control de peso. Ante un mercado muy dinámico y cada vez más exigente, Dibal responde con el lanzamiento de la controladora automática de peso CW-5000.

Esta nueva línea ofrece varias ventajas muy atractivas, como una velocidad de pesaje de hasta 180 ppm que contribuye a incrementar la productividad de sus clientes; y una mayor versatilidad debido a su diseño compacto y modular, que facilita la integración de estos equipos en líneas de producción ya existentes.

Además, cuenta con un alcance de hasta 1,5 kg con una precisión de 0,5 g, lo que permite a la compañía acceder a sectores más exigentes.

Ofrece la posibilidad de exportar la información generada, permitiendo así, el análisis de cualquier parámetro registrado

Otra de las características a destacar es la fácil interacción que permite la pantalla táctil de 10,1". Esta pantalla, de manejo muy intuitivo, ha sido diseñada para mejorar la experiencia del operario en el uso del equipo.

La nueva generación de equipos automáticos de control de peso ofrece también la opción de controlar el contenido

efectivo de llenado "E" de los paquetes pesados por el equipo.

Dibal es consciente del poder que otorga la gestión del dato a sus clientes. La controladora automática de peso CW-5000 ofrece información muy útil en la pantalla durante el proceso y genera informes de control de los lotes pesados.

Asimismo, ofrece la posibilidad de exportar la información generada, permitiendo así, el análisis de cualquier parámetro registrado durante los procesos de control de peso. Su software PC facilita la conexión directa al equipo desde cualquier punto o dispositivo de la red con navegador.

Todo ello hace que el CW-5000 sea un buen aliado para empresas de la industria alimentaria, y todas aquellas industrias en las que se requiera un control de peso unitario del producto. ■

LA NATURALEZA,
NUESTRA INSPIRACIÓN

CONTROLADOR DE PESO AUTOMÁTICO CW-5000

Compacto, preciso e intuitivo

Inspirarse en la naturaleza e imitar lo mejor de ella para ofrecer la **máxima precisión**. CW-5000 permite pesar desde 1,5kg con una **precisión de 0,5g** (con el certificado MID). Su **pantalla táctil** basada en **diseños sencillos** facilita la experiencia del usuario. Descubre los nuevos equipos en nuestra web: www.dibal.com



DIBAL

SOLUCIONES QUE HACEN
MÁS FÁCIL TU DÍA A DÍA

Entrepot Naval, S.L. Todo lo que necesita un barco para pescar

Entrepot Naval, S.L. es una empresa fundada en el año 1998. Y desde su inicio se dedica al aprovisionamiento de víveres a buques de pesca, oceanográficos, mercantes e incluso en ocasiones a transatlánticos.

Entrepot Naval suministra toda clase de alimentos (víveres), productos congelados, vinos, cervezas, bebidas alcohólicas, tabaco, caballa, pota y cebos para la pesca, etcétera.

Además, también trabaja con efectos navales, es decir todo lo que necesita un barco para pescar (monofilamentos, anzuelos, giratorios, bollas, redes, pelotas, etcétera) entre otros elementos. Aparte posee licencia de importación y exportación para cualquier parte del mundo. En sus instalaciones se cargan y descargan toda clase de contenedores para los bu-



ques de pesca en la zona en donde esté el barco.

Entrepot Naval, exporta a puertos ubicados en diferentes partes del mundo como Cabo Verde, Montevideo, Durban, Ciudad del Cabo, Yakarta, Namibia, Cape Town, Azores o Australia. Tiene licencia de importación y exportación y se encuentra localizada dentro de la Zona Franca de Vigo, por lo que los productos están libres de impuestos. ■

Entrepot posee licencia de importación y exportación para cualquier parte del mundo



ENTREPOT NAVAL, S.L.

Proveedor de Buques
Shipchangers
Import/Export
Mercancías en régimen de zona franca
Efectos Navales
Viveres: congelados y secos



Área Portuaria de Bouzas Zona Franca Nave 3 Puertas 6, 7 y 8
36208 VIGO - (Pontevedra)

email: entrepotnaval@entrepotnaval.com • Telf.: 986 234955 • Móvil: 687 971256 • Fax: 986 235632

El MAPA comenzó los trabajos para elaborar la Estrategia Nacional de Alimentación

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, anunció el inicio de los trabajos para la elaboración de la futura Estrategia Nacional de Alimentación, con la que pretende influir en las políticas alimentarias de España y la Unión Europea.

Planas destacó en un acto celebrado en la sede del Ministerio que se pone en marcha un proceso de "participación pública y escucha colectiva que permitirá desarrollar una estrategia completa, transversal y, sobre todo, útil para los eslabones del sector agroalimentario", a los que invitó a contribuir con sus aportaciones.

Proceso participativo

Los seis pilares del debate público girarán en torno a la seguridad alimentaria, la sostenibilidad, la revitalización de las zonas rurales, la nutrición y la salud, la innovación y la tecnología, y el consumidor, detalló Planas.

El ministro precisó que escucharán a profesionales y organizaciones en tres foros, previstos para los próximos meses, así como en reuniones de trabajo y mediante correo electrónico.

El titular de Agricultura calificó la estrategia como un "instrumento para apoyar las políticas públicas", a partir del presente y del hecho de que España es un "ejemplo de modernidad, innovación y competitividad".

El documento nacional será sometido a consulta pública a finales de este año o principios de 2025, y después se presentará en el Consejo de Ministros, a la sociedad civil y al sector agroalimentario.

Planas señaló algunos de los principales retos alimentarios, como la transformación digital del sector, el cambio climático y la incertidumbre geopolítica por acontecimientos como la guerra en Ucrania, las tensiones comerciales y las próximas elecciones en Estados Unidos.

Agenda internacional

Luis Planas recordó que la agenda política internacional incluye ya entre sus prioridades la transición de los actuales sistemas



alimentarios hacia modelos más sostenibles y asequibles.

En el caso de Europa, la Agenda Estratégica 2024-2029 acordada el pasado 27 de junio por los jefes de Estado y de Gobierno de la Unión incluye entre sus objetivos la soberanía alimentaria. Además, está previsto que en esta nueva legislatura europea la Comisión presente una normativa sobre sistemas alimentarios saludables. ■



Tameinsa, en su constante preocupación por dar solución a los problemas y necesidades de sus clientes, ha llevado a cabo, para el campo de la refrigeración industrial, el perfeccionamiento y desarrollo del túnel de congelación espiral aplicable a la inmensa mayoría de los productos alimenticios (vegetales, del mar, cárnicos, panificables, etc.).

En su fabricación se pone especial esmero en el diseño individualizado, sencillez y robustez estructural; fácil mantenimiento y máxima autonomía de funcionamiento en función del producto y capacidad de congelación requerida.

Los elementos estructurales se realizan en acero-inox, ofreciendo de esta manera, el máximo grado de higiene en la elaboración de los alimentos.

El resultado final queda garantizado a través de la marca CE, en aplicación de las Directivas Europeas 98/37/CE sobre máquinas y 97/23/CE sobre equipos a presión.






Isaac Peral, 5 (Polígono Espíritu Santo)
15660 CAMBRE (A CORUÑA) España
Teléfono: +34 981 649 911
e-mail: tameinsa@tameinsa.com
www.tameinsa.com

Complutense revela el mal etiquetado de crustáceos congelados en Madrid



Comisión impulsará estudio sobre tendencias de consumo de pescado

La industria transformadora y comercializadora europea, y resto de partes interesadas que integran el Consejo Consultivo de Mercados de la Pesca y la Acuicultura de la UE (Market AC), reclamó recientemente a la Comisión más esfuerzos para conocer las tendencias de consumo de pescado en Europa.

Así, a través de una recomendación adoptada el pasado junio en el seno del Consejo Consultivo, el organismo reclamó a la DG Mare que utilice el EUMOFA -Observatorio del Mercado Europeo de la Pesca y la Acuicultura- para impulsar un estudio dedicado a la evolución de los consumidores de la UE en el consumo de productos de pesca y acuicultura, incluyendo especies, asequibilidad, consideraciones de salud, sostenibilidad y etiquetado.

El MAC demandó que, en términos de alcance geográfico, el enfoque estuviese centrado en los Países Bajos, Austria y Grecia, "permitiendo una representación equilibrada de los Estados miembros (con acceso al Mar del Norte, sin litoral y Mediterráneo, respectivamente)". El objetivo principal de este estudio sería analizar la evolución de los patrones de consumo contra varios aspectos a lo largo de un cierto período de tiempo, por ejemplo, de 2014 a 2024, para comprender mejor el comportamiento de los consumidores de la UE y ayudar a la industria a adoptar las medidas necesarias.

La Comisión, en su respuesta a la recomendación, ha confirmado al MAC que en 2025 el EUMOFA publicará un gran estudio sobre el consumo de pescado en la UE, que tendrá como base los datos detallados de la próxima encuesta Eurobarómetro, cuya publicación está prevista para finales de 2024.

A petición de la industria, el EUMOFA analizará la estructura de precios para el abadejo en Francia, Dinamarca y Alemania, así como para las almejas en Italia, Francia y España.

Un estudio realizado por la Universidad Complutense de Madrid (UCM) señala que uno de cada tres productos alimentarios que en su etiquetado dicen ser gambas, langostinos, cigalas, camarones y carabineros son realmente otra especie. Prácticamente todos ellos se encontraron en producto congelado y en supermercado, y apenas se encontró este problema en producto fresco de pescadería.

Este estudio se utilizó además para dar información al consumidor, de modo que pueda evitar este mal etiquetado en su vida diaria (compra de productos frescos o cocidos y la adquisición de los productos en pescaderías), siendo el primer trabajo en hacerlo y proponiendo que se haga a partir de ahora en el resto de estudios similares, en todo tipo de productos alimentarios.

Para llevar a cabo el estudio, publicado en el Journal of the Science Food and Agriculture, los investigadores analizaron el ADN de 95 muestras obtenidas en Madrid y Toledo a partir de 55 productos (congelados, frescos, hervidos) de diferentes procedencias (hipermercados, supermercados y pescaderías).

Se compararon las especies reales (verificadas con ADN) con las teóricas (las que vienen reflejadas en la etiqueta) y se obtuvo que 19 de ellas declaraban especies diferentes a las que realmente contenían. Se encontraron incluso varias especies di-

Se compararon las especies reales con las teóricas y se obtuvo que 19 de ellas declaraban especies diferentes a las que realmente contenían

ferentes a la declarada dentro de un mismo producto.

Los crustáceos de la familia Penaeoidea como los citados anteriormente se encuentran entre los productos acuáticos más consumidos comercialmente en todo el mundo.

"Estos resultados ayudan a los consumidores a evitar la compra de productos que no son lo que él desea, además de los problemas de salud y económicos que pueden conllevar el incorrecto etiquetado", destacó Jose Luis Horreo, investigador del Departamento de Genética, Fisiología y Microbiología de la UCM.

Otra de las conclusiones del trabajo es que en los productos de los océanos Pacífico e Índico es más común el etiquetado incorrecto que en los del océano Atlántico. En los productos de acuicultura no se encontraron etiquetados incorrectos, como tampoco se hallaron diferencias por precios (es decir, el precio alto no evita un mal etiquetado). ■

Pescados y mariscos de Irlanda

Trabajamos en armonía con la naturaleza

Como la isla verde del extremo occidental de Europa, la geografía y el clima de Irlanda siempre han estado ligadas a su proximidad al Océano Atlántico. Esta fuerte relación también otorga a Irlanda un acceso sin igual a algunos de los caladeros de pesca más ricos de Europa.



Como miembro orgulloso de la Unión Europea (UE) la próspera industria pesquera de Irlanda produce pescados y mariscos según las estrictas normas de seguridad alimentaria de la UE. El sistema de cuotas de la UE, fija unos límites de capturas anuales de cada especie, promoviendo su viabilidad a largo plazo, mientras que la participación en programas de calidad medioambiental ofrecen garantías totales en cuanto a trazabilidad, procedencia y gestión medioambiental de las poblaciones pesqueras salvajes de Irlanda. Las

capturas son recogidas y procesadas por comunidades para quienes el mar ha sido su medio de vida durante generaciones.

El acceso al Atlántico también supone una impresionante variedad de pescados y mariscos frescos disponibles en Irlanda. Caballa, arenque, jurel, eglefino, bacaladilla, merluza, cigalas, mejillones, ostras, salmón, buey de mar y bocinas son algunas de las principales especies capturadas y criadas a lo largo de la costa irlandesa. Irlanda ha sido pionera en la cría de pescados y mariscos y es uno de los productores líderes de salmón atlántico ecológico. Los productores irlandeses también cultivan de forma extensa el mejillón ecológico irlandés que se cría y cosecha a lo largo de la salvaje costa Atlántica del país.

Además de cumplir las normas de la UE, los productores irlandeses van más allá en su compromiso para proteger los recursos marinos y aprovechándolos de manera responsable al ser miembros de Origin Green. El programa líder de sostenibilidad irlandés, Origin Green, gestionado por Bord Bia, la Oficina de Alimentos de Irlanda. Origin Green compromete a los productores irlandeses de pescados y mariscos a mejorar el rendimiento en áreas como la obtención de materia prima, emisiones, energía, residuos, agua, biodiversidad y sostenibilidad social.

Con estos sólidos credenciales, no es de sorprender que los pescados y mariscos irlandeses estén altamente demandados por todo el mundo.



Irlanda exporta pescados y mariscos por un valor de €600 millones anuales a más de 70 países. Las principales exportaciones irlandesas incluyen salmón ecológico irlandés, caballa, cigala, buey de mar y mejillón ecológico. El marisco representa casi el 40% del total, seguido del pescado pelágico con más del 30%, salmón aproximadamente un 20% y pescado blanco el resto de las ventas de exportación.

Para saber cómo trabajamos en armonía con la naturaleza como en ningún otro lugar del mundo, visite www.alimentosdeirlanda.es/pescados-y-mariscos/

Para más información sobre proveedores de los productos del mar irlandeses, por favor contacte con:

Bord Bia – Alimentos de Irlanda,
Paseo de la Castellana 46, 28046 Madrid
Tel: **0034 91 435 65 72**
Email: info@bordbia.ie
www.origingreen.ie

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD



Có-mhaoinithe ag an
Aontas Eorpach
Co-Funded by the
European Union

El producto congelado es parte importante en la Estrategia Nacional de Alimentación

Asociación Frozen España

El sector de los productos congelados ha experimentado una transformación significativa en las últimas décadas. Marcados los 6 principales objetivos de la Estrategia Nacional de Alimentación (ENA), el mejor conservante natural será un elemento esencial en los hogares y restaurantes de todo el mundo, los productos congelados han evolucionado en términos de calidad, variedad y accesibilidad.

En 2024, este sector continúa creciendo, impulsado por innovaciones tecnológicas y cambios en los hábitos de consumo. En este contexto, la campaña 'Sí al Congelado' que promueve la Asociación Frozen España destaca como una iniciativa clave para promover el valor añadido y la importancia de los productos congelados, con el objetivo de formar a una categoría desprestigiada por consumidores y jefes de cocina.

Seguridad alimentaria, sostenibilidad, revitalización de las áreas rurales, nutrición y salud, innovación y tecnología o el propio consumidor son los objetivos principales de la ENA, presentada el pasado día 22 de julio por el ministro Luis Planas. A dicha presentación acudimos asociaciones de los diferentes sectores y agentes de la cadena alimentaria, estando representados los productos y distribuidores, así como la categoría de producto congelado a través de Frozen España y otras entidades como Conxemar.

El producto congelado como resalta la asociación de fabricantes y distribuidores de congelado supone un valor esencial para profesionales y consumidores aportando desde la versatilidad a la sostenibilidad tras las importantes inversiones realizadas en el sector, así como las inversiones en investigación con el fin de garantizar todas las propiedades nutritivas del producto.

Perspectivas del sector en 2024

En 2024, el sector de los productos congelados se enfrenta tanto a desafíos

como a diferentes oportunidades. La pandemia de COVID-19 cambió drásticamente los hábitos de consumo, con un aumento significativo en la demanda de productos congelados debido a su larga vida útil y conveniencia. Este cambio ha impulsado a las empresas a innovar y diversificar su oferta.



Las perspectivas para 2024 son optimistas. Se espera que el mercado global de productos congelados continúe creciendo, impulsado por la demanda de alimentos saludables, la expansión de la capacidad de almacenamiento en hogares y el desarrollo de tecnologías de congelación avanzadas. Además, la creciente conciencia sobre el desperdicio de alimentos está llevando a más consumidores a optar por productos congelados, que ayudan a reducir el desperdicio al permitir un almacenamiento más prolongado sin pérdida de calidad.

Si bien es cierto que el preocupante descenso en el consumo de productos del mar nos lleva a posicionarnos en la necesidad de incentivar desde el legislador el consumo ante la inflación actual y la subida de los suministros o costes operativos, siendo necesaria acciones como la reducción del IVA en la alimentación, la formación y la información sobre el origen de los productos.

'Sí al Congelado' de Frozen España

En este contexto, la campaña 'Sí al Congelado' de la Asociación Frozen España juega un papel crucial. Desde la

asociación de fabricantes y distribuidores de congelado en palabras de su gerente Alberto Bueno se tiene un objetivo claro "concienciar, motivar y formar a los consumidores para eliminar la percepción actual sobre los productos congelados ya que son muchos los errores que cometemos como consumidores y profesionales del canal HORECA a la hora de planificar nuestros platos".

Educar a los consumidores sobre los beneficios de los productos congelados, desmitificar conceptos erróneos y promover su consumo como una opción saludable y sostenible, son los objetivos de esta campaña que nace el 10 de septiembre bajo los conceptos de disponibilidad, sostenibilidad, versatilidad, durabilidad, seguridad y reducción del desperdicio alimentario, conceptos todos ellos aplicables a cualquier producto independientemente de su origen o canal de venta.

Actividades para 2024-2025

La Asociación Frozen España no solo se enfoca en la promoción de productos congelados, sino que también apoya a las empresas del sector a través de diversas iniciativas. Entre ellas, destaca el Foro de Innovación, Eficiencia y Movilidad realizado el pasado 11 de junio con la participación de diferentes empresas auxiliares quienes aportaron soluciones a las empresas y asociados presentes. Este evento se une al tradicional congreso anual que reúne a expertos y líderes del sector para discutir las últimas tendencias y avances tecnológicos y que se unirá al Frozen Fresh Market los días 21 y 22 de enero de 2025.

Cada foro, actividad y mercado se desarrolla bajo la premisa de creación de entornos colaborativos impulsando herramientas para la creación de contactos entre empresas de una forma profesional y dinámica. ■

Foto: Simón Raúl Moreno, presidente de la Asociación Frozen España junto al ministro Luis Planas en la presentación de la ENA

SPG: aliado en plástico Flexible para el sector del congelado

En el competitivo y cambiante mercado de los productos congelados, la calidad del envase es tan crucial como la del producto en sí.

En SPG, que entienden esta necesidad, fabrican envases de plástico flexible que cumple con los más altos estándares de la industria. Como líder en soluciones de envasado, SPG se posiciona como el aliado ideal para su negocio, proporcionando envases que garantizan la seguridad y sostenibilidad.

Innovación y calidad en envases de plástico flexible

Sus envases de plástico flexible están diseñados para satisfacer las exigencias del sector del congelado, ofreciendo una protección óptima contra factores externos.

Se aseguran para que cada envase mantenga la integridad del producto, desde fábrica hasta el consumidor final.

Uno de sus productos estrella es el monomaterial PE reciclable que tanto está demandando ahora el sector. El monomaterial PE es una opción ideal para aquellos que buscan reducir su huella ambiental sin comprometer la calidad del envase.

Estos materiales no solo cumplen con las normativas de la Unión Europea, sino que también responden a la creciente demanda de los consumidores por opciones más medioambientalmente respetuosas.

Tecnología de vanguardia y compromiso con la innovación

Cuentan con un equipo de expertos en I+D+i que trabajan constantemente para

mejorar sus recetas y adaptarlas a las necesidades cambiantes del sector.

Desde envases estándar hasta soluciones personalizadas que se adaptan a las especificaciones de su producto, SPG tiene la capacidad de proporcionar el envase perfecto para cada necesidad.

En SPG entienden los desafíos únicos de su sector y están para ofrecer soluciones que mejoren la eficiencia operativa, proteger sus productos y apoyar sus objetivos de sostenibilidad.

Les avalan años de gran experiencia en el desarrollo de soluciones de envasado para grandes marcas de gran consumo y cadenas de distribución a nivel nacional e internacional.

Son más que un proveedor; son el aliado estratégico en el camino hacia la excelencia en el mercado de congelados. ■

Envases monomateriales para congelados ¡Sabor y sostenibilidad!

La gran distribución alimentaria demanda soluciones de envases más sostenibles en un contexto marcado por los cambios legislativos y una mayor conciencia ambiental de los consumidores.

¡No te quedes atrás! En SPG somos líderes en la fabricación de envases de plástico alimentario de alta calidad, sostenibles y diseñados especialmente para mantener la seguridad de tus productos del mar.

¿Conoces nuestro monomaterial reciclable PE?

En SPG estamos listos para ser tu aliado en el éxito de tu negocio.



¡Hablamos?



Radiografía del cultivo de mejillón de Galicia

DOP Mexillón de Galicia

El cultivo de mejillón en Galicia puede presumir de ser una producción totalmente natural y fuertemente vinculada con el entorno en el que se desarrolla. Esto que es un valor, tiene como contrapartida que dependemos de unas condiciones naturales cada vez más cambiantes e impredecibles.

Buena muestra de ello fue lo ocurrido en la campaña 2023. Año que resultó especialmente complicado para los mitilicultores y las empresas de la cadena de valor del mejillón gallego, con un registro de producción que se situó en mínimos históricos.

El mar es un entorno complejo al que nos conviene “escuchar” y entender si queremos garantizar la resiliencia y pervivencia de nuestro cultivo. En este contexto, el Consello Regulador do Mexillón de Galicia lleva años colaborando con el Instituto de Investigaciones Marinas del CSIC y con otros organismos de científicos en diversos proyectos de investigación que tratan de acumular conocimiento sobre el entorno fisicoquímico y biológico de las rías gallegas y sobre el propio mejillón que ayude a los mitilicultores gallegos en su día a día.

Si bien, hay que reconocer que los tiempos necesarios para la ciencia no son los mismos que los requeridos por los sectores productivos, continuamos en nuestro empeño de acumular conocimiento y desarrollar indicadores para la mejora de la gestión del cultivo que sean útiles para nuestros asociados.

Primero Mytigel (2014-17), a continuación Arios (2016-19), posteriormente Strauss (2020-23) y hoy Redeira (2022-25) son proyectos que de la mano de investigadores

como J.M. Babarro, X.A. Padín, A. Velo, L.G. Peteiro, M. Gilcoto, entre otros, nos han permitido conocer mejor lo que ocurre en las rías y en nuestro cultivo.

En estos proyectos se han completado bases de datos históricos de las variables ambientales más significativas para el cultivo, se han analizado y determinado cambios en el interior de las rías del medio físico, en la comunidad fitoplanctónica y en la fauna acompañante del cultivo; se han desarrollado herramientas para la detección y predicción de estos cambios; se han identificado y cuantificado los factores ambientales y biológicos que controlan y determinan la producción y explotación del mejillón; y se ha estudiado el impacto de las cambiantes condiciones del entorno sobre el mejillón.

Proyecto Redeira

Para avanzar ahora es necesario dar un paso más que nos permita disponer de información continuada y precisa de las incidencias locales que se sufren en el cultivo.

Para ello dentro del Proyecto Redeira vamos a lanzar una acción de ‘Ciencia Ciudadana’ para el sector. Un canal de comunicación que nos ayudará a integrar incidencias y observaciones a pie de batea generado por los propios bateiros con información ambiental en tiempo real para entender y mejorar la gestión de situaciones tan anómalas como las sufridas en la campaña pasada (falta de crecimiento, debilidad del mejillón, etc.).

La idea última es que esta base de datos sea el primer paso hasta poder llegar a desarrollar herramientas predictivas que

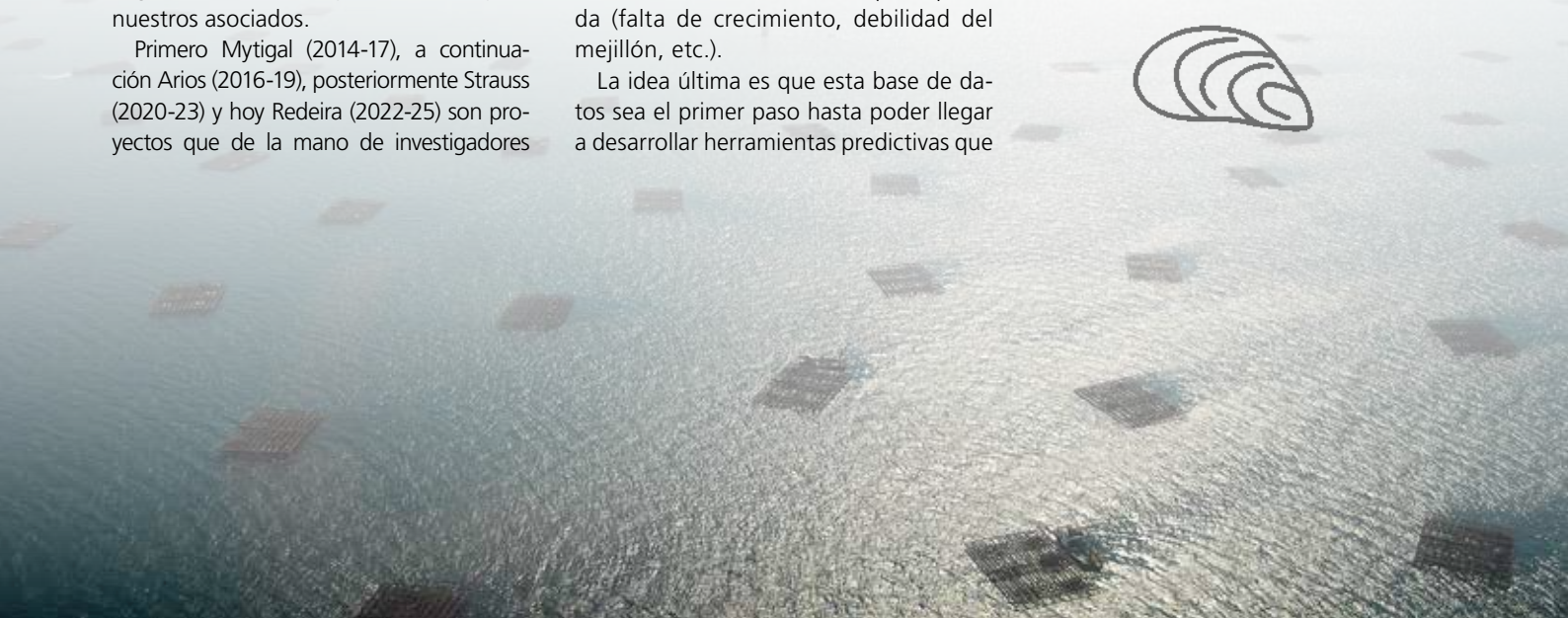
informen a los productores de la evolución futura del cultivo.

Para ello contamos con crear y consolidar un sistema de monitorización ágil y continuado del cultivo con la colaboración del propio sector. Si queremos tener respuestas a lo que pasa en el mar necesitamos tener un histórico de datos que nos permitan identificar los forzamientos ambientales que explican el desarrollo y proliferación de las principales amenazas para el cultivo del mejillón.

Nuevos sensores y dispositivos

Y bajo ese prisma, también en los próximos años estaremos involucrados en dos nuevos proyectos que incidirán sobre todo en el estudio del crecimiento, reproducción, abundancia y reclutamiento del mejillón, para lo cual se testarán nuevos sensores y dispositivos de control y monitorización del mejillón y de su reproducción.

Nuevamente con el objetivo siempre presente de contribuir a establecer mejores estrategias de gestión del cultivo que lo refuercen y le permitan una mayor adaptación a las nuevas e inciertas condiciones futuras. Apoyándonos para ello en el conocimiento científico y en la innovación tecnológica pero sin perder la esencia y calidad de nuestro cultivo que debe mantener su carácter natural, extensivo y tradicional. ■



Finning Fake

Emilio Martínez Cadilla

Director general de Espaderos del Atlántico

El pasado año se puso en marcha desde Alemania, una Iniciativa Ciudadana Europea (ICE) denominada 'Stop Finning-Stop The Trade', con el ánimo de que la Comisión Europea detuviese en Europa, el comercio de aletas de tiburón no adheridas, o sea sueltas.

Como estos chicos consiguieron más de un millón de firmas, se ganaron el derecho a exigirle a la Comisión que adoptase medidas legislativas por las cuales solamente se podría comercializar el tiburón con las aletas adheridas de forma natural y ya de paso y por si colaba, prohibir el comercio de aletas de tiburón dentro de la U.E. Algo así como que si usted quiere caviar de Beluga, se tiene que comer el caviar y al bicho también.

Llama un poco la atención lo de esta ICE, sobre todo ahora que está tan de moda a nivel comunitario y en particular en nuestro escenario nacional, todo esto de la desinformación, la posverdad, las noticias falsas, fakes, los bulos, etc. Las bases sobre las que se sustentaban esta iniciativa estaban distorsionadas por la falta de información y la ocultación de datos fundamentales. Con ello, estratégicamente se trasladaba al receptor final una información no veraz y la veracidad es el elemento clave de la información. Estamos, en mi opinión, ante una ICE basada en la desinformación.

Entre sus argumentos figuraba que las poblaciones de tiburones han disminuido a la par que se ha aumentado la presión pesquera, que la UE es la gran responsable de que en China se coma aleta de tiburón, algo que a juicio de los promotores es una de las principales preocupaciones del ciudadano europeo, que el turismo de tiburones es la panacea para salvar



a esta especie, y que la flota de la UE, como figura estelar en esto de las aletas de tiburones, está poco controlada.

Puestos a contraargumentar el contenido de la ICE, no nos llegarían las páginas de esta revista y por ello no pretendemos abundar en el hecho de que somos la flota más sostenible y controlada del mundo y que aplica la obligación de aletas adheridas al cuerpo de forma natural, ni a explicar que el mercado de los cuerpos y de las aletas son diferentes, ni a ampliar más información sobre las nuevas medidas de control (certificados CITES) y gestión medioambiental que ha implementado la flota y la industria (Proyecto de mejora pesquera FIP BLUES), ni a reflexionar más sobre la disminución de nuestra flota mientras otras, principalmente las asiáticas aumentan sin control, ni a repasar el estado de los stocks de tiburones (la flota solo pesca 2 de las más de 500 especies de tiburones), que según la comunidad científica, pueden seguir explotándose de modo controla-

do y bajo la esfera reguladora de las OROPS como elemento fundamental de ordenación pesquera.

Simplemente quería hacer una reflexión de como una ICE basada en la desinformación puede si no acabar con un sector, llegar a poner en tela de juicio los esfuerzos y el buen hacer de una flota e industria, sobre todo en el marco de una tan pesquería global como la nuestra. Iniciativas de este tipo hacen que los malos parezcan los buenos y los buenos sean los malos.

De hecho, y resumiendo, el espíritu general de los resultados de la encuesta de evaluación del impacto socioeconómico de una potencial prohibición del comercio de aletas, elaborada por la comisión en el marco de esta ICE, determinó que las medidas actuales para la protección de los tiburones eran insuficientes. Resulta curioso, por ejemplo, que el 18 % de las respuestas provenían de empresas de submarinismo o similares como también lo es, el escaso apoyo a esta ICE por parte de muchas de las organizaciones de la sociedad civil.

El Diccionario de la Real Academia Española (2023) define el término "desinformación" como "acción y efecto de desinformar" y, en la segunda acepción, como "falta de información, ignorancia". Nos quedamos con la segunda como la aplicable a la ICE que nos ocupa, ya que

Quería hacer una reflexión de como una ICE basada en la desinformación puede si no acabar con un sector, llegar a poner en tela de juicio los esfuerzos y el buen hacer de una flota e industria

ésta se sustenta en premisas incorrectas propias de la ignorancia, y si recurrimos de nuevo al diccionario, ignorancia, se define como falta de conocimiento. Lo que hace más peligroso un ignorante no es la falta de conocimiento, sino su negativa a adquirirlo o su ocultación.

Permitir alegremente la tramitación de iniciativas ciudadanas fundamentadas en visiones sesgadas ideológicamente de la realidad y en el desconocimiento, es cuando menos peligroso, circunstancia que se acrecienta cuando éstas surgen de élites urbanas altamente interesadas y dirigidas.



Las medio verdades y las mentiras que se han detectado en esta ICE, solo pueden ser entendidas desde la óptica de que forman parte de una guerra planificada contra la flota y la industria palangrera de superficie

La distorsión informativa hace que cada vez sea más difícil discernir si lo que nos cuentan es verdad, mentira o medio verdad. Tiene que haber un límite o un tamiz que evite que el mecanismo de las ICE sirva para manipular al ciudadano, desvirtúe el debate público y se pongan en peligro los valores inherentes a la democracia.

En este caso, las medio verdades y las mentiras que se han detectado en esta ICE, solo pueden ser entendidas desde la óptica de que forman parte de una guerra planificada contra la flota y la industria palangrera de superficie. Atacar de modo constante a esta flota traerá como consecuencia su desaparición y su sustitución por otras menos sostenibles

y controladas. En definitiva, se fomentará la deslocalización, esto es, acabar con un sector productivo generador de riqueza y cederlo gratuitamente a otros países.

Que nadie se engañe. Pretenden prohibir lo que es sostenible y controlable. Con la entrada de la tintorera en CITES, estamos en un nuevo escenario de control comercial de esta especie. Los tiburones son y seguirán siendo proteína de pescado necesaria para alimentar a la población y a un precio asequible para todas las economías domésticas. Si desaparecemos nosotros, los tiburones se seguirán pescando. A nosotros nos pueden controlar, a otras flotas y operadores no. ■

El Puerto de Celeiro tendrá una nueva nave de envasado de productos pesqueros

La Xunta de Galicia tiene previsto finalizar en el mes de octubre las obras de modernización de la nueva nave de preparación y envasado de productos pesqueros de Puerto de Celeiro, en el municipio lucense de Viveiro, a las que ha destinado un presupuesto de 1,2 millones de euros.

Así lo anunció el conselleiro del Mar, Alfonso Villares, durante la visita que realizó al muelle vivariense, y en la que estuvo acompañado de la directora territorial del Mar, Mariña Gueimunde.

La modernización de la planta de envasado de productos pesqueros es una actuación que está financiada en un 70 % por el Fondo Europeo Marítimo de Pesca y Acuicultura (FEMPA). El 30 % restante corresponde a fondos propios de la Consellería do Mar.

Villares, después de supervisar el inicio de los trabajos de construcción, precisó que estas nuevas instalaciones buscan

Con la entrada de la tintorera en CITES, estamos en un nuevo escenario de control comercial de esta especie



poner en valor "los productos de la zona, contribuyendo de manera paralela al incremento del consumo de pescado de una manera más sencilla y rápida, y con precios atractivos para el consumidor".

Los trabajos incluyen la adaptación de la nave existente, además del acondicionamiento de aseos, vestuarios, suelos, paredes o la redistribución de zonas y de salas.

Esta actuación se suma a otras llevadas a cabo desde la Administración autonómica en los últimos tres años en el Puerto de Celeiro, por un importe total que superó los 3 millones de euros.

Es el caso del dragado del puerto, la construcción de la nave y almacén del lavado de cajas y de la zona de la reparación de redes, la ampliación de plazas y el nuevo pantalán o la mejora de la eficiencia del nuevo edificio multiusos del muelle norte. ■

Foto: Xunta de Galicia

Herfraga está especializada en la fabricación de maquinaria para la industria conservera

Herfraga es una empresa fundada en 1930 en Carballo (A Coruña). En los años 50 orientó su actividad a la fabricación de maquinaria para la industria conservera y en el año 1962 patentó una empacadora de atún que desde entonces es su principal producto.

En la actualidad su amplia gama de llenadoras se destina al envasado de atún, caballa, salmón, pulpo, calamar y pescados similares. En los últimos años han lanzado al mercado nuevos modelos que les han permitido acceder al sector cárnico con su llenadora de pechugas de pollo y pavo en crudo.

Sus modelos responden a las exigencias del mercado: Se apuesta por la seguridad y ergonomidad y se construyen con materiales certificados para uso alimentario y altamente reciclables.

Todo el proceso de I+D+i se encamina al objetivo de la obtención de una alta capacidad de producción con un desperdicio mínimo de producto y gran precisión en el peso empacado en cada lata. Cabe destacar la "calidad de corte Herfraga" que se corresponde con el concepto europeo de calidad: la presentación en lata muestra el tronco del atún.

Posee una amplia variedad de modelos que pueden llenar todos los tamaños y formas de latas que existen en el mercado, tanto en diámetros pequeños para gran consumo como en diámetros grandes de uso industrial (hasta 5 kg). Sus modelos más destacados son:

- **Empacadoras de atún, caballa, pulpo o calamar cocidos.**
- **FR-400:** Hasta 400 latas/minuto en latas de pequeño diámetro (máximo 84 mm).
- **FR-300:** Modelo compacto que abarca un rango amplio de diámetros de lata, desde 65 hasta 99 mm.
- **FR-280:** La más versátil porque llena latas redondas, ovales y rectangulares.
- **FR-2C:** Las latas industriales de diámetro 150 mm.
- **Modelos SM:** Empacadoras mecánicas tradicionales que también cubren toda la variedad de latas existentes en el mercado.

• **Empacadoras de producto crudo: Atún, caballa, salmón o pollo.**

• **FR-300CR:** Modelo con un sistema de corte asistido para procesar productos que no han sido previamente cocidos. Este tipo de alimentos se consideran indispensables en la alimentación deportiva por ser altamente ricos en proteínas.

"Herfraga, S.A." se encarga del diseño y la fabricación de las máquinas que

patenta y comercializa con su marca Herfraga y que disponen de marcado CE amparado por la certificación de calidad ISO 9001:2015.

A lo largo de la historia Herfraga ha fabricado más de 1.500 empacadoras que han sido instaladas en fábricas de conservas de pescados, conservas cárnicas o conservas vegetales en más de 50 países de todo el mundo. ■

HERFRAGA

MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA CONSERVERA

Desde 1930




Polígono Industrial de Bértou
 Rúa do Cobre, Parcela C17
 15105 Carballo (A Coruña)
 Tel: 981 700401 - 981 701511
 info@herfraga.com

www.herfraga.com

Mercamadrid se adhiere al Pacto Mundial de las Naciones Unidas

Mercamadrid se une al Pacto Mundial de las Naciones Unidas, como un nuevo hito en su compromiso para la incorporación de una cultura de desarrollo sostenible en la unidad alimentaria. En los últimos años, el seguimiento y análisis de los proyectos e iniciativas realizados en la unidad alimentaria, reflejan una apuesta clara de las empresas por las energías limpias, con especial protagonismo del autoconsumo y energía fotovoltaica, así como el avance en la sustitución de vehículos por flotas automovilísticas más sostenibles. La implicación y compromiso con la prescripción de hábitos saludables de alimentación o la lucha contra el desperdicio de alimentos son, también, protagonistas en la unidad alimentaria.

El Pacto Mundial de Naciones Unidas lidera la sostenibilidad empresarial en el mundo. Cuenta con más de 20 años de experiencia y más de 70 redes locales a nivel global, entre las que se encuentra la española que es, desde su creación, una de las primeras plataformas nacionales del Pacto Mundial con más de 1.660 entidades asociadas. De éstas, un 30 % son grandes empresas, un 55 % son pymes y un 15 % corresponden a otro tipo de organizaciones (tercer sector, asociaciones empresariales e instituciones educativas).

El objetivo es fomentar la implantación de los Diez Principios del Pacto Mundial

al mismo tiempo que promueve la integración de los Objetivos de Desarrollo Sostenible en el sector empresarial, siendo la única organización que cuenta con el mandato de Naciones Unidas para este propósito.

Con esta adhesión Mercamadrid consolida así su estrategia empresarial, comprometida con la sostenibilidad y los principios éticos desarrollados en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Plasmado en el documento de adhesión queda patente el compromiso de Mercamadrid, principalmente en las áreas de derechos humanos, normas laborales, medioambiente y lucha contra la corrupción, con las líneas principales que han caracterizado los planes estratégicos aprobados por el Consejo de Administración, y que han supuesto un cambio en la cultura, mentalidad y valores de la empresa para que la sostenibilidad esté integrada en el núcleo operativo diario.

La adhesión implica un reporte periódico de las actividades empresariales llevadas a cabo por Mercamadrid para el cumplimiento de dicho compromiso, para que se visualice, aún más, los progresos realizados en estas materias. Análisis similar al ya realizado por la empresa, con carácter anual, a través de su Guía Práctica de ODS en Mercamadrid. ■

Foto: Mercamadrid

Los frigoríficos cerraron 2023 con incrementos de facturación

El sector español del frío industrial vive un momento de "crecimiento robusto" que pone de manifiesto su capacidad de "expansión y fortalecimiento", indicó Aldefe, la Asociación de Explotaciones Frigoríficas, Logística y Distribución de España (Aldefe).

La patronal valoró de manera positiva los resultados del sector a cierre 2023 comparándolo con las cifras del primer trimestre de 2022. En este intervalo, y comparativamente, la facturación del sector creció un 58,6 %, alcanzando los 112,9 millones de euros. Aldefe destacó que la facturación por metro cúbico mostró un crecimiento constante a lo largo de los trimestres analizados.

En el primer trimestre de 2022, la facturación era de 10,33 euros/m³, aumentando significativamente hasta alcanzar los 16,13 euros/m³ en el cuarto trimestre de 2023. "Este incremento refleja una mayor eficiencia y optimización en la gestión del almacenamiento".

La cantidad de toneladas manipuladas por metro cúbico mostró una tendencia decreciente. Desde 0,29 toneladas en el primer trimestre de 2022, se ha reducido a 0,22 toneladas en el tercer y cuarto trimestre de 2023.

El número de empleados por cada 10.000 m³ aumentó de manera constante, reflejando un crecimiento en la capacidad operativa del sector. De 4,17 empleados en el primer trimestre de 2022, el número creció a 5,57 empleados en el cuarto trimestre de 2023. En este periodo la ocupación media se mantuvo estable. En el primer trimestre de 2022 era del 79,5 %, mientras que en el cuarto trimestre de 2023 alcanzaba los 78,50 %.

Marcos Badenes, secretario general de Aldefe, consideró que "estos datos muestran una tendencia positiva en el sector de almacenamiento de productos congelados, con incrementos notables en la facturación tanto por metro cúbico como total, así como en la capacidad operativa". ■



MEDOC continúa con su proceso de internacionalización

MEDOC, es una empresa con más de 70 años en el mercado fabricando y diseñando máquinas de sierra para la industria alimentaria.

Dispone de una gama amplia de modelos para satisfacer las necesidades del cliente siendo uno de sus puntos fuertes el adaptarse a cualquier requerimiento del cliente.

Medoc, ha conseguido que todas las máquinas incorporen poleas de acero inoxidable 18/10 de dos pestañas con lo que se mejora el rendimiento de la máquina y la seguridad del operario.

Su presencia en los diferentes mercados exteriores no deja de aumentar en los últimos años, permitiéndole seguir con su proceso de internacionalización, alcanzando más de un 80 % de ventas en exportación, con la presencia en más de 60 países de los cinco continentes.



MEDOC ha conseguido que todas las máquinas incorporen poleas de acero inoxidable 18/10 de dos pestañas

Continuando con su política de expansión internacional, durante este año 2024 estarán presentes en la Feria Anuga Foodtech India (Mumbai) y en la Feria Gulffhost Dubai que se celebrará del 5 al 7 de noviembre.

Para el próximo año 2025 ya tienen prevista la asistencia a las siguientes ferias: Iffa Frankfurt en mayo y Host Milano en octubre. ■



ESPECIALIDAD EN MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA DEL PESCADO Y CONGELADO

- SIERRAS DE CINTA PARA LA ELABORACIÓN DE PESCADOS CONGELADOS
- MODELOS SIERRAS DE 2 POLEAS DESDE 300 HASTA 450 mm DE DIÁMETRO. ALTURA DE CORTE HASTA 550 mm
- MODELOS DE SIERRAS DE 3 POLEAS CON ALTURA DE CORTE DE 550 mm. Y 600 mm. Y ANCHO DE CORTE DE 800 mm
- OPCIONES DE MESA: FIJA, MÓVIL, RAMPA, INCLINADA Y RODILLOS
- FABRICACIÓN CORTE MANO DERECHA Y CORTE MANO IZQUIERDA



MEDOC, SA – Polígono Cantabria I – 26009 Logroño (España)

☎ +34-941 247 600

www.medocsa.com

email: medoc@medocsa.com



La Junta proyecta incrementar un 15 % las ayudas del FEMPA



El Gobierno andaluz trabaja para poner a disposición de la industria pesquera más de 42 millones de euros para el sector transformador y comercializador. Así lo explicó en el Parlamento autonómico el consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Ramón Fernández-Pacheco, quien dijo que el sector pesquero desempeña “una actividad fundamental para la economía regional y la supervivencia de las zonas rurales de la costa”.

En relación a estas ayudas, que corresponden al nuevo periodo de programación del Fondo Europeo Marítimo de Pesca 2023-2029, Fernández-Pacheco señaló que el Gobierno andaluz planea aumentar un 15 % la dotación. La Junta de Andalucía ya ha realizado dos convocatorias: Una primera, ya resuelta, con ayudas por valor de 4,5 millones de euros y una segunda, más reciente, por otros 5 millones, que van dirigidas a campañas de promoción, al fomento de inversiones en comercialización y transformación y al impulso del valor añadido de los productos a través de los envases y presentaciones.

Además, Fernández-Pacheco destacó que el Gobierno andaluz ha puesto a disposición del sector entre 2017 y 2023 un total de 37,29 millones de euros a través del Fondo Europeo Marítimo y Pesquero (FEMP) para inversiones productivas en la modernización de las empresas transfor-

Fernández-Pacheco subrayó la repercusión de la industria pesquera en el tejido social andaluz, por cuanto que emplea a 4.224 personas

madoras y comercializadoras de productos pesqueros, en I+D+i y para cubrir gastos en promoción y comercialización de productos pesqueros y de la acuicultura.

Durante su intervención en la Comisión de Agricultura del Parlamento andaluz, el consejero puso en valor “la repercusión del sector pesquero en la realidad económica de la comunidad autónoma andaluza” y dijo que en Andalucía se dedican al comercio al por mayor de pescados y mariscos un total de 129 empresas de las que 71 son industrias transformadoras y 58 mayoristas.

Asimismo, Ramón Fernández-Pacheco subrayó la repercusión de la industria pesquera en el tejido social andaluz, por cuanto que emplea a 4.224 personas en labores de transformación y a 2.337, en su mayoría mujeres, en tareas de comercialización. ■

Foto: Junta de Andalucía

La anchoa en el golfo de Bizkaia se encuentra en buen estado

La anchoa, uno de los recursos del mar más importantes para la pesca y la economía, se mantiene en un buen estado. Los resultados provisionales de la campaña científica BIOMAN, que lidera anualmente el Centro Tecnológico AZTI, sitúan en 143.000 toneladas la biomasa de esta especie en el golfo de Bizkaia, unos registros que están muy por encima de la media histórica.

Los datos de AZTI aseguran la sostenibilidad del recurso, ya que superan con creces la cifra de 21.000 toneladas que marca el límite biológico de la población. Más aún, los datos recientes exceden ampliamente la media histórica de 80.000 toneladas que esta campaña ha documentado desde su inicio en 1987.

Esta campaña ha sido viable gracias al apoyo financiero del Departamento de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco y la Comisión Europea, que apostaron por ella hace ya casi cuatro décadas. Además, ha sido fundamental la colaboración de la Secretaría General de Pesca del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que ha proporcionado el uso de sus buques oceanográficos, Emma Bardán y Vizconde de Eza.

“Son resultados muy positivos, pero para tener una cifra definitiva de la biomasa y poder aconsejar a los gestores, deberemos esperar a finales de año, cuando contemos con los datos obtenidos por las otras campañas y las capturas de la flota pesquera”, destacó María Santos, experta en gestión pesquera sostenible de AZTI y responsable de la campaña BIOMAN.

La investigadora se refiere a las campañas anuales JUVENA, liderada también por AZTI, que determina la abundancia y distribución de los juveniles de anchoa (menos de 1 año de edad); y PELGAS, coordinada por el instituto francés Ifremer para conocer el estado de la población de anchoa. ■

Aplicación de bomba de calor para la producción de vapor

Factoría para cocido de langostinos

El Proyecto SPIRIT tiene como objetivo demostrar la viabilidad de bombas de calor industriales en procesos que requieren calor por encima de 135° C. La planta de Stella Polaris AS, en Noruega, incorporó a lo largo del pasado mes de abril, una bomba de calor en cascada MAYEKAWA-MY-COM, capaz de recuperar el calor residual de condensación de la instalación frigorífica para producir vapor por encima de 140° C, que se utiliza para el cocido de langostino.

Proceso actual

- Planta de congelación de langostino: actualmente el proceso de condensación se hace con agua de mar. El calor de condensación de la planta de congelación

consistente en un sistema de amoníaco inundando una etapa, será la fuente de calor de la bomba de calor en cascada.

- Red de vapor para cocedero de langostinos para una producción anual de 15.000 toneladas/año: actualmente el vapor se produce con una caldera de propano.

Diseño y rendimiento de la bomba

La bomba de calor en cascada está diseñada para recuperar el calor de condensación a +30C/+35C que se produce durante el funcionamiento de la instalación de frío, en dos etapas, una primera etapa utilizando amoníaco y una segunda etapa utilizando pentano.

- Ciclo del amoníaco: recuperación en primera etapa del calor de condensación de la planta de frío hasta una temperatura

intermedia de aproximadamente 80° C. Componentes: compresor de pistón MY-COM y evaporador inundado.

- Ciclo del pentano: segunda etapa para incremento de la temperatura intermedia a las condiciones de vapor. Componentes: intercambiador de calor interno para sobrecalentar los gases de succión al compresor de tornillo MY-COM, y el condensador es un intercambiador de calor de carcasa y placas, donde el pentano se condensa en el lado de la placa y se genera vapor en el lado de la carcasa.

- El coeficiente de rendimiento esperado (COP) de la bomba de calor es de 1,8 y 2,5 para calor y calor/refrigeraciones combinadas, respectivamente. ■

Más Información: www.mayekawa.es

MAYEKAWA
MYCOM

Refrigerante Natural
NATURAL FIVE 5



100th ANNIVERSARY

Mayekawa S.L.

Polígono Industrial Camporosso - C/ Montevideo, Nº 5 Nave 13 28806 - Alcalá de Henares (Madrid)
T. Madrid: 918.300.392 | T. Barcelona: 936.886.448 | www.mayekawa.es | mayekawa@mayekawa.es

Bombas de Calor con Butano, Isobutano y Pentano

Temperaturas de condensación de hasta 160°C.

Para producción de agua sobrecalentada o vapor.



El Centro de Formación Aixola oferta 84 plazas en siete nuevos cursos para el sector pesquero

El Centro de Formación de Aixola, gestionado por la Consellería do Mar a través del Centro Tecnológico del Mar-Fundación Cetmar, inicia en septiembre un nuevo curso con siete actividades formativas y un total de 84 plazas para estudiantes vinculados al sector pesquero. Las clases se impartirán en su sede situada en el puerto de Marín y supondrán unas 1.600 horas de formación gratuita.

Pueden beneficiarse de estos cursos; pescadores, mariscadores, sus cónyuges o

personas con titulación o título para trabajar en el sector pesquero. La preinscripción para participar en los cursos del próximo semestre ya está abierta y se puede realizar a través de la web de Aixola.

Los cursos que comienzan en septiembre pertenecen a las áreas de instalaciones, composites, redes y madera. La oferta del centro de formación se completa con un curso on-line en prevención de riesgos laborales en el sector pesquero y con tutorías de apoyo al autoempleo y la búsqueda de empleo.

Las 1.575 horas de formación previstas se repartirán así en el curso; de fabricación y mantenimiento de materiales y equipos (330 horas), electricidad e hidráulica básica aplicada al barco (275 horas), y producción e instalación de cubiertas de madera en embarcaciones menores y laminación manual de poliéster para piezas utilizadas en acuicultura y construcción naval, ambas 300 horas.

La oferta de A Aixola para el próximo semestre se completa con cursos de reparación neumática de embarcaciones (300 horas), soldadura autógena (20) y PRL en el sector pesquero (50 horas).

La especialidad del centro dependiente de la Consellería do Mar, con una actividad formativa cofinanciada por el Fondo Europeo Marítimo, de Pesca y Acuicultura (FEM-PA), es el aprendizaje en el trabajo, combinando la preservación de los conocimientos tradicionales con la innovación. La metodología docente, centrada en el aprendizaje y sus necesidades, es eminentemente práctica y permite una formación sólida que se traduce en altos índices de ocupación de los estudiantes. ■



Las exportaciones agroalimentarias y pesqueras se incrementaron en 2023 un 3 %

Las exportaciones agroalimentarias y pesqueras supusieron el 18,4 % de las del conjunto de la economía española. Las importaciones se incrementaron un 1,2 % y se situaron en 54.959 millones de euros. El saldo positivo del sector agroalimentario y pesquero alcanzó 15.472 millones de euros en 2023, un 10 % más que en el año anterior.

Las exportaciones agroalimentarias y pesqueras registraron en 2023 una marca histórica de 70.431 millones de euros, con un saldo que se recuperó del descenso producido el año anterior y que creció un 10 %, hasta situarse en 15.472 millones de euros. Los datos están reflejados en el Informe Anual

de Comercio Exterior 2023 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación que se ha publicado en la página web.

Este informe es un análisis pormenorizado y actualizado de las principales magnitudes e indicadores, que permiten conocer en profundidad la situación actual del comercio exterior del sector agroalimentario y pesquero, sobre la base de los datos provisionales del año 2023 del Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales de la Agencia Estatal de Administración Tributaria.

Por lo que respecta a las importaciones, en el conjunto de la economía se redujeron en 2023 en un 7,6 %. En el sector agroalimentario, por el contrario,

se incrementaron un 1,2 % y se situaron en 54.959 millones de euros.

El importante papel que desempeña el sector agroalimentario y pesquero en el comercio exterior español queda reflejado en que sus exportaciones supusieron el 18,4 % del total de la economía, por un 13 % de sus importaciones.

El grupo de preparaciones de carne y pescado es el que presenta un mayor aumento de las exportaciones respecto a 2022, con un incremento del 10,9 % y un valor exportado total de 2.458 millones de euros. Le sigue el grupo de hortalizas y legumbres, que se ha incrementado un 9,9 % con un valor exportado de 8.864 millones de euros. ■



Contenedores, carros cutter, pallets

El frío es oro!

Para maximizar la calidad de su producto es imprescindible su correcta manipulación desde el primer momento.

Usar los contenedores adecuados marca la diferencia entre un producto bueno y otro excelente.

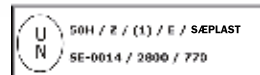


A part of  rotovia

Conxemar 2024
Stand C-45



SÆPLAST SPAIN | Polígono Industrial 15 | 36880 La cañiza | España
Tel. +34 986 663 091 | Email: sales.spain@saeplast.com | www.saeplast.com



Las lonjas andaluzas comercializan 22.535 toneladas el primer semestre

Las 25 lonjas de Andalucía han comercializado durante el primer semestre de 2024 un total de 22.535 toneladas de productos frescos por valor de 85,78 millones de euros. Esta cifra incluye 17.762 toneladas de pescado, 2.732 toneladas de moluscos, 2.039 toneladas de crustáceos y 116 kilos de equinodermos. El precio medio por kilogramo se ha situado en 3,81 euros, superando así los 3,67 euros alcanzados en 2023.

Por especies, el boquerón representa el 27,5 % de las ventas totales, con 6.199 toneladas comercializadas y un valor de 10,5 millones de euros. Le sigue la caballa del sur o tonino, con el 7,8 % del total y cerca de 1.800 toneladas en ventas que alcanzaron los 1.432.329 euros. La gamba ocupa la tercera posición al haberse comercializado 1.300.173 kilogramos (12,24 millones de euros).

El 5,4 % de las ventas entre enero y junio de 2024 corresponde a la sardina, con 1.200 toneladas que han alcanzado un valor de 1.826.788 euros. Además, el pulpo de roca o pulpo roquero representa el 5,1 % de la comercialización, con ventas totales de 1.826 toneladas y un valor cercano a los ocho millones de euros (7.995.751 euros).

Isla Cristina a la cabeza

Las lonjas gaditanas y onubenses encabezan las comercializaciones de productos

pesqueros frescos en la comunidad andaluza durante los meses de enero a junio. La lonja de Isla Cristina (Huelva) lidera con más de 4.696 toneladas y un valor medio de 16,2 millones de euros. En segunda posición se encuentra la lonja de Cádiz, con 3.128 toneladas de productos frescos vendidos por 8.292.123 euros.

La lonja de Punta Umbría (Huelva) ha comercializado 2.422.122 kilos, con un valor de cuatro millones de euros. Por su parte, la lonja de Bonanza, en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz), ha vendido 2.383.125 kilos, con un valor de 11.293.746 euros. En total, las 11 lonjas de las provincias de Cádiz y Huelva suman 15.616.859 kilos y un valor total de 56.462.313,96 euros.

En Málaga, la lonja con mayor peso es la de Caleta de Vélez, en Vélez Málaga, con 5.195.385 euros y 1.508 toneladas. Le siguen Estepona, Marbella, Fuengirola y Málaga. La provincia de Málaga ha puesto en el mercado más de 3.000 toneladas de productos, con un valor cercano a los 13 millones de euros.

Por su parte, las lonjas de la provincia de Almería (Adra, Almería, Carboneras, Garrucha y Roquetas de Mar) ocupan la cuarta posición, con 2.600 toneladas que alcanzan un valor cercano a los diez millones de euros. En cuanto a la provincia de Granada, la lonja de Motril ha registrado ventas superiores a las 478 toneladas, con un valor de 2,8 millones de euros. ■

Las exportaciones noruegas de bacalao de acuicultura siguen imparables

El bajo valor de la corona noruega frente al dólar ha sido, una vez más, clave en el balance mensual de exportaciones del sector pesquero de Noruega. Según datos del Norwegian Seafood Council, en julio Noruega exportó productos del mar por valor de 1.200 millones de euros, lo que representa un aumento de 66 millones de euros, o un 6 %, en comparación con el mismo mes del año pasado.

Del total del valor exportado, 816 millones de euros correspondieron al salmón, que registra un incremento del 3 % en comparación con los datos de julio de 2023.

En euros el valor se mantuvo estable, mientras que en dólares cayó un 2 %. En términos de volumen, la industria noruega exportó 107.442 toneladas, un 13 % más. "Julio vio una mayor disminución en el precio del salmón, así como un crecimiento significativo en volumen. Sin embargo, el aumento en el valor de las exportaciones fue impulsado por una corona noruega más débil", señala el organismo.

Exportaciones de bacalao

En lo relativo al bacalao procedente de la pesca salvaje, la caída fue mayor. El descenso en las capturas de bacalao fresco continúa, y el volumen de exportación de bacalao salvaje fresco en julio cayó un 45 % a solo 1.429 toneladas. Hay que remontarse hasta 2019 para encontrar un volumen de exportación más bajo de bacalao salvaje fresco en un mes de julio. El valor de exportación de bacalao salvaje fresco cayó un 37 por ciento a 6,8 millones de euros.

El contrapunto lo pone el bacalao de acuicultura, que ya representa el 42 % del valor de las exportaciones de la categoría. En julio, el volumen de exportación aumentó un 200 % a 955 toneladas, mientras que el valor de exportación aumentó un 185 % a 4,9 millones de euros. Los Países Bajos es el mercado prioritario para esta variedad. ■



Tequisa aporta soluciones para mejorar la calidad y dar valor económico a los crustáceos

Técnicas Químicas Industriales, SA (Tequisa) mantiene desde 1983 una constante y activa evolución en la investigación, desarrollo, fabricación y comercialización de aditivos y coadyuvantes tecnológicos alimentarios.

Facilitan asesoramiento técnico y diseño de procesos para la elaboración de alimentos, en especial de la pesca extractiva y de la acuicultura, y también para otros sectores alimentarios (cárnicos, frutas, vegetales, cocinados, precocinados, conservas, semi-conservas, etc.) en sus diversas elaboraciones y presentaciones.

La empresa suministra al mercado mundial y a través de una extensa red de agentes, una gama de más de 100 productos fabricados bajo estrictas normas de calidad y control. De toda la tecnología investigada y desarrollada, destacan la relacionada

Sus productos antimelanósicos ayudan a conservar los colores naturales del crustáceo

con los sectores de la pesca extractiva y la acuicultura, con aditivos para el tratamiento de crustáceos, pescados, cefalópodos y moluscos, en sus diferentes presentaciones y elaboraciones.

La melanosis o ennegrecimiento de la cabeza que presentan los crustáceos es un proceso natural en estos organismos que se inicia prácticamente tras su muerte. Este fenómeno resta valor comercial a los crustáceos por lo que es imperativo frenarlo para

que el crustáceo llegue al consumidor final con la máxima calidad.

En Tequisa desarrollan aditivos alimentarios con bajo contenido en sulfitos que, combinados con otras materias, ofrecen el mejor resultado en el control de la melanosis. Además, sus productos antimelanósicos ayudan a conservar los colores naturales del crustáceo, minimizan el descolgamiento de las cabezas y aportan toda serie de ventajas frente al uso de otros aditivos y al tratamiento con metabisulfito puro.


Su gama Melacide es mundialmente conocida por sus resultados. Su alto rendimiento, su bajo residual de SO₂, su fácil disolución en agua dulce o de mar y su demostrada eficacia, la convierten en su mejor alternativa para obtener un crustáceo de calidad y aportarle un alto valor económico. ■

CEFALÓPODOS. CRUSTÁCEOS. MOLUSCOS BIVALVOS. PESCADOS

Visítanos en Conxemar, Stand 3408

Añadimos Valor

Conserva el **color**, mejora la **textura**, realza el **sabor**.



Aditivos y coadyuvantes tecnológicos alimentarios.


Más de 40 AÑOS DE EXPERIENCIA
Innovación, Calidad y Seriedad.

Más de 1.000 empresas en el mundo se benefician cada día de la tecnología de **TEQUISA**

TEQUISA

FOOD TECHNOLOGY

www.tequisa.com
 Avda. del Rebullón - Polígono Industrial
 36416 PUXEIROS-MOS (Pontevedra) ESPAÑA
 Tel.: + (34) 986 288 323 / Fax.: + (34) 986 288 325
 E-mail: tqi@tequisa.com



TQI ANPEX. TQI ANPEX GLASS. TQI ANPEIX. TQI BLANTEX. MELACIDE. TQI PLUSAL. TQI SALCEF.

El turismo marineru y pesca turismo Florece en España con más negocios y viajeros

La actividad pesquera ha sido históricamente un elemento clave en el desarrollo de las zonas costeras, aportando importantes valores culturales, económicos, medioambientales y sociales.

En las últimas décadas, el cambio de modelo económico ha provocado que actividades tradicionales como la pesca artesanal hayan disminuido considerablemente. En este contexto, las iniciativas turísticas vinculadas directamente con la actividad pesquera se plantean como interesantes posibilidades de diversificación para las zonas litorales tradicionalmente dependientes de la pesca.

El turismo pesquero o marineru y el turismo acuícola son sectores en auge debido al entorno privilegiado de nuestro país, que ha contado siempre con un patrimonio natural, cultural y gastronómico de gran valor y atractivo. Aprovecharlo para convertirlo en un producto turístico de calidad y proyección tanto nacional como internacional es una opción cada vez más valorada por los colectivos y las organizaciones profesionales vinculadas al sector.

Los proyectos y actividades de turismo pesquero o marineru y de turismo acuícola cuentan con un enorme potencial de crecimiento y generan nuevas vías de ingresos, empleo estable y complementario a la actividad extractiva, así como un mayor dinamismo que permite mejorar la calidad de vida en las zonas costeras, y también de interior.

El turismo pesquero o marineru y el turismo acuícola proporcionan una experiencia original y única al turista, basada en el disfrute de la cultura de estos sectores a través del contacto con sus paisajes, gentes y modos de vida. Suponen una oportunidad estratégica que debe ser aprovechada mediante el respaldo a la iniciativa emprendedora de los profesionales y organizaciones que plantean actuaciones y proyectos relacionados con este ámbito de actividad.

Los viajeros que practican el turismo marineru o pesca turismo son en gran parte extranjeros, del Reino Unido, Ale-



mania y de Francia, además de belgas, holandeses y escandinavos.

Definiciones

- **Turismo pesquero o marineru:** Actividad desarrollada por los colectivos de profesionales del mar, mediante contraprestación económica, orientada a la valorización y difusión de las actividades y productos del medio marino, así como de las costumbres, tradiciones, patrimonio y cultura marineru, que por ello trasciende la mera actividad extractiva y comercial.

- **Turismo acuícola:** Actividad desarrollada por los colectivos de profesionales que desarrollan la actividad de la acuicultura, mediante contraprestación económica, orientadas a la valorización y difusión de su actividad y de los productos del medio acuícola.

- **Pesca turismo:** Tipo de actividad de turismo pesquero o marineru desarrollada a



bordo de embarcaciones pesqueras por parte de profesionales del sector, mediante contraprestación económica, que tiene por objeto la valorización y difusión de su trabajo en el medio marino, en la que los turistas embarcados no podrán ejercer la actividad pesquera.

Expansión en Cataluña, Galicia, Euskadi y Canarias

En L'Ametlla de Mar (Tarragona), el Grupo atunero Balfegó ofrece desde 2012 el Tuna Tour, que permite a los turistas nadar con atunes y este año espera recibir 22.000 visitantes. En el "Tuna Tour" de Balfegó un 83 % de sus visitantes son españoles, la mayoría de Barcelona, Tarragona, Madrid, Valencia, Lérida, Zaragoza y Castellón.

Las excursiones de pesca turismo o turismo marineru en Galicia son las que más movimiento registran este verano, según el director (CEO) de la plataforma de reservas digitales y consultora Pesca-turismo, Pepe Martínez. También hay visitas a la cría de mejillones, los turistas conocen la pesca del pulpo, se desarrollan excursiones en puntos como Baiona (Pontevedra) y tienen éxito las jornadas con mariscadoras, en la playa de Cambados, Carril o Redondela, según la plataforma. En Burela (Lugo), se puede asistir a la subasta, que combina la tradición de la puja oral y la automatización, y conocer las conserveras artesanales.

En el País Vasco ya hay tres pesqueros vascos con autorización para ejercer esa actividad turística y otros dos en trámite, con el impulso de las cofradías y de Opegui (Organización de Productores de Pesca de Bajura de Guipúzcoa) y el Grupo de Acción Local Pesquera (GALP).

Destaca también la incorporación del Proyecto 'Rumbo en azul' para la diversificación turística pesquera, que ya es realidad en la Cooperativa de Pescadores de San Cristóbal (Gran Canaria). También el Ejecutivo del archipiélago canario ha creado el primer club de producto turístico, cuyo fin es desarrollar el turismo marineru. ■

Metalicasa Canarias

Innovación y calidad en el sector pesquero

En el vibrante sector pesquero de las Islas Canarias, la eficiencia y la calidad son elementos claves para garantizar productos de primera categoría. Metalicasa Canarias, se ha consolidado como un referente en la fabricación de carros bandejeros y bandejas de congelación de pes-

cado, aportando soluciones innovadoras y duraderas que satisfacen las exigentes demandas de la industria.

Ventaja estratégica

Las Islas Canarias, gracias a su ubicación geográfica privilegiada, se encuentran en una posición estratégica como punto de encuentro entre Europa, África y América. Esta situación no solo facilita el acceso a diversas rutas pesqueras, sino que también convierte a la región en un nodo crucial para el sector pesquero a nivel nacional e internacional. Metalicasa Canarias, SL aprovecha esta ventaja para proporcionar productos y servicios que apoyan y potencian la eficiencia operativa de las empresas pesqueras en la región.

Especialidad

En Metalicasa Canarias, están especializados en la creación de carros bandejeros y bandejas de congelación de pescado, diseñadas para maximizar la eficiencia y asegurar la calidad del producto final. Las bandejas y carros están fabricados con materiales de alta calidad que garantizan su resistencia y durabilidad en condiciones.

Características de las bandejas

- Materiales de alta calidad como el acero inoxidable 316 y aluminio aleado al magnesio.
- Diseño eficiente.
- Fácil manejo.
- Personalizadas, fabricación a medida.
- Durabilidad.
- Higiene.
- Eficiencia.

Compromiso con la industria

Metalicasa Canarias, SL entiende las necesidades y desafíos del sector pesquero. Por ello, trabajan estrechamente con sus clientes para desarrollar soluciones que mejoren su eficiencia operativa y la calidad de sus productos. El compromiso con la innovación y la excelencia les ha permitido convertirse en un aliado confiable para la industria pesquera de las Islas Canarias. ■

Más información:

Tel: 928 602 157

metalicasa@metalicasa.com

www.metalicasa.com





METALICASA CANARIAS, SL

Fábrica de bandejas para la congelación de pescado, carros bandejeros, mesas de elaboración, puertas para frío, canales de descenso, cintas transportadoras, escalas, etc.




C/El Perdigón 11. Apdo. 24-35415. Arucas (Gran Canaria) · Telf. 928 602 157 / 600 724 · metalicasa@metalicasa.com · Visítenos en www.metalicasa.com

naval

Aumenta la cartera de pedidos a nivel mundial por el repunte de nuevas contrataciones

Según Clarksons, en 2023 se encargaron 2.220 buques mercantes (incluyendo dragas, remolcadores, buques de apoyo logístico y otros buques no de carga), lo que supuso un total de 115,8 millones de tpm (toneladas de peso muerto) y 42,2 millones de tonelaje bruto compensado (CGT en sus siglas inglesas). Todas estas cifras respecto a 2022 supone un crecimiento del 11,3 % en términos de tpm y una caída del 8,9 % en CGT.

Por otra parte, se entregaron 2.545 buques, lo que representa un total de 87,8 millones de tpm (con un crecimiento del 6,9 % respecto a 2022) y 34,9 millones de CGT (12,2 % de aumento respecto a 2022). El superávit registrado entre nuevos contratos y entregas de buques ayudó a impulsar la cartera de pedidos que a 1 de enero de 2024 tenía un total de 5.844 buques, es decir, 275 millones de tpm (con una subida del 9,7 %) y 124,4 millones de CGT (aumento del 6,1 %).

Según Sea Europe (Asociación Europea de Astilleros e Industria Auxiliar), el 68 % de las CGT en cartera proceden de contratos firmados entre 2022 y 2023, el 25 % entre 2019 y 2021 y el 7 % de 2018 o ejercicios anteriores.

En relación al uso de combustibles alternativos, el 45 % del tonelaje contratado en cartera en 2023 y el 55 % hasta marzo de 2024 podrán utilizar los combustibles alternativos. Estos datos hacen que 1.474 unidades equipadas con motores duales aumenten las GT (tonelaje bruto) en un 50 %. En este sentido, el GNL (Gas Natural Licuado) siguió siendo el combustible alternativo preferido (24 % de las GT), seguido por el metanol (con un 14 % de las GT contratadas).

Nuevos contratos y entregas

En 2023 la contratación de nuevos petroleros registró un crecimiento notable en términos de tpm (un 271,7 % más), lo que supone la segunda cifra más alta de la última década, frente al mínimo histórico conseguido un año antes. En cuanto a los buques graneleros, se encargaron un total de 575 unidades, es decir, 45,3 millones de tpm (un 25 % más que en 2022).

Por otra parte, las nuevas contrataciones de portacontenedores bajaron un 44,5 % en términos de TEU (unidad equivalente a 20 pies), esto es, 185 embarcaciones que totalizaron 1,5 millones de TEU. Del mismo modo, descendieron los metaneros en un 63,7 % en términos de m³ (se contrataron 66 unidades con 11,3 millones de m³).

En cuanto a las entregas, cabe resaltar el récord histórico registrado de TEU entregados con un total de 359 portacontenedores y 2,3 millones de TEU. Las entregas de buques graneleros fueron de 489 unidades y 35,3 millones de tpm, lo que significa un crecimiento del 12 % en tpm respecto a 2022, y todo ello a pesar de continuar en cifras de mínimos históricos.

El resto de entregas de buques se distribuyen de la siguiente manera: 46 petroleros de crudo con 9,8 millones de tpm (descenso del 54,8 %) y 148 de productos petrolíferos con 4,5 millones de tpm (caída del 17,6 %); 41 metaneros con 3,1 millones de tpm y 5,7 millones de m³ (subida del 22,5 %); 83 quimiqueros con 1,2 millones de tpm (bajada del 41,1 %); y, por último, la entrega de 83 buques para el transporte de gases licuados de petróleo con 3,1 millones de tpm y 4,6 millones de m³ (crecimiento importante del 66 %).

Astilleros e inversión

Según Sea Europe, por vez primera en toda la historia, en 2023 los astilleros chinos se hicieron con más de la mitad de las CGT contratadas a nivel mundial, con el 57 % y 24,1 millones de CGT. A continuación aparecen las factorías navales de Corea del Sur con el 23,8 % y 10,1 millones de CGT. Le siguen las atarazanas niponas con el 10,3 % y 4,2 millones de CGT. Una vez más, los astilleros europeos se sitúan muy lejos de las CGT conseguidas por los asiáticos, con tan sólo el 3,7 % y 1,6 millones de CGT.

Por otro lado, la inversión en nuevas construcciones navales se mantuvo en niveles altos (129,1 millones de dólares, o lo que es lo mismo, 118,2 millones de euros, es decir, un 31 % más de la media de los últimos diez años). Esta subida se debe a la creciente inversión en tecnologías alternativas y a la subida de los precios de un 10 % de nuevas construcciones como consecuencia de la falta de espacio en las factorías navales y el repunte de la demanda de nuevos buques.

Por último, los armadores europeos (UE 27, Noruega y Reino Unido) fueron los que más pedidos de buques encargaron el año pasado, es decir, un 47 % de las nuevas contrataciones. Pese a ello, en los últimos 15 años, la financiación bancaria de buques en Europa ha ido cayendo de forma gradual, lo que ha obligado a las navieras a buscar la financiación en otros lugares. Como consecuencia de ello, muchos de los nuevos pedidos están ahora financiados por bancos asiáticos, generando una preocupante dependencia financiera de estas instituciones bancarias asiáticas, especialmente de Extremo Oriente. ■



TÚ CONOCES EL AGUA. NOSOTROS TE CONOCEMOS A TI.

Los marineros confían en los marineros, y por una buena razón. Nadie conoce su negocio como usted, excepto Cummins. Con tecnología de conexión que le permite afinar el rendimiento, ingeniería colaborativa que hace que nuestros productos se sientan como si estuvieran hechos para ti, y una red de servicio que entiende cómo operas, tienes un amigo en quien puedes confiar en el agua, y ese es Cummins.

Comuníquese con Cummins Spain S.L

Tel: +34 916787600

Email: infocumminsspain@cummins.com

Obtenga más información en cummins.com/marine



**FOR
A WORLD
THAT'S
ALWAYS ON™**

Bilbao se centra en la sostenibilidad con inversiones por 700 millones de euros

En el Puerto de Bilbao se están ejecutando o están en trámite para su aprobación proyectos con una inversión cercana a los 700 millones de euros, en su mayor parte relacionados con proyectos de sostenibilidad y de economía circular.

El presidente de la Autoridad Portuaria, Ricardo Barkala, hizo balance de la actividad registrada durante el primer semestre.

El 78 % de la inversión que acoge el Puerto de Bilbao es privada y se destinará a plantas de combustible y áridos sintéticos, hidrógeno renovable, reciclaje de todo tipo, biocombustibles y componentes eólicos.

El Consejo de Administración ha adjudicado a la UTE formada por SACYR Construcción, S.A. -Construcciones Amenabar, S.A.- las obras de la segunda fase del Espigón Central por 55,14 millones de euros, con un plazo de ejecución de 26 meses.

Estas obras aportarán una nueva superficie portuaria de 31,2 hectáreas y se generarán 1.011 metros lineales de nuevos muelles de atraque. Supondrán la culminación de la ampliación del Puerto en el Abra Exterior, que se inició en la década de 1990.

Entre las "grandes oportunidades" del puerto, Barkala ha destacado la de ser "evacuador de mercancías y energía" y poner las bases para "un crecimiento sostenido en la innovación que impulsa, paralelamente, a Euskadi para convertirse en un referente europeo".

La hoja de ruta de la Autoridad Portuaria de Bilbao es convertirse en un 'Green Port' competitivo y atraer, paralelamente, nuevos mercados y tráficos, que han crecido un 10 % hasta junio, por encima de la media de Puertos del Estado.

Con los pilares logístico, industrial y energético, la Autoridad Portuaria de Bilbao y las empresas de la comunidad portuaria han establecido pautas de crecimiento sostenibles y llevan a cabo proyectos que contribuyen tanto al crecimiento económico de Euskadi como a hacer de esta "una región innovadora, puntera y sostenible".



Los puertos de Bilbao, Ámsterdam y Duisport, junto con el Ente Vasco de Energía (EVE), Petronor y las organizaciones holandesas SkyNRG, Evos Amsterdam y Zenith Energy Terminals se han unido en un Memorando de Entendimiento (MoU) en el ámbito de hidrógeno y su distribución por esta ruta marítima.

Entre los proyectos sostenibles que "marcarán el futuro del Puerto de Bilbao y de Euskadi", figuran un centro de descarbonización con cuatro proyectos asociados: Plantas de producción de combustibles sintéticos, de producción de hidrógeno renovable, de almacenamiento de productos petrolíferos, y de Combustible Sólido Recuperado (CSR).

El tráfico ha crecido un 10 % en el primer semestre, al mover 18 millones de toneladas, lo que supone 1,6 millones más que el mismo periodo que el año pasado



Crecimiento en los tráficos

En el primer semestre de 2024 la Autoridad Portuaria de Bilbao ha alcanzado una cifra de negocio de 39,2 millones de euros, frente a los 33,6 millones del mismo periodo del año anterior, lo que representa un incremento en la facturación del 16,8 %.

La deuda bancaria con el Banco Europeo de Inversiones al cierre del semestre se sitúa en 39 millones de euros, si bien dispone de una tesorería de 66 millones con la que afrontar las inversiones en curso.

El tráfico ha crecido un 10 % en el primer semestre del año, al mover 18 millones de toneladas, lo que supone 1,6 millones más que el mismo periodo del año pasado, y equivale a un crecimiento cercano al 10 %.

Este incremento está por encima de la media de Puertos del Estado (+3 %) y confirma el repunte del Puerto en línea, a su vez, con la reactivación de la economía vasca, según ha señalado Barkala.

Los graneles líquidos crecen un 16 % y la mercancía convencional un 11 %. Por su parte, los contenedores descienden un 5 % y los graneles sólidos un 2 %.

En términos generales, las mercancías que más crecen son el gasoil, el crudo de petróleo, los productos químicos, los productos siderúrgicos, los minerales, y el papel y la pasta.

Los principales descensos se dan en el gas natural, el fueloil, los aceites y grasas, el cemento y clínker; y las habas de soja.

El tráfico rodado ha crecido un 11 % y ha superado las 550.000 toneladas, mientras que los UTIs (Unidad de Transporte Intermodal) aumentan un 4 %.

Entre enero y junio han escalado, en las instalaciones que el Puerto tiene en Zierbena, 59 ferris con destino a Reino Unido e Irlanda, con 50.680 pasajeros a bordo, lo que supone un crecimiento del 7 %.

La terminal de cruceros de Getxo ha acogido 35 cruceros y el número de cruceristas ha sido de 54.969 (+14 %). En total han llegado en barco 105.649 personas, un 10 % más que hasta junio del año pasado.

HuelvaPort anunció la convocatoria de la IV Edición de los Premios de la Logística

La Asociación para la Promoción Comercial del Puerto de Huelva anunció la convocatoria de la IV edición de los Premios de la Logística de HuelvaPort, manteniendo el formato establecido en la edición anterior. Las solicitudes podrán ser enviadas hasta el próximo 15 de octubre de 2024. Esta nueva edición contará con dos categorías y una mención especial.

La primera categoría es el Premio HuelvaPort a la Logística Sostenible, que reconocerá iniciativas empresariales de los asociados de HuelvaPort. En este premio se valorarán los resultados relacionados con la transición energética, medio ambiente, seguridad y salud laboral, sostenibilidad del negocio e impacto social de manera equilibrada.



La segunda categoría es el Premio HuelvaPort a la Logística Eficiente, Inteligente y Conectada. Este premio evaluará las iniciativas empresariales de los asociados de HuelvaPort que destaquen en la gestión, operaciones y modelo de negocio a través de la innovación, digitalización y eficiencia operacional.

Además de estos dos premios, se otorgará la Mención Honorífica Manuel Vega a la Iniciativa Estratégica y Comercial.

El jurado de esta edición estará compuesto por el presidente de HuelvaPort, Antonio Ponce; quien presidirá el jurado, el presidente de la Autoridad Portuaria, de Huelva, Alberto Santana; el responsable de la Oficina Técnica de HuelvaPort y jefe del Área de Desarrollo de Negocio y Comercial de la Autoridad Portuaria de Huelva, Jaime Beltrán; el director del diario Huelva Información, Javier Ronchel; el capitán marítimo, Alejandro Andray; el jefe de la Dependencia Provincial de Aduanas e Impuestos Especiales, José Carlos Ruibaldeflores; y el secretario del Jurado y técnico comercial de HuelvaPort, Antonio Cordón. ■

J&L Carral
MAQUINARIA NAVAL
 FABRICACIÓN, REPARACIÓN Y MONTAJE DE MAQUINARIA NAVAL

Polígono de Bergondo
 La Coruña - España
 Telf. (+34) 981 900 044
 info@jlcarral.com - www.jlcarral.com

Remolcadores totalmente eléctricos

Asisten en la entrada y salida de buques de gran tonelaje

El bautizo del nuevo remolcador totalmente eléctrico eWolf ha marcado un cambio radical en la demanda de remolcadores eléctricos.

El eWolf dispone de una batería instalada de 6,2 MWh más grande que cualquiera de los remolcadores en servicio o en construcción. Se trata del primer remolcador de puerto totalmente eléctrico para asistir en la entrada y salida de buques de gran tonelaje en el puerto estadounidense de San Diego, y con capacidad para operar durante 8 horas consecutivas con una sola carga. Dicho remolcador, construido por el Astillero Master Boat Builders, cuenta con un tiro a punto fijo de 70 toneladas.

Entre los suministradores de este buque cabe destacar por encima de todos a ABB, encargada de realizar la integración de sistemas, ingeniería y automatización del nuevo remolcador eléctrico. Asimismo, también suministró su plataforma de distribución de energía Onboard DC Grid™, dos motores de propulsión de imán permanente de 2,1 MW, cuadros de distribución de bajo voltaje, transforma-

dores, baterías de iones de litio de Corvus Energy, propulsores mecánicos L-drive de Schottel y el sistema de diagnóstico remoto ABB Ability™ para el monitoreo continuo de equipos y mantenimiento predictivo del buque.

La capacidad de almacenamiento de energía de este nuevo remolcador eléctrico se determinó en función del perfil operativo de los remolcadores existentes en el puerto de San Diego. En este sentido, el remolcador también cuenta con grupos electrógenos diésel de respaldo para ampliar su autonomía operativa.

En comparación con los sistemas de energía tradicionales que involucran dos motores diésel, los remolcadores totalmente eléctricos son más silenciosos y más económicos de operar y mantener. La máxima tracción a punto fijo solo se requiere para una pequeña parte de las operaciones (alrededor del 5-10 % en el caso del eWolf), ya que la mayor parte del tiempo se pasa en tránsito o en espera.

En una configuración de motor puramente diésel, esto significa hacer funcionar motores grandes con cargas bajas e ineficientes la mayor parte del tiempo.

Por el contrario, los sistemas de propulsión eléctricos son muy eficientes en todo el rango de potencia requerido, y además pueden generar el máximo empuje cuando es necesario.

Serie ElectRA 2800

También entró en servicio el año pasado la primera serie ElectRA 2800 de remolcadores eléctricos a batería diseñados por Robert Allan y construidos por Sanmar Shipyards. Hasta la fecha, tres remolcadores totalmente eléctricos de HaiSea, el Wamis, el Wee'git y el Brave, han llegado a Vancouver para prestar servicios de remolque de asistencia y escolta a los buques metaneros en las nuevas instalaciones de exportación de LNG Canadá en Kitimat.

Estos tres remolcadores cuentan cada uno con más de 65 toneladas de tiro a punto fijo y 6,1 MWh de capacidad de batería de Corvus Energy. Dichos remolcadores llevarán a cabo todas sus misiones de atraque y desatraque de buques únicamente con energía procedente de la batería, aprovechando la energía hidroeléctrica limpia disponible en el puerto canadiense de Kitimat para su recarga. Al igual que el eWolf, los buques disponen de generadores diésel de respaldo para ampliar su autonomía operativa.

Cuando los niveles de almacenamiento de energía en un remolcador totalmente eléctrico caen a niveles muy bajos, el buque puede tener dificultades para realizar ciertas tareas. Para gestionar esto, los operadores confían en sistemas de monitoreo en tiempo real que rastrean continuamente el estado de la batería y emiten alertas cuando los niveles caen por debajo de los umbrales seguros.

Por eso, las operaciones se planifican de acuerdo con el estado de carga de la batería, con presupuestos de energía asignados a cada tarea para garantizar que se completen dentro de los límites de energía disponibles. El deslastre de carga y la regulación pueden reducir el consumo de energía, al tiempo que se mantiene una capacidad de reserva. ■



Más de 8.000 alumnos recibirán formación especializada en Cádiz para el sector naval

La Consejería de Empleo, Empresa y Trabajo Autónomo pondrá en marcha un “proyecto singular” para formar a más de 8.000 alumnos en los perfiles especializados que requiere el sector naval de la provincia de Cádiz.

Con una inversión que se eleva a más de 2,3 millones de euros, el proyecto tendrá carácter plurianual, con una formación prevista a tres años, y está dirigido a 8.475 alumnos, que podrán estar ocupados o desempleados. La enseñanza de estos alumnos abarcará 565 cursos correspondientes a un total de 41 especialidades formativas.

Los proyectos singulares son programas formativos destinados tanto a desempleados como al reciclaje de personas ocupadas que provienen de otros sectores, mejorando sus destrezas y actualizando perfiles vinculados con las nuevas tecnologías 4.0.

La consejera de Empleo, Empresa y Trabajo Autónomo, Rocío Blanco, participó en la firma de un protocolo con la Federación de Empresarios del Metal de la Provincia de Cádiz (FEMCA) y el Clúster Marítimo Naval de Cádiz (CMNC), para el desarrollo de este plan formativo enfocado a las necesidades de perfiles especializados que requiere el sector naval de la provincia.

El protocolo recoge que la formación que reciban los alumnos irá acompañada de prácticas profesionales en las empresas del sector.

La consejera de Empleo precisó que la previsión es que la convocatoria para que las empresas puedan acceder a las subvenciones para formar a este colectivo esté resuelta antes de que termine 2024, para que los cursos estén en marcha “cuanto antes”.

Los perfiles que desarrollarán las acciones van desde los tradicionales a la digitalización end to end y las nuevas tecnologías, como por ejemplo, realidad aumentada, virtual y mixta en entornos 4.0; visión artificial y su aplicación en la industria 4.0; robótica colaborativa avanzada o impresión 3D en la industria.

Rocío Blanco explicó que el naval es un sector muy potente en Cádiz, donde se encuentra el 75 % de las 368 empresas andaluzas de este ámbito.

La facturación supone el 89 % de los 1.425,93 millones que registra el sector en Andalucía, y se emplea a más del 83 % de las 14.455 personas que se dedican a la construcción o reparación de buques en la comunidad autónoma.





COTERENA



aitodetec
INGENIERÍA TECNOLÓGICA



ARGOS





REPARACIÓN NAVAL
MARINE REPAIRS



OFICINA TÉCNICA
TECHNICAL DEPARTMENT



MANTENIMIENTO
MAINTENANCE



DPTO. MONITORIZACIÓN
MONITORING DPT.



REPUESTOS
SPARE PARTS



DPTO. CONTROL GEOMÉTRICO
GEOMETRIC CONTROL DPT.

SERVICIO OFICIAL Official Service	DISTRIBUIDOR OFICIAL Official Distributor	TALLER COLABORADOR Partner Workshop
		

Baleària incorpora el segundo fast ferry del mundo con motores duales a gas

Baleària ha incorporado a la ruta Barcelona-Alcúdia-Ciutadella el segundo ferry rápido con motores duales a gas del mundo, el Margarita Salas, que además es pionero en innovación y sostenibilidad, para ofrecer rapidez y comodidad en las conexiones marítimas de Mallorca y Menorca con la capital catalana.

La incorporación del catamarán, con capacidad para 1.200 pasajeros y 425 vehículos, permite a Baleària incrementar un 50 % la oferta de plazas en alta velocidad en la ruta Barcelona-Alcúdia-Ciutadella y doblar la de vehículos, a la vez que disminuye su huella de carbono, ya que el gas

natural reduce las emisiones de CO₂ y las de óxido de nitrógeno, y elimina totalmente las de azufre y las partículas. Baleària ha invertido un total de 126 millones de euros en este buque.

Este nuevo catamarán es el undécimo de la naviera española dotado de motores duales a gas, una tecnología versátil que permite navegar con distintos combustibles, como el gas natural en la actualidad o fuentes renovables neutras en emisiones de CO₂ en el futuro.

Así, la naviera calcula que el Margarita Salas dejará de emitir anualmente casi 13.000 toneladas de CO₂ (un 22 % menos), respecto al ferry rápido que operaba

hasta el momento en la ruta. Además, al tener el nuevo barco mayor capacidad de pasaje, las toneladas de dióxido de carbono por pasajero se reducirían a la mitad.

Servicios a bordo y características técnicas

El Margarita Salas tiene dos cubiertas de pasaje, con unos espacios interiores amplios, luminosos y confortables, con diferentes acomodaciones (butacas estándar, premium y salones privados). Los pasajeros pueden disfrutar de una amplia terraza exterior y servicios como cafetería, tienda, zona infantil con juegos digitales interactivos, acceso a internet y cobertura de mensajería instantánea gratuita durante toda la travesía, tarjeta de embarque online con asignación de butaca, plataforma gratuita de entretenimiento digital o zona de mascotas aclimatada y con videovigilancia.

El barco tiene 123 m de eslora y 28 de manga, destacando los cuatro motores duales a gas natural que le permiten alcanzar una velocidad de servicio de 35 nudos.



Puertos del Estado recibe 2,77 millones para implementar la Ventanilla Única Europea

Puertos del Estado recibirá 2.775.250 millones de euros de la convocatoria 2023 del Mecanismo Conectar Europa (CEF), en el marco del Proyecto SEMAS para la implementación de la Ventanilla Única Marítima a nivel europeo.

El Proyecto SEMAS tiene un presupuesto total de 29,76 millones de euros, de lo que el 50 % será financiado por los Fondos CEF. El coordinador del proyecto es la Fundación Valenciaport y como socios figuran las autoridades portuarias nacionales de España (Puertos del Estado), Portugal, Suecia, Holanda, Finlandia, Italia y Eslovenia.

El objetivo ahora es la creación de un espacio marítimo europeo inteligente a

través del entorno de la Ventanilla Única Marítima Europea (SEMAS-EMSWe) que se implementará en siete Estados miembros de la UE, de modo que se armonice en toda la UE el intercambio electrónico de la información necesaria sobre la llegada, permanencia y salida de los buques en los puertos, garantizando que la información pueda presentarse del mismo modo en cada Ventanilla Única Marítima Nacional.

En España, este proyecto permitirá la adecuación de la Ventanilla Única Marítima por parte de Puertos del Estado y la adaptación a la nueva información que se comunique en el sistema de gestión INTEGRA2, utilizado por las autoridades

portuarias, así como la conexión con los distintos organismos y autoridades de la Administración.

En el conjunto del sistema portuario de titularidad estatal, las Autoridades Portuarias de Barcelona, Gijón y Valencia recibirán una ayuda total CEF de 42 millones de euros para la implementación del Proyecto OPS, que prevé la electrificación de los muelles para permitir la conexión de los buques a la red eléctrica cuando estén atracados en puerto, de modo que puedan apagar sus motores auxiliares. Además, los puertos de Almería y Santander recibirán 5,9 y 3,54 millones de euros respectivamente para la ampliación de muelles.

Sasemar presentó un buque civil pensado para hacer operaciones con drones

Salvamento Marítimo de España presentó el que calificó como el primer buque civil de salvamento y rescate del mundo pensando en hacer operaciones con drones. El Heroínas de Sálvora, de 82 metros de eslora y capaz de remolcar hasta 213 toneladas, fue presentado en Las Palmas de Gran Canaria.

Durante la presentación, el ministro español de Transportes, Óscar Puente, explicó que tiene unas características únicas, entre ellas que es el primero del mundo diseñado para operar con drones.

El Gobierno de España invirtió 53,6 millones de euros en este barco construido en el país, que "tiene las últimas tecnologías en todos los aspectos, también en materia de sostenibilidad, porque es un barco híbrido que cuenta tanto con motor de combustión como con eléctricos y tiene unos niveles de emisiones de contaminación muy bajos", señaló.

El barco tiene un peso bruto de cerca de 4.000 toneladas y capacidad para 16 tripulantes y hasta 24 técnicos, con una potencia de 14.860 kilovatios, destinado a funciones para el remolque de otros buques, rescates, medidas anticontaminación y contra incendios o misiones de apoyo con personal externo de operaciones especiales.

Según comentó Juan Vasco, uno de los responsables de Salvamento Marítimo, es capaz de remolcar barcos de gran envergadura, como el portacontenedores Ever Given que bloqueó el Canal de Suez (Egipto) en 2021.

Además, posee una helisuperficie pensada para el aterrizaje de drones, entre los que se encuentra un potente aparato que viaja a bordo de tres metros de longitud, el iSAR 801, que puede transportar hasta 30 kilos y tiene una autonomía de unas 4 o 5 horas. Este dron puede llegar a desplazarse a 55 nudos, unos 110 kilómetros por hora, y tiene un alcance de 150 kilómetros.

Asimismo, dispone de una antena satelital que le mantiene conectado y transmitiendo información tanto al buque como a los centros de coordinación de Salvamento Marítimo o incluso a otros barcos que participen en una operación.

Y cuenta con distintos sensores y cámaras de vídeo y térmicas que pueden detectar e identificar de forma automática objetos, atmósferas peligrosas o analizar las emisiones de los barcos.

En definitiva, ensalzó Puente, se trata del "más moderno barco" que haya tenido la sociedad estatal española y uno de los "grandes referentes" del salvamento marítimo civil en el mundo. ■

Foto: Ministerio de Transportes



REINTJES
POWERTRAIN SOLUTIONS



REINTJES Power Train Solutions
Robustez y fiabilidad garantizada por Reintjes

REINTJES ESPAÑA, S.A. | Avda. Doctor Severo Ochoa, 45-1.º B | P.A.E. Casablanca II
E-28100 Alcobendas (Madrid) | Phone +34 916 572 311 | www.reintjes.com

JC Navalips y Fundilusa se alían para avanzar en la modernización naval



JC Navalips y Fundilusa, compañías especializadas en el sector de la fabricación de productos para la industria naval, han anunciado una alianza estratégica para reforzar su posición en el mercado y ofrecer un servicio aún más completo y competitivo a sus clientes.

Con el objetivo de modernizar el sector, ambas empresas, que operan de forma independiente y sin ningún vínculo de subordinación, han acordado un proyecto para explotar capacidades conjuntas para la producción y comercialización de hélices y otras piezas en bronce para la industria naval, utilizando para ello tecnología de última generación.

JC Navalips, con una experiencia de más de 50 años en la fabricación de productos de propulsión naval, es reconocida a nivel mundial por su saber hacer y su calidad en el suministro de hélices, palas y componentes de bronce para el sector naval. JC Navalips cuenta con un equipo altamente cualificado y comprometido para conseguir los máximos niveles de calidad y seguridad en los procesos de fabricación.

Esta alianza representa un éxito significativo para JC Navalips, ya que su asociación con Fundilusa, la fábrica de más prestigio y referente a nivel europeo y mundial de las últimas décadas, refuerza su posición en el mercado de la industria auxiliar naval.

Por otro lado, Fundilusa, fundada en 1989, se ha destacado a lo largo de los años por la incorporación de tecnología avanzada en su proceso productivo, man-

teniéndose siempre a la vanguardia como líder del sector. Su actividad principal es la fundición y mecanizado de hélices, palas y componentes de propulsión marina en bronce.

Con esta alianza, Fundilusa podrá consolidar su nueva línea de negocio y crecer en el mercado del acero. Además, la firma también es reconocida por su compromiso con la calidad, la eficiencia en la producción y la cercanía al cliente, escuchando sus necesidades y buscando siempre las soluciones más adecuadas.

Con una capacidad de fabricación conjunta de unas 3.000 toneladas anuales, ambas empresas tienen la voluntad de colaborar con el objetivo común de proporcionar un servicio de alta calidad, mejorar los plazos de respuesta y ampliar la cartera de productos para cubrir todas las necesidades de sus clientes.

La alianza entre JC Navalips y Fundilusa ofrecerá una serie de ventajas tanto para los clientes como para ambas empresas. Entre estas ventajas se incluyen una atención completa al mercado, competitividad en precio y plazo, altos estándares de calidad, incorporación de tecnología de última generación, ampliación de la gama actual de productos, inversión en I+D+i, aprovechamiento de sinergias en el desarrollo de nuevas metodologías y materiales, así como el compromiso conjunto de aprovechamiento de materias primas, reciclaje y reducción de la huella de carbono. ■

Foto: Navalía 2024

HIF Global, Idemitsu Kosan y MOL colaboran en suministro de e-fuels

HIF Global, compañía líder en e-fuels a nivel mundial, Idemitsu Kosan, petrolera japonesa y la naviera internacional nipona Mitsui O.S.K. Lines (MOL) han acordado desarrollar una cadena de suministro de electrocombustibles (e-fuels) entre las instalaciones de HIF y Japón.

Este acuerdo tiene como objetivo final fomentar la producción y distribución de electrocombustibles como una alternativa sostenible a los combustibles fósiles, contribuyendo así a la reducción de las emisiones de carbono en el sector del transporte marítimo a nivel mundial.

El acuerdo también habla de cómo las empresas explorarán el potencial que tiene el suministro de dióxido de carbono (CO₂) desde Japón, para su uso como materia prima para el proceso de producción de electrocombustibles en las instalaciones de HIF en EE.UU., Australia y Chile.

En este sentido, HIF Global evaluará la demanda de CO₂ en sus instalaciones de producción de electrocombustibles en todo el mundo. Idemitsu estudiará la captura de CO₂ en Japón. Y por último MOL examinará el transporte y envío de CO₂ desde Japón y, en concreto, de electrocombustibles al país nipón.

HIF Global cree que los electrocombustibles neutros en carbono representan una alternativa inmediata y efectiva a los combustibles fósiles en el sector del transporte. No hay que olvidar que esta compañía tiene la capacidad para reciclar millones de toneladas de CO₂ anualmente, lo que equivaldría a las emisiones de millones de automóviles.

Por otra parte, y dentro del marco de este acuerdo, las tres compañías estudiarán todas las posibilidades de compraventa de electrocombustibles, con el fin de reducir todavía más las emisiones de gases de efecto invernadero. ■

Motores eléctricos Obeki

Para winches y grúas marinas y offshore

En Motores eléctricos Obeki diseñan, fabrican, prueban y suministran motores y motores-freno para aplicaciones marinas como todo tipo de cabrestantes, grúas, propulsión, hélices azimutales y de proa, etc. Hecho a propósito y personalizado para la instalación de los clientes. Motores de 1, 2 y 3 velocidades con bobinados independientes o conexiones Dahlander. 2 polos, 4 polos, 6 polos, 8 polos o más, también 8/4 polos, 12/4/2 polos, 24/6/2, 28/8/4, 12/6/2, 15/8/4, etc.

Posición personalizada de la caja de bornas, arriba, izquierda, derecha y diseño personalizado de la cantidad y el tamaño de los prensacables. Rendimiento



térmico del motor y método de enfriamiento (TENV, TEFC, TEFV, refrigerados por agua IC71W) optimizado y ajustado al servicio de la aplicación, S1, S2-30', S2-5/30/10', S3-ED25 %.

Alto grado de protección mecánica y estanqueidad, típicamente IP56 pero hasta IP67 teniendo también una buena

experiencia con motores submarinos para trabajar bajo presión de hasta 50 bar. Los frenos están diseñados y fabricados por Obeki para un ajuste exacto en los motores. Los diseños fiables, flexibles y robustos se proporcionan con discos de freno desarrollados específicamente para operaciones de servicio pesado y bajo mantenimiento.

Todos los motores están certificados de fábrica (3.1) o, previa solicitud, con certificado de cumplimiento 3.2 con todas las principales sociedades de clasificación como BV, DNV/GL, ABS, LRS, RINA, RMRS, NK, CS, KR. Los sistemas de recubrimiento de grado marino se aplican y personalizan según el color RAL de terminación requerido. ■

obeki

We have been providing market solutions since 1950

Permanent Magnet Motors & Generators DC brakes

Water Cooled

Forced ventilation

Jacking rig

800 kW

C5M-H grade painting

ATEX

3 SPEED & 2 SPEED MOTORS

Sizes 71 to 710

IP67

10.000 Nm braking torque

IC71W

OFFSHORE



Adjusted to costumers requirements. Totally customized

C/. Baratzondo, 3 - Pol. Ind. Apatia-Erreka - 20400 Ibarra - Spain
Tel. +34 943 679 900 - +34 943 679 901

Reino Unido ha seleccionado un proyecto presentado por Cummins para el desarrollo de un kit de metanol

Cummins Inc. (NYSE: CMI) anunció la selección de su propuesta para desarrollar conjuntamente un kit de metanol para su motor QSK60 como parte de la competencia Zero Emission Vessel and Infrastructure (ZEV), financiada por el Gobierno del Reino Unido y entregada en asociación con Innovate UK.

Para ser elegido como uno de los 10 mejores proyectos, Cummins presentó una propuesta para colaborar con un importante puerto y operadores del Reino Unido para desarrollar, implementar y operar soluciones de tecnología marítima limpia en el camino hacia la descarbonización y la reducción de la huella general de gases de efecto invernadero.

Los 4,4 millones de libras esterlinas de financiación total serán aprovechados por Cummins y sus compañeros interesados en el proyecto (Ocean Infinity, la Junta del Puerto de Aberdeen y Proman AG) en el despliegue de un kit de conversión de metanol diseñado y construido en el Reino Unido para un motor de combustión interna marino de alta potencia, ofreciendo al Reino Unido un punto de apoyo importante para permitir la transición a combustibles marítimos más limpios.

Una vez finalizado en el segundo trimestre de 2025, el proyecto tiene como objetivo una reducción de las emisiones de CO₂ del 50 % para las operaciones en alta mar del buque con NOx, SOx y PM a

niveles considerablemente inferiores a los emitidos por el combustible convencional. Además, todos los motores de combustible dual modernizados cumplirán con las normas de emisiones Tier III de la OMI.

“Cummins se siente honrada de haber sido seleccionada por el Gobierno del Reino Unido para apoyar este proyecto de combustible dual que se alinea bien con nuestra estrategia de tecnologías de puentes”, dijo Mark Bargent, director de Arquitectura y Planificación Tecnológica de Cummins. “Seguimos comprometidos a ayudar al sector marítimo a alcanzar su objetivo de reducir en un 50 por ciento las emisiones de gases de efecto invernadero para 2050, tal y como exige la OMI. Para lograrlo, los constructores navales necesitan una hoja de ruta para sus planes de descarbonización”.

“Este proyecto, con su enfoque en la conversión de las instalaciones de motores

existentes, ofrece una transición perfecta entre la construcción actual y futura de barcos de tecnología nueva y más limpia”, agregó Molly Puga Cummins, directora Ejecutiva de Estrategia, Planificación de Productos y Digital. “Descarta la necesidad de una revisión importante de los buques y crea un impacto positivo inmediato en la reducción de las emisiones de carbono en todas las condiciones ambientales y operativas, lo que en última instancia ayuda al sector marítimo a satisfacer nuestras necesidades climáticas globales”.

Como parte del consorcio, Ocean Infinity proporcionará uno de sus buques de servicio offshore híbrido con tripulación reducida para que Cummins diseñe, desarrolle y pruebe la tecnología de combustible dual HVO (aceite vegetal hidrotratado) y metanol. A principios del tercer trimestre, Cummins había anunciado la aprobación de combustibles parafínicos sin mezclar, a menudo denominados diésel renovable, incluido el HVO, en todos sus motores de alta potencia para todas las aplicaciones industriales.

El puerto de Aberdeen, con una gran ambición de convertirse en el principal puerto de cero emisiones netas de Escocia, ofrece sus instalaciones y servicios de clase mundial para probar los buques, mientras que Proman AG presta su experiencia global en la producción de metanol y lidera el desarrollo de la producción de metanol con emisiones ultrabajas de carbono.

El director de Tecnología de Ocean Infinity, Josh Broussard, dijo: “Ocean Infinity existe para utilizar tecnología innovadora para transformar las operaciones en el mar en beneficio de las personas y el planeta. Este proyecto forma parte de nuestra estrategia más amplia de combustibles futuros, que apunta a una transición de las fuentes de energía tradicionales a alternativas bajas en carbono para, en última instancia, minimizar el impacto ambiental de las operaciones de nuestros buques. Nuestra estrategia incluye biocombustibles avanzados, como el HVO y el metanol, para cerrar la brecha antes de desarrollar amoníaco en el futuro”.

Una vez finalizado en el segundo trimestre de 2025, el proyecto tiene como objetivo una reducción de las emisiones de CO₂ del 50 %



La Junta abrirá un centro de emprendimiento digital en Algeciras a principios de 2025

El consejero de la Presidencia, Interior, Diálogo Social y Simplificación Administrativa, Antonio Sanz, firmó un protocolo de colaboración con el presidente de la Autoridad Portuaria de Algeciras, Gerardo Landaluce, acompañados por el alcalde de la localidad, José Ignacio Landaluce, para la creación de “un nodo de emprendimiento digital pionero para aplicar las últimas tecnologías a la mejora de la logística portuaria”.

Este centro, incluido en el Proyecto Redes de emprendimiento digital del Programa Retech, cuenta con una inversión de tres millones de euros y se abrirá en la estación marítima de Algeciras “a principios de 2025”, indicó el consejero.

Antonio Sanz explicó que, además de la firma del acuerdo, la Agencia Digital de Andalucía (ADA) ha licitado el contrato para que una empresa gestione el centro y que, dicho contrato, se podría adjudicar a final de año “para que el centro abra sus puertas a principios de 2025”.

El consejero reveló que “28 empresas ya han mostrado su interés en participar en esta iniciativa”, que impulsará proyectos que trabajen en la automatización de procesos, la descarbonización del sector apostando por energías verdes, la eficiencia energética de estos equipamientos, la implementación de redes 5G en los puertos y su digitalización y la introducción de la tecnología blockchain en el sector portuario.

Además, una de las novedades de este nodo es que tendrá personal especializado, mentores que guiarán a startups en su nacimiento para impulsar sus ideas y que pasen a una fase de entrada en el mercado y crecimiento, y también plantearán a empresas especializadas del sector portuario proyectos conjuntos y retos incentivados.

Antonio Sanz recordó que “Andalucía siempre ha sido un referente en el sector portuario, y el Puerto de Algeciras se ha convertido en el más importante de España y uno de los principales de Europa en términos de carga total, con 105 millones de toneladas en el pasado año, representando el 19,8 % de todo el volumen nacional”.

El presidente de la APBA, Gerardo Landaluce, destacó el impulso que este acuer-



do supone para el emprendimiento digital y la innovación abierta, que se engloban en los objetivos estratégicos de la Autoridad Portuaria de potenciar la innovación en todo el ámbito marítimo portuario. Landaluce señaló que “hoy más que nunca los puertos son activos estratégicos, por lo que necesitamos puertos fuertes y sólidos para seguir siendo competitivos”.



El mantenimiento a bordo es complicado. Hazlo más fácil con Jotamastic Smart Pack HB.

- ✓ Aplicación brocha y rodillo
- ✓ Altos espesores
- ✓ Proporción de mezcla 1:1
- ✓ Producto “Surface-tolerant”
- ✓ Fácil de conseguir película homogénea
- ✓ Cumple con NORSOK



Jotamastic

SMART PACK HB

Turbo10 Distribuidores, Reparadores y Mantenedores Corrosión en el turbo y economía circular

Jose María Masip

Jefe de taller de Turbo10

La corrosión de un turbo en todo tipo de embarcaciones, es un proceso natural que provoca la salinidad del mar y es más agresivo en aguas templadas que frías.

La salinidad acelera el deterioro de los materiales del turbo, lo que es un desafío para los sectores afectados por su corrosión. Sus efectos no solamente causan pérdidas económicas directas a las empresas y particulares que se ven afectados por ella debido a reparaciones y reemplazos, sino que también pueden comprometer la seguridad y la integridad de los componentes a los que afecta.

Podemos afirmar que el turbo es un elemento que disminuye los efectos adversos que provocan los gases en la atmósfera ya que reutiliza gases nocivos para generar potencia, optimizando el rendimiento del combustible.

Un turbo con un correcto mantenimiento, reparaciones admisibles y sustituciones necesarias, promueve la reutilización de elementos y la reducción del desperdicio, generando de manera natural la economía circular que busca principalmente un desarrollo sostenible y la disminución de los efectos causantes del cambio climático.

En Turbo10, distribuidores de turbos y especialistas en su reparación y mantenimiento, atribuyen las claves del éxito de la economía circular del turbo marino a los siguientes puntos fundamentales:

• **Mantenimiento y reparación eficientes:** La economía circular es precursora en prácticas de mantenimiento proactivo y gestión eficiente. Esto incluye la revisión

y mantenimiento regular del turbo, la aplicación de las recomendaciones de los fabricantes además de la implementación de técnicas de monitoreo avanzadas para prevenir la corrosión en el sector naval.

• **Uso de materiales resistentes a la corrosión:** La economía circular impulsa la utilización de materiales duraderos y resistentes a la corrosión, como los que se utilizan en el taller de Turbo10 provenientes de reputados fabricantes. Esto prolonga la vida útil de un turbo reduciendo la necesidad de reemplazo y también minimiza el impacto ambiental asociado con la extracción y procesamiento de nuevos materiales.

• **Compartir recursos:** La economía circular también impulsa el trabajo y comunicación entre diferentes industrias y sectores para optimizar el uso de recursos relacionados con la distribución, mantenimiento y reparación de turbos disminuyendo así los residuos. Esto genera acciones de colaboración, investigación y desarrollo de nuevas tecnologías, materiales y prácticas anticorrosión algunas de las cuales hemos tenido oportunidad de conocer a través de nuestras continuas participaciones en eventos de referencia naval en donde confluyen el resultado de diversas investigaciones y líneas de trabajo cada vez más innovadoras y estrechamente relacionadas con la economía circular.

• **Sensibilización y Formación:** Entregar conocimientos, nos permite sensibilizar a especialistas y entusiastas relacionados con el mundo del turbo entregándoles la opción de gestionar de manera óptima

el turbo de sus vehículos terrestres y marinos, permitiéndoles así abordar prácticas preventivas de averías y reemplazos. En nuestra web www.turbo10.es como Máster Distribuidores Garrett ponemos a disposición de manera gratuita la opción de formación en turbos. En el apartado "GARRETT INSTALLER CONNECT" está la opción de inscribirte, tanto si eres un especialista o entusiasta, realizar los módulos de formación a tu ritmo con tu ordenador o móvil y obtener las certificaciones de experto en turbo que otorga la fábrica Garrett. Esta formación es una opción más de las tantas y tan variadas que ofrecen los fabricantes hoy en día a través de sus socios y distribuidores. Participar activamente en ellas nos dota como empresas de personal cualificado y como particulares de responsables usuarios.

En conclusión, puedo decir que la economía circular y el control de la corrosión en turbos están intrínsecamente relacionadas, ya que ambas se centran en la optimización del uso de recursos, la reducción del desperdicio y el impulso de prácticas sostenibles cumpliendo así con la responsabilidad medioambiental que tenemos con nuestro planeta. En este último punto quiero destacar la importancia que ha supuesto y supone a lo largo de la historia de la humanidad el conocimiento y la concienciación como "acción", ya que en dicha acción habitan las soluciones y hoy hablamos de turbos marinos, corrosión y economía circular, pero sin duda es aplicable a un sin fin de problemáticas que nos atribulan en el día a día. ■



Volvo Penta amplía las soluciones IMO III en toda la gama de propulsores D8

El último lanzamiento amplía las soluciones marinas comerciales Volvo Penta D8 IMO III para D8 IPS-600, D8 IPS-650, D8 IPS-700, D8 450 CV, D8 510 CV y D8 550. La oferta mejorada permite a una gama más amplia de paquetes de propulsión D8 superar las normas de emisiones IMO III sin comprometer la potencia ni la eficiencia.

A medida que se amplían las zonas de control de emisiones, los buques comerciales deben cumplir normas IMO III más estrictas. Históricamente, no existían soluciones IMO III para los buques de alta velocidad más pequeños, por lo que estaban exentos de las restricciones.

La tecnología SCR (Reducción Catalítica Selectiva) es esencial para la gama ampliada Volvo Penta D8 IMO III. Ha sido de-

sarrollada por Volvo Penta y para la nueva gama D8, optimizada para operaciones marinas pesadas.

Con SCR, los gases de escape se combinan con el gasóleo y la urea en la unidad SCR, a través del tubo inyector de urea integrado. Preinstalados en un depósito diario de urea, los sensores de calidad y nivel de urea trabajan conjuntamente con una bomba dosificadora para mantener los estrictos niveles de emisiones IMO III.

La unidad SCR puede instalarse en posición vertical u horizontal, gracias a la nueva salida giratoria sin fisuras, que aumenta la versatilidad de esta completa solución.

La gama Volvo Penta D8 IMO III es una de las soluciones más compactas del mercado. Esto la hace ideal para embarcacio-

nes de trabajo comerciales que navegan entre 20 y 40 nudos y soportan condiciones duras, normalmente en los barcos de 15 m de eslora. Esto incluye embarcaciones de prácticos, CTV, transbordadores de alta velocidad, embarcaciones de búsqueda y rescate, patrulleras y barcos de trabajo más pequeños.

Cuando se combina con Volvo Penta IPS y hélices dobles contrarrotantes, la gama D8 IMO III ofrece una excelente maniobrabilidad, capacidad de respuesta, largo radio de acción, menor consumo de combustible, menos ruido y mayor confort. Se convierte en un sistema totalmente integrado, diseñado, desarrollado y fabricado por una sola empresa.

La disponibilidad en el mercado está prevista para el primer semestre de 2025. ■



Proven SCR technology ensures high engine power output while offering efficient NOx reduction.

The Volvo Penta IMO Tier III solution is robust and designed for tough marine conditions. Based on SCR exhaust aftertreatment technology, our solution is available for IPS, inboard, genset and auxiliary applications. It is designed for flexibility, ease of installation and space-efficient configuration.

See more at www.volvopenta.com

V O L V O P E N T A

El Puerto de Valencia prueba la tecnología 5G, la IA y drones

El Puerto de Valencia puso a prueba un sistema innovador, mediante el uso de conectividad 5G, realidad aumentada y drones autónomos, para mejorar la vigilancia y seguridad del recinto portuario en el espacio aéreo.

Según informó el Puerto en un comunicado, se trata del Proyecto IMAGINE-B5G, desarrollado por Telefónica, la empresa XRF, ETRAIR y coordinada por la Autoridad Portuaria de Valencia (APV), la Fundación Valenciaport y el instituto iTeam de la Universidad Politécnica de Valencia (UPV).

El proyecto tiene como objetivo desarrollar un sistema piloto usando comunicaciones 5G avanzadas, como es el caso del network slicing y apificación de red, que sirve como habilitador de otras tecnologías que transforman la seguridad portuaria, como la IA generativa, la realidad aumentada y el Gemelo Digital.

El Puerto de Valencia acogió una simulación del funcionamiento de la plataforma del centro de control virtual y de la tecnología desarrollados en el marco del proyecto, en un supuesto de emergencia y otro de seguridad.



Este proyecto piloto demuestra que la combinación de estas tecnologías facilita la compresión de cualquier emergencia

Así, a través de la red 5G se gestionó de forma autónoma un dron desde el centro de mando y control virtual, que contaba con un Gemelo Digital del Puerto de Valencia.

De esta manera, se definió una ronda de vigilancia desde la plataforma de realidad virtual, la cual visualizará las imágenes transmitidas por el dron a través de la red, generando la IA alertas cuando se detecten intrusiones en áreas no permitidas.

De la misma manera, en el centro de mando y control virtual recibirán las imágenes del circuito de vigilancia del puerto, también retransmitidas por la red.

La IA generativa detectará asimismo, a través del análisis del video en tiempo real, las puertas abiertas de las zonas en las cuales se requiere acceso para pasar, enviando al dron automáticamente al lugar donde ha ocurrido la alerta.

Este proyecto piloto demuestra que la combinación de estas tecnologías facilita la compresión de cualquier emergencia, permitiendo gestionarla de manera remota, inmediata y efectiva, añaden las fuentes. ■

Eva Novoa recibe el Premio a la Innovación del IME



La directora general de Soermar, Eva Novoa, recibió el Premio del Instituto Marítimo Español (IME) en la categoría de Innovación durante la fiesta en la que esta organización celebró su 40 aniversario en el Museo del Traje de Madrid, evento en el que estuvo representado todo el sector marítimo y en el que participó Benito Núñez Quintanilla, secretario general de Transportes Marítimo y Aéreo del Ministerio de Transportes y Movilidad Sostenible.

Tras agradecer el reconocimiento, Eva Novoa destacó “la labor imprescindible que hacéis ampliando los horizontes de los profesionales que engrandecen al sector marítimo” y dio las gracias a quienes han creído en ella y su equipo “y que nos apoyáis en este viaje hacia la excelencia”.

Asimismo, puso de relieve que “la innovación es el motor que impulsa el progreso y el cambio en el mundo, y estoy orgullosa de formar parte de una familia, como es el sector marítimo, que valora la creatividad y el pensamiento disruptivo”.

Durante el acto, que fue presentado por el mago Jorge Luengo, recibieron también Premios IME: Eduardo Albors y Manuel Fernández Pérez (Premio al Impulso a la Excelencia Académica), Juan Riva (Premio al Legado), José Luis Gabaldón (Premio al Maestro), Eugenia Sillero (Premio a la Sostenibilidad), Fernando Giménez-Guervós (Premio al Emprendimiento), Pilar Tejo Mora-Granados (Premio a la Trayectoria Profesional) y Víctor Jiménez (Premio a la Proyección Internacional). ■

Shell inaugura su primera instalación de carga eléctrica en Amsterdam

Shell acaba de abrir su primera planta de carga eléctrica en el Campus de Transición Energética de Amsterdam (ECTA en sus siglas inglesas), con capacidad para la recarga completa, en tan sólo dos horas, de baterías de buques de 500 KWh a 5 MWh.

Se trata de una instalación de carga eléctrica conectada a la microrred de ECTA, lo que permite integrar el suministro, almacenamiento y demanda de energía. La microrred de ECTA incorpora 3.600 paneles solares en los tejados, almacenamiento de baterías estacionarias, 119 cargadores de vehículos eléctricos para automóviles, un electrolizador de hidrógeno y otros equipos de investigación.

El sistema de carga eléctrica por megavatios (MCS en sus siglas inglesas) tiene dos brazos de carga independientes. Uno de los brazos es giratorio y está destinado a la carga de las baterías de los buques eléctricos; mientras que el otro brazo está destinado para camiones y autobuses eléctricos de transporte pesado. En concreto, el brazo de carga giratorio y extensible ofrece flexibilidad en la posición de atraque, además de permitir el mantenimiento en tierra a los operadores portuarios.



Con esta nueva instalación, Shell busca ayudar a proporcionar un estándar universal para que sus usuarios no tengan que utilizar diferentes cables o conectores

Con esta nueva instalación de carga eléctrica, Shell busca ayudar a proporcionar un estándar universal para que sus usuarios no tengan que utilizar diferentes cables o conectores. Al contar con un segundo adaptador en cada brazo de carga, el cargador eléctrico de megavatios del ECTA puede adaptarse a una amplia gama de buques, vehículos y tipos de baterías para una carga rápida y flexible.

Shell cree que esta solución será útil para las compañías navieras y armadoras que controlan y operan negocios logísticos en toda la cadena de suministro, y que a menudo tienen instalaciones que dan servicio tanto en tierra como en alta mar. No hay que olvidar que este cargador eléctrico también ofrece la flexibilidad de cargar una amplia gama de buques fluviales y portuarios, como barcas, remolcadores, buques de servicio y transbordadores.

Shell tiene cierta competencia en el espacio marítimo alimentado por baterías, dado que ABB obtuvo un contrato con Auckland Transport para su propio sistema de carga eléctrica para transbordadores totalmente eléctricos e híbridos-eléctricos en diciembre del año pasado.



**MARINE
TECHNOLOGY
DEVELOPMENT**



Avda. Ricardo Mella 113
36330 Vigo (Pontevedra)
T. 986 244 602
www.mtdvigo.com







La Tecnología Aderco protege cualquier tipo de combustibles



Después de más de cuarenta años tratando los combustibles a nivel mundial con la Tecnología Aderco, el distribuidor oficial en España de GML Global Treatment S.L. comercializa la serie de sus productos para el sector naval y profesional de pesca bajo las denominaciones comerciales "GML SMD 35/55".

Esta serie de productos órgano-vegetal son de alta concentración y útil en cualquier tipo de combustible dando solución a los distintos problemas que surgen con el uso de distintos combustibles en aguas internacionales. Esta tecnología supone una protección desde los depósitos hasta la reducción de emisiones.

Sus clientes que tienen las mareas en aguas internacionales conocen y son conscientes de la necesidad de efectuar sus buking con garantías para el óptimo rendimiento de sus motores. Esto se convierte en realidad en un alto riesgo, en cuanto a la seguridad de la navegación o riesgos de averías y revisiones no programadas que suponen altos costes y tiempos muertos.

La Tecnología de Aderco presente en esta serie de productos (SMD35, SMD55) en sus carburantes supone una serie de beneficios que inciden en estos aspectos y que resumimos de la siguiente manera:

- **Alta concentración.** Lo que permite en función de los consumos mensuales o anuales elegir la mejor dosis partiendo

Esta serie de productos órgano-vegetal son de alta concentración y útil en cualquier tipo de combustible dando solución a los distintos problemas

desde un litro para veinte mil (SMD35) hasta cincuenta y cinco mil litros (SMD55).

- **Manipulación.** Un factor que permite gran tranquilidad a los responsables de la seguridad laboral ya que todos sus productos no representan ningún riesgo a la hora de su manipulación y solo exigen las precauciones debidas y acostumbradas cuando se utilizan hidrocarburos. Están registrados en el organismo europeo de sustancias químicas (ECHA) y poseen el código UFI oportuno.

- **Almacenamiento y transporte.** Esto supone la posibilidad de tener un producto a bordo sin ADR lo que permite un almacenamiento sin riesgos y espacios especiales. El transporte aéreo a cualquier parte del mundo resuelve soluciones urgentes y permite suministros hasta de 72 horas.

- **Compatibilidades.** Un único producto para cualquier tipo de combustible, ligero

o pesado, que garantiza a la hora de su manipulación y dosificación su utilización para permitir su uso con plenas garantías.

- **Depósitos.** Su mantenimiento supone a veces inversiones y paradas para efectuar las operaciones de limpieza. A su vez el propio movimiento del carburante en situaciones de marejada supone la agitación de las suciedades generadas en muchas ocasiones por la propia polimerización de los aditivos presentes en los combustibles. No digamos los efectos sobre miles de litros cuando el buque queda en parada técnica o varado durante mucho tiempo. Todos estos riesgos quedan eliminados con Aderco.

- **Protección contaminación.** Debido a altas concentraciones de biodiesel y a la reducción del contenido de azufre (S). La presencia de agua en suspensión permite la proliferación de microorganismos que supone un alto riesgo de bloqueo en filtros y depuradoras y por consiguiente riesgos de graves averías.

- **Limpieza.** Los responsables de máquinas saben y se han formado en la conciencia que un sistema de alimentación limpio supone la seguridad y la reducción de los riesgos de averías, más horas de funcionamiento y evitar paradas para procesos de limpieza es medicina curativa y esto lo aporta la Tecnología Aderco.

- **Rentabilidad.** Todo lo anterior se afianza en este concepto por eso sus productos en sus distintas concentraciones ofrecen este concepto desde sus envases de 5 litros hasta los envases de 20 litros.

- **Medio ambiente y sostenibilidad.** Esto es un compromiso con el medio ambiente, por eso la Tecnología de Aderco es un aliado en la reducción de emisiones.

Desde la GML como distribuidores oficiales de Aderco en el mercado español ofrecen un apoyo técnico y un seguimiento a sus clientes, así como el asesoramiento necesario para implementar esta tecnología ya presente en muchos buques de España. ■

Más información:
Teléfono: 952 337 109
info@gmlgt.com

Tecnopesca Group: Soluciones integrales para la pesca

Con más de 40 años de experiencia, Tecnopesca Group aporta soluciones a medida adaptadas al tipo de pesca en todos los caladeros nacionales e internacionales, equipando a las flotas con todo lo necesario para el desarrollo óptimo de su potencial pesquero.

La nueva generación de profesionales rederos de Tecnopesca es seguidora de una cultura y saber ancestrales, herederos de una memoria colectiva que se entrega de unas generaciones a otras promoviendo el retorno a los valores del esfuerzo, confianza en la labor bien realizada, y fe para afrontar las dificultades en la pesca presente y del futuro.

Detrás de cada aparejo realizado por Tecnopesca hay una necesidad, una expectativa de pesca que cobra vida en la

mente del equipo de diseño que trabaja codo con codo con sus clientes para dar soluciones reales a las verdaderas necesidades del sector: aparejos que pesquen mejor reduciendo sus gastos.

“La pesca más sostenible es aquella que alarga la vida de lo que ya existe” este es el principio fundamental que los hermanos Otero, propietarios del grupo, aplican en su quehacer profesional. Para el equipo de Tecnopesca pescar mejor hoy se traduce en desarrollar el mejor sistema de captura, desde el plano hasta la maniobra final, armado con los materiales más eficientes y resistentes del mercado.

Catálogo de productos

- Redes, hilos, cabos, estachas, malletas, flotación.

- Máquinas de casquillos específicas para la elaboración de eslingas de cable y cadena.
- Taller especializado que manufactura piezas como esferas, esferas reforzadas, calones, giratorios, ganchos, ochos, anillas. Puertas de arrastre.
- Elementos de cubierta: Cabos, cables y defensas.
- Elementos para la maniobra: Anillas, grilletes, ganchos, pastecas, cadenas, topes de cadena, pasadores, tensores, etc.
- Equipos para la manipulación y conservación de los productos de la pesca. Equipos de mantenimiento y seguridad de los buques.

En la actualidad, la empresa está presente, para dar un completo servicio de pertrechos y aparejos de pesca, en Aveiro (Portugal), Burela (Lugo), Nouadhibou (Mauritania), entre otros. ■

tecnopesca.com

40 años tecno pesca
el sentido práctico de la pesca

Global fishing system
SOLUCIONES INTEGRALES PARA LA PESCA
 PONTEVEDRA. MARÍN. BURELA. AVEIRO. NOUADHIBOU. AGADIR

+34 986 854 620
 ventas@tecnopesca.com

Portugal acoge la primera conferencia internacional sobre transición digital y descarbonización

En el ámbito del Pacto de Innovación de la Agenda Nexus, en el marco del PRR portugués, la Conferencia Internacional Nexus -del 25 al 28 de noviembre 2024 en Évora y Sines- tiene como objetivo intercambiar avances, investigaciones y tendencias en las áreas de logística digital y movilidad sostenible en los puertos marítimos, cruciales para el desarrollo de una actividad portuaria cada vez más eficiente y competitiva.

A lo largo de esta conferencia, se explorarán las últimas tendencias, tecnologías y estrategias que están revolucionando la

forma en que se operan y gestionan las infraestructuras portuarias.

La logística digital aporta las herramientas para optimizar procesos, reducir costes y mejorar la trazabilidad de las mercancías. Desde la automatización de almacenes hasta la gestión inteligente de terminales, puertas y contenedores, la digitalización está transformando la cadena de suministro y permitiendo una mayor agilidad en los puertos.

Por otro lado, la movilidad sostenible y la transición verde se han convertido en una prioridad ineludible. La electrificación de los puertos, la transición energética, la sus-

titución de combustibles y la reducción de emisiones son esenciales para garantizar un futuro más limpio y resiliente.

El Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED) es una iniciativa creada por los gobiernos de los países iberoamericanos, con el objetivo de promover la cooperación en ciencia, tecnología e innovación para el desarrollo armónico de la región, a través de las Redes Temáticas CYTED con áreas transversales relacionadas con la sostenibilidad. Dentro de sus áreas temáticas, las Redes de Energía tienen como propósito contribuir al acceso a tecnologías limpias y al desarrollo sostenible en el área energética.

Nexus acogerá la Conferencia Internacional con reuniones y seminarios de las tres Redes Iberoamericanas de Cooperación en el ámbito del Programa CYTED, RITMUS (Red Iberoamericana de Transporte y Movilidad Urbana Sostenible), RIMSGES (Red Iberoamericana de Investigación sobre Modelos de Sistemas de Gestión de la Energía Sostenible) y TRAPECIO (Red en Iberoamericana).

Foto: Portos de Portugal



Fred. Olsen incorpora un sistema de detección temprana de objetos en el mar

La naviera Fred. Olsen Express se ha convertido en la primera empresa de transporte marítimo del mundo en aplicar la Inteligencia Artificial para la detección temprana de objetos en la superficie del mar, un innovador sistema adicional de seguridad que ha incorporado al trimarán Bajamar Express.

Este sistema detecta objetos en la superficie a corta y media distancia y combina tecnología de tratamiento de señales radar y un software de procesamiento de vídeo en alta definición con cámaras térmicas, con lo que emplea la última tecnología de detección basada en Inteligencia Artificial (IA) para mejorar el alcance.

Este nuevo sistema de seguridad se encuentra en su fase final de testado, según indicó en un comunicado Fred. Olsen Express, que desarrolla este proyecto junto a la empresa Aeromarine, especializada en soluciones tecnológicas para el sector marítimo y aeronáutico, y a SEA.IA, referente en sistemas de visión y seguridad marítima.

Los buques deben contar con dos oficiales mirando al frente, pero con la incorporación de esta tecnología es como si hubiera un tercero vigilando la proa permanentemente ya que en cuanto el sistema detecta cualquier objeto avisa de inmediato.

La instalación del equipo permite detectar y hacer seguimiento de objetos flotantes -contenedores, troncos, boyas o

embarcaciones a la deriva- de forma automática, utilizando para ello una unidad montada en el exterior del barco con dos cámaras diurnas de alta resolución y otras dos cámaras térmicas, que permiten funcionar también de noche.

La herramienta resulta también de aplicación a la detección de fauna marina en superficie, con lo que cada avistamiento se registra además en la plataforma Fred. Olsen Vigía, recientemente premiada como, 'Práctica Turística Sostenible'; por parte del Cabildo de Tenerife, y que informa en tiempo real a todos los buques de su flota. Este sistema se inspiró en la tecnología anticollisiones desarrollada para la industria del automóvil.

1910
2014

More than 100 years to your service

Building the future in pumping technology



pumps
azcue
bombas

pumpen
azcue
pompes

FACTORY AND HEAD OFFICE

P. O. BOX

Tel.: +34 943 14 70 47*
Fax: +34 943 14 74 40
comercial@azcuepumps.es
ARRONA - (Guipúzcoa) Spain

Apartado de Correos, 34
20750 ZUMAIA
(Guipúzcoa) Spain

PUMP MANUFACTURERS
Since 1910

acuicultura

Más allá de la sostenibilidad Con el nuevo Informe de Impacto de Skretting

Skretting



Haciendo frente a los dilemas

Hablando de mejoras, uno de los objetivos de Skretting ha sido obtener el 100 % de sus ingredientes marinos de orígenes certificados, o también un Proyecto de Mejora de Pesquerías, para 2025. En 2023, una combinación de circunstancias como una menor cantidad de ingredientes certificados debido a la cuota de pesca en Perú, las pesquerías que perdieron su certificación y pocas pesquerías que entraron en los FIP, llevaron a un coste récord del aceite de pescado, lo que repercutió en el coste de los alimentos acuícolas.

Como resultado, el 77 % de los ingredientes marinos comprados estaban certificados o procedían de un FIP -por debajo del 84 % registrado en 2022-. Skretting reconoce que este paso atrás tiene que ser la excepción a la regla, y que necesita que la industria avance en la misma dirección para alcanzar sus ambiciosos objetivos.

“Si nos fijamos en el volumen de ingredientes no certificados solo en 2023, pagar la prima para sustituirlos por certificados habría costado a nuestras operaciones globales unos 70 millones de euros más, y eso es algo que no podemos absorber por nuestra cuenta. Necesitamos que la industria se una y comparta la responsabilidad de crear un impacto medioambiental y social positivo”, añade van Tilburg.

Los productores de alimentos deben innovar para abaratar costes y reducir la dependencia de ciertos ingredientes, y participar en nuevos FIP para encontrar nuevos ingredientes marinos certificados. Y la industria debe mantenerse firme en su empeño por ser más sostenible, lo que contribuirá en gran medida a erradicar riesgos como la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR), el trabajo infantil y la esclavitud moderna, entre otros. ■

Skretting publica su primer Informe de Impacto 2023, basado en el tema de la transparencia, que ya fue el centro de su Informe de Sostenibilidad de 2022. A sólo dos años de alcanzar el hito de 2025 para los objetivos establecidos en su Hoja de Ruta de Sostenibilidad, Skretting analiza de forma honesta y crítica sus progresos y lo que aún debe mejorar.

Hay logros notables en 2023. Mientras que las emisiones de alcance 1 y 2 (energía, agua y residuos) aumentaron un 4,1 % entre 2018 y 2023, las emisiones de alcance 3 (materias primas para alimentos) disminuyeron un 11,1 % en el mismo período de tiempo, lo que lleva a una reducción total de la huella de carbono en los tres alcances en un 10,4 %.

“Este informe muestra no sólo nuestras emisiones globales absolutas de gases de efecto invernadero, sino también los principales impulsores por unidad de negocio y respecto a nuestras especies principales. Estamos aumentando continuamente nuestros conocimientos y segui-

remos reduciendo nuestro impacto a través de mejoras en la eficiencia, mejor calidad de los datos, cambios en la composición de las materias primas y en el abastecimiento”, afirma Bastiaan van Tilburg, CEO de Skretting.

Skretting se ha asociado con EcoVadis, una plataforma de calificación de la sostenibilidad reconocida mundialmente. Mediante el uso de EcoVadis, Skretting está obteniendo un mejor conocimiento de las iniciativas de sostenibilidad de sus proveedores -en particular de aquellos que operan en regiones o industrias donde los riesgos de sostenibilidad son más frecuentes-, identificando áreas de mejora con el fin de catalizar un cambio positivo a lo largo de sus cadenas de suministro.

Aunque el hito se obtuvo en enero de 2024, el informe también destaca el logro de Skretting Chile como la primera planta en el mundo de alimentos para salmones en obtener la Certificación Aquaculture Stewardship Council Feed Standard.

SKRETTING
a Nutreco company



Alimento para más de 60 especies



SKRETTING ESPAÑA S.A.
ALIMENTOS PARA LA ACUICULTURA
Ctra. de la Estación s/n · 09620 · Cojóbar · Burgos
Tel. 947 400 301 · info.spain@skretting.com

www.skretting.es

Arranca F4BAG de Fedepesca para impulsar las especies acuícolas

Desde Fedepesca, la patronal de pescaderías tradicionales, se han propuesto investigar la sostenibilidad de los productos acuícolas para corregir posibles percepciones erróneas y sensibilizar a los operadores del sector comercializador tradicional y a la sociedad en general, influyendo así en las decisiones de compra del consumidor y fomentando una mayor sostenibilidad en el consumo y en el ecosistema alimentario.

Para ello, y en el marco del Proyecto FISHMONGERS 4 BLUE AQUACULTURE GROWTH, enmarcado en las subvenciones para el fomento de la economía azul y el impulso de la sostenibilidad pesquera y acuícola, dentro del marco del Programa Pleamar de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, en calidad de organismo intermedio de gestión del Fondo Europeo Marítimo, de Pesca y de Acuicultura en 2023, se investigará profundamente la sostenibilidad de los productos acuícolas para cambiar la percepción de los comerciantes tradicionales.

El proyecto arranca con la presentación de una atractiva imagen y el diseño de un apartado explicativo sobre el proyecto en www.pescaverde.org, la web de Fedepesca en la que se recogen todos sus proyectos en pro de la sostenibilidad social, económica y medioambiental.

Con cargo al proyecto se editará en el futuro un vídeo divulgativo dinámico so-

bre la producción acuícola sostenible y saludable y se realizará una campaña de comunicación y acciones de sensibilización on-line a través de un cuestionario para el consumidor en un tono desenfadado y divertido que fomente la sensibilización sobre la acuicultura sostenible.

Es importante el trabajo previsto para identificar la percepción de los operadores del sector de las pescaderías tradicionales y, para ello, se celebrarán 3 grupos de trabajo sobre acuicultura sostenible, bienestar animal y sobre acuicultura saludable, en las regiones de Valencia, Región de Murcia y Comunidad de Madrid y en los que se contará con representantes o personas autorizadas de organizaciones del sector acuícola, con el apoyo de Apromar.

Una vez investigadas y analizadas estas percepciones se celebrarán, en una segunda fase, sesiones de sensibilización dirigidas al sector minorista de productos pesqueros, en las que se producirá la transferencia de conocimientos a partir de la experiencia y conocimientos obtenidos en las actividades.

Cómo no, la sensibilización en materia de igualdad y perspectiva de género estarán muy presentes a lo largo de los 18 meses de duración del proyecto y se desarrollarán actividades dirigidas al empoderamiento femenino en el sector comercializador de productos pesqueros con el objetivo de fomentar el emprendimiento o posiciones de liderazgo. ■

El sector de la acuicultura reclama más veterinarios

El sector de la acuicultura mundial, en rápido crecimiento, necesita urgentemente más veterinarios capacitados en el cuidado y la medicina preventiva de los peces de cultivo. Este es un llamamiento de la Asociación Mundial de Veterinarios (WVA por sus siglas en inglés) en su última actualización sobre la acuicultura.



“Los peces de cultivo son susceptibles a una serie de enfermedades que pueden verse exacerbadas si no se satisfacen sus necesidades de bienestar”, recuerda la WVA que añade que en “la mayoría de los países existe una legislación mínima para proteger el bienestar de los peces”. Y reconoce que los indicadores de bienestar “tienden a no estar tan bien definidos como lo están para los animales terrestres destinados al consumo humano” puesto que observar los peces es más complicado.

En esta línea, la asociación considera que para mejorar esta situación es necesario garantizar el cumplimiento de las normas de salud y bienestar animal reconocidas mundialmente para los peces de cultivo, como el Código de Salud para los Animales Acuáticos de la WOA, así como recomendar y reforzar programas educativos que se especialicen en medicina veterinaria acuática. ■



Necesidad y oportunidad de reforzar la actividad acuícola en el arco Suratlántico

ASEMA

Los espacios del arco Suratlántico de la Península Ibérica se caracterizan por sus esteros, sus salinas y sus marismas -en definitiva, por sus humedales-, siendo espacios en los que se realiza el engorde de diferentes especies de peces, crustáceos, moluscos y algas gracias a la gestión del agua en la instalación a través de un sistema de canales, compuertas y otras estructuras tales como muros y vueltas de afuera. Sus singulares características y sus extraordinarios valores han posibilitado que muchos de ellos cuenten, hoy día, con diferentes figuras de protección.

Esta actividad acuícola, que ya se encuentra documentada desde tiempos de los romanos, se ha desarrollado hasta nuestros días y, por tanto, en la actualidad es posible encontrar productos acuícolas que se han criado y obtenido en instalaciones situadas en espacios naturales gracias a una perfecta sintonía con el entorno que las rodea y a un aprovechamiento sostenible de los recursos.

Y todo ello respetando las prácticas de un producto tradicional y natural pero con los beneficios aportados por los adelantos tecnológicos y las garantías sanitarias y de trazabilidad que tienen los productos del siglo XXI.

Servicios ecosistémicos adicionales

Pero es fundamental resaltar que en estos espacios, y gracias a la intervención humana y a la actividad socioeconómica que se desarrolla en los mismos, se proporcionan una serie de servicios ecosistémicos adicionales que benefician a toda la sociedad y que se encuentran perfectamente documentados por los científicos.

Así pues, y a modo de ejemplo, citamos algunos de los más importantes; evidentemente, el más obvio es el de abastecimiento de alimento sano, seguro y sostenible a la sociedad.

Pero también es importante resaltar los servicios de regulación que ofrecen; sobre el flujo de nutrientes, sobre la mejora de la calidad del agua, sobre su potencial para eliminación de nitrógeno y fósforo, sobre



la captura de carbono y sobre la protección contra las inundaciones y en la mitigación de la temperatura.

También son significativos los servicios culturales y de ocio que ofrecen; generan paisajes locales únicos, contribuyen al mantenimiento de estructuras típicas y singulares, se organizan festividades gastronómicas específicas y tradicionales y generándose, por tanto, oportunidades recreativas y turísticas.

Y, por último, es igualmente destacable su enorme contribución al aumento de la biodiversidad, pues son uno de los ecosistemas más productivos del planeta y son muchos los mamíferos y aves que dependen de estas zonas para alimentarse.

Es básico, por tanto, que todos los agentes y Administraciones implicadas en el desarrollo de la actividad acuícola en estas áreas sean plenamente conscientes y conocedoras de toda la contribución que estas explotaciones realizan al medio, al entorno y a la sociedad y trabajen de manera conjunta y coordinada para impulsar y facilitar que la misma se mantenga a fin de mantener y conservar unos espacios que, de otra manera, se perderían irremediablemente.

Diferentes proyectos y experiencias

Los enormes esfuerzos de investigación e inversión que se realizan en estos espacios para mantener y mejorar la actividad acuícola deben ser reconocidos. Son ya varios los proyectos y experiencias que se han realizado en estos últimos años sobre

acuicultura multitrófica integrada, sobre las interacciones entre acuicultura y medioambiente, sobre capacidad de carga o sobre valorización de algas, resaltando que a día de hoy se continúa investigando y trabajando para obtener mejores sistemas y mejores productos; por ejemplo, desarrollando nuevos proyectos de investigación dirigidos a la innovación en sistemas IMTA a través de la gestión de los recursos vivos y su genética o a la innovación y fomento de una acuicultura de moluscos sostenible en el litoral Suratlántico andaluz.

Reconocimiento de la FAO y FEMPA

Conjuntamente a estas iniciativas, es también reseñable que diferentes Administraciones, instituciones y agentes del sector están trabajando para que estos sistemas productivos singulares y vinculados a estos espacios sean reconocidos por la FAO como sistemas importantes del patrimonio agrícola mundial, lo que supondrá una gran oportunidad para que las actividades socioeconómicas vinculadas a estos territorios tengan notoriedad y se de visibilidad a los importantes esfuerzos que se realizan.

Pero, además, estamos en los inicios de un nuevo programa europeo de ayudas -el Fondo Europeo Marítimo, de Pesca y Acuicultura (FEMPA)- que debe contribuir de manera decidida a que la actividad acuícola e investigadora vinculada a estos espacios se potencie e intensifique, afianzando la contribución de la acuicultura al crecimiento azul y a los Objetivos de Desarrollo Sostenibles. ■

Proyecto CARBODIET

Uso de biocarbones para una producción sostenible de peces planos

Dña. Mercedes Carrillo¹, Dña. Cristina Rodríguez², Dra. M. del Carmen Castro Pérez³, Dr. Francisco Javier Alarcón⁴,
Dña. Teresa Centeno⁵, D. Alfonso Macías⁶, Dr. Juan Miguel Mancera¹, Dra. Alma Hernández-de Rojas³

¹Dpto. de Biología, Facultad de Ciencias del Mar y Ambientales, Universidad de Cádiz

²CN Instituto Español de Oceanografía (IEO-CSIC), Centro Oceanográfico de Santander, Planta de Cultivos de El Bocal

³CN Instituto Español de Oceanografía (IEO-CSIC), Centro Oceanográfico de Gijón

⁴Dpto. Biología y Geología, Escuela Superior de Ingeniería, Universidad de Almería

⁵Instituto de Ciencia y Tecnología del Carbono (INCAR-CSIC)

⁶Asociación de Empresas de Acuicultura Marina de Andalucía (ASEMA)

El Proyecto CARBODIET (Hacia una acuicultura sostenible: uso de biocarbones como aditivo en piensos de bajo impacto ambiental para el cultivo de peces planos) ha sido seleccionado para su financiación en la convocatoria del año 2023 del Programa Pleamar de la Fundación Biodiversidad del Ministerio de Transición Ecológica y Reto Demográfico, cofinanciada por el FEMPA (Fondo Europeo Marítimo, de Pesca y Acuicultura).

El proyecto cuenta con la participación del Centro Nacional Instituto Español de Oceanografía (IEO-CSIC), a través del Centro Oceanográfico de Gijón y el Centro Oceanográfico de Santander. También participan como socios de esta iniciativa las Universidades de Almería y de Cádiz y la Asociación de Empresas de Acuicultura Marina de Andalucía (ASEMA), contando con el apoyo de la empresa IDDECA S.L.

En las últimas décadas ha existido un crecimiento sostenido en la acuicultura mundial, impulsado principalmente por la demanda de productos del mar. A pesar del lento crecimiento en Europa en comparación con el promedio mundial, la producción acuícola sigue siendo una parte crucial del suministro global de alimentos, destacando la creciente importancia de la sostenibilidad y la eficiencia en la producción.

Uno de los elementos clave para la viabilidad y sostenibilidad de la acuicultura es la alimentación de los animales, y en especial la optimización de la producción y uso de materias primas, así como la nutrición animal. En este contexto, el uso de pescado para la fabricación de harina y aceite, destinados a alimentar especies carnívoras y omnívoras en acuicultura, representa uno de los impactos ambientales más significativos.

Muchas de las pequeñas especies pelágicas empleadas para producir estos subproductos son comestibles, y contribuyen significativamente a la alimentación de comunidades en países en desarrollo. La sobreexplotación de estas especies reduce sus poblaciones, comprometiendo la sostenibilidad a largo plazo y desequilibrando los ecosistemas marinos. Además, esta práctica agrava la inseguridad alimentaria en comunidades vulnerables y eleva los precios de estos peces, por lo que resulta necesario promover alternativas sostenibles a estos ingredientes que mitiguen dichos impactos.

Proyecto CARBODIET

El Proyecto CARBODIET surge como continuación de dos iniciativas previas, ALGADIET (Pleamar 2018) y ALGADIET II (Pleamar 2019). En estos proyectos se observó que la incorporación de un 5 % de microalgas en los piensos para rodaballo, como sustituto parcial de la harina y el aceite de pescado, mejoraba la salud, nutrición, bienestar y calidad nutricional de esta especie.

Siguiendo esta línea, el Proyecto CARBODIET propone la formulación de un nuevo pienso funcional destinado al engorde de lenguado (*Solea senegalensis*) y rodaballo (*Scophthalmus maximus*), que se basará en una de las dietas formuladas con microalgas del Proyecto ALGADIET II, y a la que se le añadirá un biocarbón procedente de residuos biomásicos de la industria maderera. En concreto, se utilizará un biocarbón producido a partir de residuos forestales procedentes de la empresa IDDECA S.L., localizada en Badajoz.

Los biocarbones son productos ricos en carbono que se obtienen mediante

tratamiento hidrotermal (calentamiento en un ambiente húmedo, temperaturas entre 120-230° C, durante 1-4 horas) de biomásas. Está ampliamente demostrado que, en animales terrestres, la adición de biocarbones a los piensos supone una mejora en su producción. En acuicultura también se han realizado estudios en cultivos de diferentes especies acuícolas, marinas y de agua dulce, que demuestran algunos de los beneficios del uso del biocarbón.

Por un lado, se ha observado una mejora en la producción, con un aumento considerable en el peso, en la tasa de supervivencia, y parámetros zootécnicos como la tasa de crecimiento específico (SGR) y de eficiencia de proteína (PER), así como una disminución en la tasa de conversión del alimento (FCR). Otros autores también han encontrado una mejora en la reproducción relacionada con la ausencia de estrés y la buena calidad del agua. Respecto a esto último, se observó que esta mejora significativa en la calidad del agua de cultivo era debida principalmente a que disminuye la excreción de nitrógeno por parte de los peces, reduciéndose así el contenido en nitrógeno del agua hasta un 50 %.

Por su parte, las microalgas son un excelente ingrediente para la alimentación acuícola, ya que proporcionan nutrientes esenciales como ácidos grasos poliinsaturados omega-3, proteínas de gran calidad y antioxidantes, además de mejorar la resistencia a enfermedades y el bienestar general de los peces. Además, su cultivo es sostenible y requiere menos recursos que las fuentes tradicionales de proteína animal, reduciendo el impacto ambiental. Aunque su costo inicial es elevado, las microalgas pueden disminuir la dependencia

de ingredientes menos eficientes, optimizando el costo a largo plazo y ofreciendo beneficios funcionales adicionales como la mejora de la pigmentación y el apoyo a la salud digestiva e inmune de los peces.

Las especies seleccionadas para CARBODIET, el lenguado (*Solea senegalensis*) y el rodaballo (*Scophthalmus maximus*), son dos especies de peces planos del orden Pleuronectiformes. Se han seleccionado estas dos especies para su estudio en el proyecto debido a su relevancia en la economía española (APROMAR, 2023). España es el principal productor de lenguado en Europa, representando el 65 % de la producción total. Esta especie tiene una alta demanda en el mercado, alcanzando un precio de 16,7 euros/kg y un valor total de 20,4 millones de euros en 2022. Por su parte, España también lidera la producción europea de rodaballo, con una cosecha que supuso el 70 % del total en 2022. Esta especie también tiene un alto valor en el mercado, con un precio de 11,6 euros/kg generando un valor total de 101,8 millones de euros.

Incorporando microalgas y biocarbones como aditivos a las dietas de estas especies de peces planos (lenguado y rodaballo), el Proyecto CARBODIET pretende fomentar una acuicultura sostenible desde el punto de vista medioambiental, eficiente en el uso de recursos, innovadora, competitiva y basada en el conocimiento. Por un lado, se espera una mejora en la eficiencia de la alimentación de los animales, lo que supondría que usando la misma cantidad de pienso se obtendría una biomasa mayor, con un contenido proteico superior al obtenido con piensos comerciales. Por otro lado, con la formulación de estos piensos se pretende reducir el impacto ambiental de la acuicultura.

El uso de biocarbón como ingrediente mejoraría la calidad del agua de cultivo, de manera que los efluentes producidos durante la producción acuícola tendrían una menor concentración de nutrientes y contribuirían en menor medida a la eutrofización. Importante será también la mejora en la salud de los peces, así como su bienestar, al mejorar su nutrición y metabolismo, su salud intestinal y sus niveles de estrés. Además, para la producción de este biocarbón se

emplearía como materia prima residuos biomásicos procedentes de otras industrias, lo que supondría el uso de materias primas secundarias y la inclusión de la bioeconomía circular en el proceso productivo acuícola.

Para la consecución de los objetivos del proyecto se elaborarán dos dietas con diferentes concentraciones de biocarbones, para cada una de las especies estudiadas. Tras analizar el efecto de estas dietas en el cultivo de los animales, se seleccionará la concentración de biocarbón más adecuada y se formulará una tercera dieta experimental en la que se añadirá biocarbón y microalgas, la cual también será objeto de estudio. El cultivo de las dos especies animales se realizará en dos regiones diferentes de la costa atlántica española, teniendo en cuenta los lugares de mayor producción de cada especie en España. Los experimentos con rodaballos se realizarán en la Planta de Cultivos de El Bocal, en Santander, y los experimentos con lenguados en el Servicio Central de Investigación en Cultivos Marinos (SCI-CM) de la Universidad de Cádiz.

Beneficiarios del proyecto

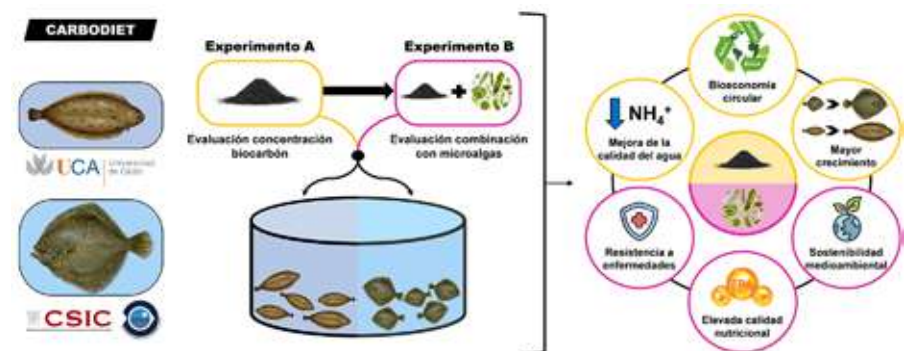
Se espera que el Proyecto CARBODIET tenga diferentes beneficiarios colectivos. En primer lugar, porque se mejoraría la producción acuícola, obteniéndose animales que contribuirían a una alimentación sana y nutritiva a través del uso de microalgas, que aumentan el contenido en ácidos grasos esenciales, y de biocarbones, que aumentan la cantidad de proteína en estos animales.

En segundo lugar, los piensos formulados en el Proyecto CARBODIET contribuirán a la conservación del medioambiente, a través de la reducción del uso de harina y aceite de pescado y de la mejora de la calidad de los efluentes de cultivo.

Además, el uso como aditivos de los biocarbones, en lugar del carbón activado empleado habitualmente en los piensos para alimentación animal, contribuirá a alcanzar el reto cero emisiones de la UE para 2050 debido a la metodología de fabricación, ya que los procesos hidrotermales utilizados requieren que las temperaturas empleadas sean muy inferiores a las necesarias para la obtención de los carbones activados. Estas bajas temperaturas suponen un menor uso de energía por lo que, en consecuencia, contribuyen a reducir las emisiones de gases invernadero y de CO₂.

Finalmente, se prevé que el uso de biocarbones en acuicultura suponga una mejora en las oportunidades de mercado de las empresas productoras, aumentando su competitividad. El Proyecto CARBODIET y, en concreto, la fabricación de biocarbones para su uso como ingredientes en acuicultura, ampliaría los mercados de aquellas industrias relacionadas con la producción de biocarbones e/o industria agrícola, a través de la fabricación de nuevos productos con uso diferente al destinado hasta ahora.

Este proyecto se cofinancia por la Unión Europea a través del FEMPA (Fondo Europeo Marítimo, de Pesca y Acuicultura).



Un equipo de la UCA detecta que la estación del año determina los nutrientes de la lechuga de mar

Un equipo de investigación de la Universidad de Cádiz ha constatado que las algas recolectadas en estero, y conocidas como lechuga de mar son más ricas en compuestos grasos, como el omega-3, si se cosechan en verano, y en proteínas, hierro y zinc, si la recogida se realiza en otoño, toda vez que en invierno y primavera su composición resulta más equilibrada.

Con esta información, los gestores de estas zonas podrían decidir el momento óptimo para la cosecha, según los nutrientes específicos que desearan obtener.

El trabajo de investigación realizado por la UCA y financiado a través del Proyecto RNM1235 (Ealga) de la Consejería de Universidad, Investigación e Innovación confirma que estas algas de estero son más ricas en compuestos grasos como el omega-3, beneficioso para la salud cardiovascular, en verano, mientras que en otoño contienen más compuestos minerales como hierro y zinc, esenciales para el buen funcionamiento del sistema inmunitario, la cicatrización de heridas o el fortalecimiento de tejidos.

La investigación también determina que la composición nutricional de la lechuga de mar es más equilibrada en los meses de invierno y primavera.

La investigadora de la UCA, Fini Sánchez García, explicó a la Fundación Descubre, dependiente de la Consejería de Universidad, Investigación e Innovación que “hemos comprobado que los niveles de estos nutrientes son más elevados en

las algas recolectadas en los esteros, que en el saco interno de la Bahía de Cádiz”.

La lechuga de mar es un tipo de alga verde que se encuentra comúnmente en zonas costeras. Se caracteriza por sus hojas delgadas y onduladas y se utiliza, tanto en la alimentación humana como en la acuicultura. El objetivo de los investigadores era determinar su valor nutricional para potenciar este recurso alimentario y su posible explotación y cultivo en los esteros de la zona.

Dos zonas costeras

En el artículo ‘Benefit of the nutritional and mineral composition of sea lettuce from a traditional salina: Implications for human consumption’ publicado en Food Research International, los investigadores explican que compararon, por un lado, la lechuga de mar que crece en el saco interno de la Bahía de Cádiz, una zona costera de aguas poco profundas y, por otro lado, la obtenida de los esteros, que son zonas de marisma de origen natural que se encuentran situadas en el Parque Natural de la Bahía de Cádiz.

Tradicionalmente, estas algas se han utilizado para la producción de sal y, actualmente, también en la acuicultura, aunque aún no se practica el cultivo de algas marinas con fines alimentarios en estas zonas. “No obstante, es una actividad comercialmente complementaria a la acuicultura, y potencialmente rentable para empresas emergentes. Además, podría generar empleo en la llamada economía azul, que reconoce la importancia del

mar como motor de crecimiento económico”, explicó Fini Sánchez García.

Análisis tras la recolección

El equipo investigador comparó el valor nutricional de la lechuga de mar de cada zona en las distintas épocas del año: primavera, verano, otoño e invierno. Para ello, recolectaron las algas cada tres meses y las procesaron en el laboratorio. Después, las sometieron a un proceso de secado y las analizaron para determinar su contenido en humedad, grasas, proteínas, cenizas y minerales de cada muestra.

De este modo, los expertos establecieron que la lechuga de mar de los esteros poseía una mayor cantidad de compuestos beneficiosos que aumentaban en función de la época del año. “Por ejemplo, si el acuicultor o gestor quisiera obtener algas ricas en proteínas, debería recolectarlas en otoño”, comentó Sánchez García.

Actualmente, el grupo del Área de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Cádiz está trabajando, por un lado, en identificar la composición nutricional estacional de otras especies de algas que se desarrollan de forma natural en los esteros, como la *Gracilariopsis longissima* o la *Chondracanthus teedei*.

Por otro lado, ponen el foco en los descartes de la pesca para desarrollar productos rentables económicamente y con valor añadido o en la mejora de la calidad de la carne de especies de pescado cultivadas. ■

Foto: La investigadora de la UCA, Fini Sánchez García



Publicado el genoma del mejillón azul

El ensamblaje del genoma del mejillón azul (*Mytilus edulis*), pariente cercano de nuestro mejillón mediterráneo (*Mytilus galloprovincialis*), representa un importante avance para mejorar la acuicultura de estos moluscos bivalvos de gran importancia comercial.

Este ensamblaje ha sido logrado por investigadores del Instituto Roslin y la Escuela Real (Dick) de Estudios Veterinarios de la Universidad de Edimburgo, en colaboración con Atlantic Aqua Farms Ltd., y representa un avance significativo en la genética de esta especie, proporcionando una herramienta fundamental para mejorar la acuicultura, la ecología marina y los estudios evolutivos.

En lo relativo a la acuicultura, las aplicaciones pasan por la mejora genética en programas de cría, la identificación de marcadores genéticos, el monitoreo y control de la hibridación, el diagnóstico y manejo de enfermedades, la optimización de condiciones de cultivo, los estudios de ecotoxicología y biorremediación, y la conservación y gestión de recursos naturales.

El estudio, cuyos resultados han sido publicados en la revista científica G3: Genes, Genomes, Genetics, muestra que para lograr el ensamblaje del genoma a escala cromosómica se utilizó una combinación de secuenciación PacBio y la tecnología Omni-C de Dovetail.

El resultado fue un ensamblaje con 14 andamios largos que representan el 94 % del genoma predicho de *Mytilus edulis*, con una longitud total de 1,65 Gb y un N50 de 116 Mb. Este ensamblaje de alta calidad incluye la predicción de 47.128 genes, de los cuales 45.379 corresponden a secuencias completas de proteínas CDS y 129.708 a isoformas.

Como se ha mencionado, el ensamblaje del genoma de esta especie proporciona una base genética sólida que se puede utilizar en programas de cría más eficientes. Esto permite la selección de mejillones con características deseables, como mayor resistencia a enfermedades, mejor crecimiento y mayor adaptabilidad a diferentes condiciones ambientales. ■

Presentan tecnología que convierte la piscicultura en una economía circular



La supervivencia de los erizos de mar está en jaque en el Mar Rojo por una enfermedad letal que ha llegado hasta el océano Índico y cuyas consecuencias pueden ser desastrosas para los arrecifes de coral. Un nuevo estudio ha identificado el organismo unicelular responsable, según publica Current Biology.

Un equipo investigador de Austria presentó una innovadora tecnología para la cría de peces en un sistema completamente cerrado, con una economía circular sostenible que no afecta a los hábitats marinos naturales.

En un comunicado, la Universidad Técnica de Viena (TU Wien) explicó que el objetivo de la nueva construcción desarrollada en cooperación con investigadores de la empresa emergente (start-up) Blue Planet Ecosystems, es lograr que la piscicultura sea más respetuosa con el medio ambiente y eficiente en el uso de recursos. Este avance pretende integrar la piscicultura en una economía circular sostenible aplicable en diversas partes del mundo, subrayó.

Recordó en este contexto los problemas que se derivan de la construcción actual de piscifactorías, pues interfiere con los hábitats naturales. Sus aguas residuales resultantes, con altas concentraciones de residuos de alimentos, excrementos de peces o incluso antibióticos y pesticidas, pueden afectar a amplias zonas.

“Ya estamos utilizando enormes cantidades de tierra en todo el mundo para la producción de alimentos”, afirmó en la nota

Paul Schmitzberger, presidente de Blue Planet Ecosystems.

Tres etapas

El proyecto vienés, financiado por la Agencia Austriaca de Fomento de la Investigación (FFG), está implementando un sistema autónomo de tres etapas.

“Podemos imaginarlo como tres contenedores del tamaño de un vagón de ferrocarril, apilados uno encima del otro”, explicó Oliver Spadiut, profesor del Instituto de Ingeniería de Procesos, Ingeniería Medioambiental y Biociencias Técnicas de la TU Wien.

En la primera unidad, se cultivan microalgas que realizan la fotosíntesis, absorben CO₂ y convierten la energía solar en compuestos orgánicos.

En una segunda etapa, estas algas sirven como alimento para el zooplancton, varias criaturas pequeñas que miden milímetros o menos y que concentran nutrientes, purifican el agua y luego sirven como alimento para la tercera unidad, donde se crían los peces o crustáceos que finalmente serían ingeridos por el ser humano. Para su experimento, los investigadores optaron por criar cíclidos africanos.

Luego, para completar el ciclo, el agua residual de esta tercera pecera regresa a la primera, donde las algas extraen nutrientes como el nitrógeno o el fosfato de las aguas residuales y, con la ayuda del sol, se genera una nueva biomasa. ■

Ifapa presenta en Cartaya siete proyectos de investigación en pesca y acuicultura

La presidenta del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (Ifapa), Marta Bosquet y el delegado de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta en Huelva, Álvaro Burgos, inauguraron la jornada de presentación de siete nuevos proyectos de investigación del Ifapa en el ámbito de la pesca y la acuicultura.

Esta actividad, celebrada en las instalaciones del Centro Ifapa Agua del Pino (Cartaya, Huelva) y que fue clausurada por el director general de Pesca y Acuicultura, José Manuel Martínez, reunió a cuarenta profesionales del sector para darles a conocer los proyectos que inicia el Ifapa con la financiación del Fondo Europeo Marítimo de la Pesca y la Acuicultura (FEMPA).

“El Ifapa está comprometido con la investigación en acuicultura y en recursos marinos para impulsar tanto la rentabilidad como la sostenibilidad del sector”, declaró Marta Bosquet, que puso en valor la cooperación público-privada en los ámbitos investigador y de la formación: “con estos nuevos proyectos volvemos a demostrar una vez más que el Ifapa es esa mano amiga que tiene en cuenta las demandas del sector para avanzar juntos”.

Por su parte, Álvaro Burgos, destacó la importancia pesquera de la provincia de Huelva y subrayó el talante dialogante

El Ifapa pretende potenciar una actividad acuícola más sostenible y obtener datos esenciales para una gestión eficiente de los recursos marinos en Andalucía

del Gobierno andaluz, “con un contacto directo con los principales actores del sector para hacer bien las cosas”, además de agradecer a los profesionales del Ifapa su trabajo de investigación para impulsar los ámbitos agroalimentario y pesquero en Andalucía.

En concreto, la jornada contó con la presentación de los proyectos sobre acuicultura por parte de Marcelino Herrera, coordinador del área de Acuicultura, Pesca y Medio Marino del Ifapa, mientras que el investigador del Centro Ifapa El Toruño (El Puerto de Santa María, Cádiz) César Vilas dio a conocer a los asistentes los nuevos proyectos en torno a la pesca.

Además, durante la actividad también se celebraron dos mesas redondas en las que participaron investigadores, representantes institucionales y de aso-

ciaciones del sector para debatir sobre los retos de sostenibilidad en la acuicultura y sobre la gestión ecosistémica de la pesca.

Así, los cuatro nuevos proyectos sobre recursos marinos abordan, entre otros temas, la gestión de los recursos pesqueros del estuario del Guadalquivir, el estudio y control de especies invasoras (incluyendo el alga *Rugulopteryx okamurae*), la recuperación de las poblaciones naturales de anémonas (ortiguillas) y erizos de mar, así como la restauración y el aprovechamiento de la marisma del margen izquierdo del Guadalquivir.

Por su parte, los proyectos sobre acuicultura tratan sobre la nutrición y mejora del estado sanitario de peces mediante nuevas fuentes sostenibles de ingredientes alimentarios (algas), la implantación e innovación de sistemas multitroóficos en acuicultura y el fomento e innovación del cultivo sostenible de moluscos en Andalucía.

Estas tres líneas de investigación en acuicultura responden a las necesidades y ámbitos de interés trasladados por las empresas andaluzas del sector, para lo que se ha formado un grupo de trabajo específico integrado por representantes de organismos de investigación, de la Administración y de las empresas en el Comité de Acuicultura de Andalucía.

Con estos proyectos, el Ifapa pretende potenciar una actividad acuícola más sostenible y obtener datos esenciales para una gestión eficiente de los recursos marinos en Andalucía, una línea de trabajo alineada con los objetivos del FEMPA y las estrategias nacionales y europeas. ■





SMARTWATER PLANET, S.L.
Tecnología para el sector de la acuicultura
 Calle Severo Ochoa, 3, oficina 1A
 28232 Las Rozas (Madrid)
 Telf. 910 645 248
 planet@smartwaterplanet.com
 www.smartwaterplanet.com

SAECDATA, SA

Desarrollo e implantación de sistemas informáticos
 Gran Vía 94 – 1º
 36203 Vigo
 Telf. 986 414 666
 saecdata@saec.es - www.saec.es



ACOPLAMIENTOS



ADUANAS



ARMADORES



ASOC. ARMADORES DE BUQUES DE PESCA DE MARÍN

Pesca marítima
 Puerto Pesquero, Edif. anexo lonja, s/n.
 36900 Marín
 Tel. 986 882169-41 / Fax: 986 880 750
 armadoresmarin@opomar.com

RENOLD HI-TEC COUPLINGS SA

Acoplamientos
 Antoni Gaudí, 21
 08850 Gavà (Barcelona)
 Tel. 936 380 558 / Fax: 936 380 737
 www.renold.es
 Carles.Minero@renold.com

ADUANAS Y SERVICIOS PORTUARIOS, SL (ASERPOR)

Aduanas
 Plaza Compostela, n.º 19-1º D
 36201 Vigo
 Telf. 886 139 123 / Fax: 886 139 209
 aduanas@aserpor.com
 www.aserpor.com

ASOCIAC. DE ARMADORES PUNTA DEL MORAL SCA

Servicios para armadores - OPP 80
 Avda. del Pozo s/n. 21400 Ayamonte (Huelva)
 Telf. 959 477 264 / Fax: 959 477 264
 Concesionaria de la Lonja de Ayamonte
 armadorespuntadelmoral@gmail.com
 www.lonjadeayamonte.es

ASOC. DE INDUSTRIAS DEL METAL Y TECNOLOGÍAS ASOCIADAS DE GALICIA

ASIME
Asociaciones
 Doctor Corbal, 51
 36207 Vigo - Tel. 986 410 727
 www.asime.es - asime@asime.es

VULKAN Española, SA
Transmisión de potencia y componentes elásticos
 Avda. Montes de Oca, 19 - nave 7
 28703 San Sebastián de los Reyes (Madrid)
 Tel. +34 913 590 971
 vulkan.espanola@vulkan.com
 www.vulkan.com

AISLAMIENTOS



ASOC. EMPRESAS PRODUCTORAS DE PESCA ARMADORES

Avda. de la Ría, 13
 21100 Punta Umbria
 Tel. 959 312 100/ Fax: 959 311 056

OPAGAC

Ayala, 54-2º A
 28001 Madrid
 Telf. 914 314 857
 opagac@opagac.org
 www.opagac.org



AISLASUR, SA
Cámaras frigoríficas. Túneles de congelación. Salas de elaboración. Fábricas de conservas y salazones

C/. Almoraima, 35-37. P.I.El Manchón
 41940 Tomares (Sevilla)
 Tel. 954 152 399 / Fax: 954 152 360
 www.aislasur.com - info@aislasur.com

ORG. DE PRODUCTORES PESQUEROS DE ALMERÍA, SL OPP 71

Servicio integral a armadores y tienda online de pescado "Del Barco a la Mesa"
 Pto. Pesquero. Lonja de pescado, s/n 1º pl. 04002 Almería
 Tels. 950 173 459-674 163 765- info@delbarcoalamesa.com
 www.oppalmeria.com - www.delbarcoalamesa.com

LONGJA DE ISLA, SL
Primera venta pesca fresca
 Muelle Martínez Catena, s/n
 21410 Isla Cristina (Huelva)
 Tel. 959 331 670 / Fax: 959 332 773
 lonjadeisla@lonjadeisla.com
 www.lonjadeisla.es

ACUICULTURA



ALINEACIÓN Y MONTAJE



ASOCIACIONES



AECOC
Asociación sin ánimo de lucro
 Ronda General Mitre, 10
 08017 Barcelona
 Tlf. 932 523 900
 vsolvas@aecoc.es
 www.aecoc.es

SALINAS DEL ASTUR
Pesca segura recreativa
Acuicultura marina en esteros
 Plaza de la Constitución, 1
 21100 Punta Umbria (Huelva)
 Tel. 959 051086 - Móvil. 690353785
 Fax. 959 495156
 www.salinasdelastur.com - salinasdelastur@puntaumbria.es

SINTEMAR
Montaje y alineación de equipos de propulsión y equipos auxiliares.
Suministro de cojinetes, calzos, cintas
 Tel. 944 800 753
 www.sintemar.com

ASOC. DE MARINEROS DE ISLA CRISTINA

Pesca
 Avda.Parque nº 37 portal 4-2 C
 21410 Isla Cristina
 Huelva
 Tel. 697 495 343

ASTILLEROS



SKRETTING ESPAÑA, SA

Alimentos para la acuicultura
 Ctra. De la Estación, s/n
 09620 Cojóbar (Burgos)
 Tlf. 947 400 301
 www.skretting.es
 info.spain@skretting.com

APLICACIONES INFORMÁTICAS



PESCADORES DE CARBONERAS OPP N.º 66, CARBOPESCA

Servicio integral para asociados
 C/. Bailen, 3 bajo
 04140 Carboneras-Almería
 Tel. 950 130 050 / Fax: 950 454 539
 administración@carbopesca.com
 www.carbopesca.com

ASTILLEROS PECCI SL
Construcción y reparación de embarcaciones
 Pol.Ind.El Olivar.Avda.Los Marineros, 71
 11160 Barbate (Cádiz)
 Tel./fax. 956 434 626 / Móvil 690 819 957
 www.astillerospecci.com
 administracion@astillerospecci.com



GRUPO CIE, SL
 C/. Autonomía, n.º 3 bajo
 03590 Altea (Alicante)
 Tel. 966 881 020 / Fax: 966 881 996
 www.grupocie.com
 marketing@grupocie.com

ASEMA
Acuicultura
 Recinto Interior Zona Franca
 Edificio Melkart, 22
 11011 Cádiz
 Tel. 956 205 685 / 86
 www.acuiculturaparatodos.com





CENTRO TECNOLÓGICO



COMERCIALIZADORES



CONSEJO REGULADOR



MONTAJES CANCELAS SL

Construcción y reparación naval e industrial
Pol.Ind.A-Borna (Meira)
36959 Moaña (Pontevedra)
Tel. 986 313 000 / Móvil. 667 755 830
www.montajescancelas.com
administracion@montajescancelas.com

FUNDACIÓN AZTI

Experto en investigación marina y alimentaria
Txatxarramendi Ugarte, s/n
48395 Sukarrieta (Bizkaia)
Tels. 946 574 000 / 667 174 365
earanguena@azti.es - www.azti.es

ESPADEROS DEL ATLÁNTICO, SA

Comercio al por mayor de pescados
Lonja de grandes peces OF.12
Puerto de Vigo.36202 Vigo
Tel.986 243 480 / Fax. 986 113 700
www.espaderosdelatlantico.com
info@espaderos.com

CONSEJO REGULADOR DOP MEXILLÓN DE GALICIA

Certificación y promoción Mexillón de Galicia, y defensa de su DOP
Avda. Da Mariña, 25.
36600 Vilagarcía de Arousa
Tel. 986 507 416
www.mexillondeg Galicia.org
info@mexillondeg Galicia.org

ASTILLEROS ARMÓN SA

Construcción naval
Avenida del Pardo s/n
33710 Navia
Tel. 985 631 464 / Fax: 985 631 701
www.astillerosarmon.com
armon@astillerosarmon.com

DELEGACIÓN INSTITUCIONAL DEL CSIC EN GALICIA

Representación Institucional
Rúa do Franco, 2
15702 Santiago de Compostela (A Coruña)
Tel. 981 552 788
ci.galicia@csic.es
delegacion.galicia.csic.es

BORD BIA - ALIMENTOS DE IRLANDA

Organismo Oficial -Exportación de productos del mar de Irlanda
Paseo de la Castellana, 46 - 28046 (Madrid)
Tel. 914 356 572
roisin.osullivan@bordbia.ie
www.alimentosdeirlanda.es

CONSERVAS



ASTILLEROS MOGGARO

Construcción naval en aluminio
Sauce,13
40140 Valverde del Majano (Segovia)
Tel. 921 490 677
www.moggaro.com
info@moggaro.com

CLÚSTER



ATÚN ROJO ROJO EL AUTÉNTICO ATÚN ROJO DE TARIFA

Comercialización de atún fresco de la lonja de Tarifa
Calle Guzmán el Bueno, 8
Telf. 956 684 041 - 11380 Tarifa (Cádiz)
www.lonjadetarifa.com
aaragon@opp78.com

UNIÓN SALAZONERA ISLEÑA, SA USISA SA

Fabricantes de conservas y pescados de salazones
Políg.Ind. La Dehesa. La Redondela
21410 Isla Cristina (Huelva)
Tel. 959 343 500 / Fax. 959 331 072
www.usisa.com / clientes@usisa.com

TALLERES BLANCHADELL SL

Astilleros en Aluminio-Mecánica Naval
C/. Puig, 18-20
12500 Vinaros
Tel. 964 402 851
www.blanchadell.com
comercial@blanchadell.com

CLÚSTER MARÍTIMO MARINO DE ANDALUCÍA

Bulevar Louis Pasteur 47. Local 3. Buzón 11
29010 (Málaga) Tel. 678 739 125
www.cmma.eu
info@cmma.eu

COMUNICACIÓN



INDUSTRIAL CONSERVERA DE TARIFA SLU

Fabricación conservas de pescado
La Chanca, 11 - 11380 Tarifa
Telf. 956 684 003
direccion@conservera.es
www.conservera.es

ASTILLEROS SAN ENRIQUE, SLU

Construcción y reparación naval
C/. Santa Tecla, 69 (Teis)
36207 Vigo
Telf. 986 26 61 61 - 687 662 196 (24/7)
comercial@grupomeridional.com
www.marinameridional.com

COFRADÍAS



COMERCIALIZADORA PUBLICITARIA AVANZADA, SL

C/.Explanada 8,4ª planta
28040 Madrid
www.adtz.com
www.adtzmanager.com

CONSULTORAS



ASTILLEROS ZAMAKONA, SAU GRUPO ZAMAKONA YARDS

Construcción, Transformación y Reparación Naval
C/ Puerto Pesquero, s/n - 48980 Santurtzi
Telf. 944 937 030
zamakona@zamakona.com
www.zamakonayards.com

COFRADÍA DE PESCADORES DE FUENGIROLA

Lonja de pescados
Paseo Marítimo, nº21
29640 Fuengirola (Málaga)
Tel. 952 477 461 / Fax: 952 593 637
cpfuengirola21@hotmail.com

CONGELADOS



I-FISH CONSULTING & MARKET SL

Consultora en Pesca, Acuicultura y Medio Marino
Urb. El Bosque, Edif. Celinda, 13 B
11405 Jerez de la Fra. (Cádiz) - Tel. 615 624 438
info@i-fishconsulting.com
www.i-fishconsulting.com

ASTANDER

Reparaciones y Transformaciones Navales
Astilleros de Santander, S.A.U.
El Astillero (Cantabria)
Tel: 942 209 100
Email: comercial@astander.es
www.astander.es

COFRADÍA DE PESCADORES DE AGAETE

Almacenamiento, distribución y servicios
Explanada del Muelle s/n
35480 Agaete - Las Palmas
Tel. 928 886 319
cofradia.agaete@gmail.com
www.cofradiagaete.com

CONGELADOS AMAR, SL

Distribución de alimentos congelados
Venta on-line
Avda.Primer de Mayo, 3-5
11149 Conil de la Frontera (Cádiz)
Teléfono 956 443 252
info@congeladosamar.com
www.congeladosamar.com

INXENIA DESARROLLOS TECNOLÓGICOS SL

Investigación pesquera y consultoría
C/. Instituto Oceanográfico, 2 bajo
36202 Vigo
Tlf. 986 220 999
info@inxeniadt.com
www.inxeniadt.com



COFRADÍA DE PESCADORES DE SANLÚCAR

Pesca profesional
Muelle pesquero de Bonanza, nave JPS
11540 Sanlúcar de Barrameda. Cádiz
Tel. 956 360866 / Fax. 956 368821
www.cofradiadepescadoresdesanlucar.com
cofradiadesanlucar@gmail.com

GLOBALIMAR EUROPA, SL

Importación y comercialización de productos del mar congelados
Jaume I, 24
17240 Llagostera (Gerona)
Telf.: +34 972 832 228 Fax.: + 34 972 832 113
info@globalimar.com
www.globalimar.com



CONTENEDORES ISOTÉRMICOS



ROTOGAL
Primer fabricante Nacional de contenedores isotérmicos y de alta resistencia para industria pesquera y acuicultura
Pol.Industrial de Espiñeira.
Parcela 36-B.15930 Boiro. A Coruña
Tel. 981 849 901 / Fax: 981 849 902
www.rotogal.com

EFFECTOS NAVALES



TRIDENTE, SLU
Material Náutico y Salvamento
C/. Marqués de Valterra, 5. Bajo
36202 Vigo
Tel. 986 447 446 / Fax. 986 435 650
www.tridentesl.com
comercial@tridentesl.com

NOTUS MARÍTIMA, SL

Sistemas de Control de las Redes de Pesca de Cerco y de Arrastre
OF. D-14. Consorcio Zona Franca de Vigo
36208 Vigo
Tel. 986 248 518
jose@notus.ca - www.notus.ca

ANAPE

Envases para pescado de poliestireno expandido
Pº de la Castellana, 203 1º izq.
28046 Madrid
Tel. 913 140 807
www.anape.es - eps@anape.es

SAEPLAST SPAIN SA
Fabricación contenedores isotérmicos, carricon cutter y pallets de plástico para industria Alimentaria
Pol.Ind. La Cañiza, 15
36880 La Cañiza (Pontevedra)
Tel. 986 663 091
www.saeplast.com

SUMINISTROS PESQUEROS Y ACUICOLAS SL
Accesorio de Alta Resistencia e Inoxidable para la Pesca y Náutica
Instalación de Granjas Acuícolas
Pol. Ind. Rebullón, Nave 54
36416 Mos (Pontevedra) - Tel. 986 288 362
www.acuiculturaspya.com - info@spya.es

ALPHATRON MARINE IBERIA, SL
Suministro, equipos de navegación, comunicación y seguridad marítima
Los Manzanos, 34. San Sebastián de los Reyes. 28703 Madrid. Tel. 915 022 196
info@amib@alphatronmarine.com
www.jrc.am

ECOENVASES CONDE
Envases de madera aptos para uso alimentario para pescados y mariscos
Pol. Ind. Tartessos - C/. E, Huelva
Tel. 959 356 824 / 609 651 821
www.ecoenvasesconde.com
info@ecoenvasesconde.com

CONTROL DE CONTAMINACION



SORBCONTROL SL
Soluciones para la prevención y control de vertidos
C/. Carrerada, 33
08793 Avinyonet del Penedés
Tel. 902 889 192 / 935 215 977
www.sorbcontrol.com
info@sorbcontrol.com

BAITRA, SL
Accesorios navales
Tel. 986 354 000
www.baitra.com
baitra@baitra.com

MARINE INSTRUMENTS
Diseño y fabricación de equipos electrónicos
Rúa dos Padrons, 4, vial 3
36203 Nigrán (Pontevedra)
Telf. 986 366 360
www.marineinstruments.es
marineinstruments@marineinstruments.es

METALICASA CANARIAS, SL
Fábrica de bandejas para la congelación de pescado, carros bandejeros, mesas de elaboración, puertas para frío, canales de desenso, cintas transportadoras, escalas, etc.
C/. El Perdigón, 11, apdo. 24
35415 Arucas (Gran Canaria)
Telf. 928 602 157 / 600 724
metalicasa@metalicasa.com - www.metalicasa.com

INDUSTRIAS PLASTICAS CASTRO SA
Suministros para Pesca y Náutica
Camino Arbixpi, 98 (Pol. Papin-Bº Moliniao-Alza)
20017 San Sebastián (Gipuzkoa)
Telf. 943 344 770 / Fax. 943 517 916
comercial@ipcastro.com
www.ipcastro.com

RM ELECTRONICS COMPONENTS, SL
Soluciones en pilas, baterías, equipos de energía y componentes electromecánicos
C/. Can Buscarons, 3 nave 7
Pol. Ind. Can Buscarons de Baix
08170 Montornès del Vallès (Barcelona)
Tel. 936 913 823
info@rmelecom.com - www.rmelecom.com

EMBARCACIONES AUXILIARES



TALLERES LÓPEZ VILAR, SL
Fabricación y reparación de embarcaciones de aluminio
Polígono A Tomada, 62
15940 Pobra do Caramiñal (A Coruña)
Tel. 981 870 758
america@lopezvilar.es
www.lopezvilar.es

CORDELERÍA



PERCAM, SA
Fabricante de todo tipo de cordelería, malletas y trallas
Avda.Torreilla, 30-32
26250 Sto. Domingo de la Calzada (La Rioja)
Tel. +34 941 340 013 Fax. + 34 941 342 114
www.percamsa.com
ventas@percamsa.com

ELECTRICIDAD NAVAL



ITXASMARINE, SL
Electrical Engineering & Applications Marine & Industrial
C/. Txirrita Maleo Pab. 2D
20100. Errenteria. Gipuzkoa
Tel. 943 341 780
www.itxasmarine.com
itxasmarine@itxasmarine.com

SEAMAN EUROPA, SL
Venta al por mayor de equipos acústicos y electrónicos
Parque Empresarial Porto do Molle, Edf. Centro de Negocios Of. 107/108
Rúa das Pontes, 4 - 36350 Nigran
Tlfs. 986 114 133 / 604 061 804
admin@seamaneuropa.com
www.seamaneuropa.com

EMBARCACIONES NO TRIPULADAS



UTEK
Desarrollo de embarcaciones no tripuladas
Faraday, 7
28049 Madrid
Tel. 681 292 973
info@utek.es
www.utek.es

ITSASKORDA, SLU
Fabricante de Cables de pesca, cordelería y malletas
Pol. Kareaga, 1-p.2
48270 Markina-Xemein (Bizkaia)
Tel. +34 946 169 408
www.itsaskorda.es
itsaskorda@itsaskorda.es

ELECTRÓNICA



ENVASES



AMERICA APAREJOS, SL
Fabricación de aparejos para la pesca
Pol. A Tomada, 62 planta 1
Tlf. 981 870 758 / 696 277 909
15940 A Pobra do Caramiñal
www.lopezvilar.es
info@americaaparejos.com

SATLINK, SLU
Electrónica
Puerto de Marín, Muelle Comercial
36900 Marín (Pontevedra)
Tel. 986 443 765
www.satlink.es
galicia@satlink.es

POLIEXMUR, SL
Envases
Avda.Principal, parc.26/9
Pol.Ind.Oeste
30169 San Ginés. Murcia
Tel. 968 880 397
www.polieix.es
rodolfo@polieix.es



FABRICANTE MAQUINARIA NAVAL



CTAQUA
FUNDACIÓN CENTRO TECNOLÓGICO
ACUICULTURA ANDALUCÍA
Investigación científica y técnica
Edif. CTAQUA, muelle comercial s/n
11500 Puerto de Sta. María - Cádiz
Tel. 956 569 363 / Fax. 956 569 364
admon@ctaqua.es - www.ctaqua.es

IMPORTADORES



ENVASADO ALIMENTARIO



MARCO
Líder mundial en Equipos de Pesca
y Maquinaria de Cubierta
Aritz Bidea, 65 - 48100 Munguia
Telf: +34 946 740 500
Fax: +34 946 744 910
info@thsa.com
www.marcosolutions.com

FRÍO INDUSTRIAL



UNIÓN MARTÍN, SL
Importación-Exportación de Túnidos
Congelados

C/. Doctor Juan Domínguez Pérez, 48
35008 Las Palmas
Tel. 928 475 251 / Fax: 928 475 243
www.unionmartin.com

SEALED AIR PACKAGING SLU

Soluciones de envasado para
la industria agroalimentaria
P. I. Barcelonés, c/. Hostal del Pi, 16
08630 Abrera (Barcelona)
Telf. 936 352 100 / Fax. 936 352 016
www.sealedair.com / foodcare.com

FEDERACIONES



FRIMARTE SL

Frío industrial

Pol. Ind. Espíritu Santo. C/.Daimler 30
15650 Cecebre-Cambre.La Coruña
Tel. 981 649 800 / Fax: 981 649 899
www.frimarte.com
frimarte@frimarte.com

KRUSTAGROUP SAU

Comercializadora de mariscos
Importación-Exportación
Pol. Villafría, parcela 5. Puerto Ext. de Huelva
21810 Palos de la Frontera (Huelva). España
Tel. +34 959 357 900
manuel.pascual@krustagroup.com
www.krustagroup.com

HARATEK IMPORTAKETA
Procesos de envasado
Clasificadoras ópticas de bandejas/sobres
Pol. Zamoka Pº Oialume, 13, local 21A
20115 Astigarraga - Guipúzcoa
Tel. 943 332 821
info@haratek.com - www.haratek.com

FEDERACIÓN NACIONAL DE COFRADÍAS DE PESCADORES

Plaza Puerta del Sol, 6-4º izq.
28013 Madrid
Tel. 915 319 804
federacion@fnpc.eu - www.fnpc.eu

INSTALACIONES FRIGOLAN, SL

Instalaciones de frío, calor
y aire acondicionado

P. I. Sansineña Erreka, A. 1.2.5
20749 Arroa Bekoa
Telf. 943 897 295
frigolan@frigolan.com - www.frigolan.com

MAROLHÃO, PRODUTOS DA PESCA, LDA.

Zona Ind. de Olhão, lotes 7 a 14
Tel. 00 351 289720010
8700-281 Olhão
comercial@marolhao.pt
www.marolhao.pt

EQUIPAMIENTOS



FEDEPESCA

Organización Empresarial
C/ Fernández de la Hoz, 32
28010 Madrid
Tlf. 913 197 047
info@fedepesca.org
www.fedepesca.org

GRÚAS



INGENIERÍA



TRILLO
ANCLAS Y CADENAS SLU
Equipamientos
Parque Empresarial de Coirós, parcela 10
15316 Coirós (Coruña)
Tel. 981 173478 / Fax: 981 298705
www.rtrillo.com - info@rtrillo.com

FRIGORÍFICOS



PALFINGER IBERICA

MAQUINARIA, SL
Maquinaria de elevación
C/. Sierra de Guadarrama, 2
28830 San Fernando de Henares
Tel. 916 088 000
comercial@palfinger.es
www.palfinger.com

IMAR INGENIEROS NAVALES
Ingeniería y consultoría naval
A Coruña - España
Tel. +34 679 953 025
imar@imar-ingenierosnavales.com
www.imar-ingenierosnavales.com

ESTIBA



CONSERVAS Y FRIGORÍFICOS DEL MORRAZO SA

Almacenamiento frigorífico

Salgueirón, 11
36940 Cangas - Pontevedra
Tel. 986 304 262 / Fax: 986 304 382

HABILITACIÓN NAVAL



FAUSTINO CARCELLER SL
Ingeniería y consultoría naval
C/. Montero Ríos 30, 1º
36201 Vigo
Tel. 986 430 560
fcarceller@carceller.com
www.carceller.com

**TERMINALES MARÍTIMAS
DE VIGO**
Carga y descarga de buques - Estiba
Muelle de Guixar s/n. - Ed. Termavi
36207 Vigo
Tel. 608 883 552
pablo@mdavila.com - www.termavi.com

SALADERO GARRIDO SL
Frigoríficos, Congelación y distribución
Servicio integral de frío
C/. Juan de Herrera nº1-3
29680 Estepona. Málaga
Tel. 952 792 392 / Fax: 952 796 400
www.saladerogarrido.com
comercial@saladerogarrido.com

SAJA INDUSTRIAL Y NAVAL SA
Calderería, tubería, montajes
industriales y navales, ventilación
y aire acondicionado
Avda. Cantabria, nº 2389
39318 Cudon (Cantabria)
942 576 212 / 942 576 144
www.sajaindina.com
sajaindina@sajaindina.com

CINTRANAVAL SHIP DESIGN
Servicios de ingeniería naval
Lauroeta Etorbidea, 4
48180 Lioiu
Tel. 944 631 600
Fax 944 638 552
www.cintranaval-defcar.com
info@cintranaul-defcar.com



	<h2>MANTENIMIENTO NAVAL</h2> 	<p>JIX FOOD SOLUTIONS, SL <u>Maquinaria, líneas de proceso, desarrollo integral de productos</u> Av. de las Jacarandas, 2 of. 721 46100 Burjassot (Valencia) Tel. 961 363 856 / Fax. 962 543 027 info@jixfoodsolutions.com www.jixfoodsolutions.com</p>	
<p>GESTENAVAL, SL <u>Oficina Técnica Naval, Proyectos, Estabilidades, Peritajes, Tasaciones</u> Méndez Núñez, 35-1º 36600 Villagarcía de Arosa Telf. 986 508 436 www.gestenaival.com</p>	<p>BRIO ULTRASONICS - A&J TECNO <u>Fabricación máquinas de limpieza por ultrasonidos para el mantenimiento de motores, piezas y componentes navales</u> C/. Ciudad de Barcelona, 1J, Pol. Ind. Fte. del Jarro 46988 - Paterna (Valencia) Telf. 961 341 109 info@brioultrasonics.com - www.brioultrasonics.com</p>	<p>DINOX, SL <u>Fabricación lavadoras de cajas/bandejas, bins, contenedores, carros y envases</u> Zona Ind. Pont-Xetmar, Calle C, 16-18 17844 Cornella de Terri Tel. 972 594 077 www.dinox.es dinox@dinox.es</p>	<p>CAROPESCA <u>Comercio Mayorista de pescado</u> C/. Paganini nº7, bloq.2, 1-1 29010 Málaga Tel. 952 178 112 / Fax: 952 179 122</p>
<p>INGEFOOD PROYECTOS DE INGENIERIA AGROALIMENTARIA SL <u>Proyectos de industrias alimentarias</u> P. I. Pisa - C./ Industria 5 Edif. Metropol 3 - Pl2 Mod 3 41927 Mairena del Aljarafe (Sevilla) Telf. 647 855 142 aterrero@ingefood.com www.ingefood.com</p>	<p>TANAJET <u>Reparación, venta y comercialización de motores marinos y recambios</u> C/ Arquímides, 11 Barcelona Tels. 932 211 948 / 620 241 118 www.tanajet.es - info@tanajet.es</p>	<p>SOMMETRADE <u>Fabricante de cerradoras de latas</u> Parque Tecnológico de Zamudio, edif. 301 48170 Zamudio Telf. 944 318 611 / Fax. 944 318 200 comercial@sommetrade.com www.sommetrade.com</p>	<p>OR.PA.GU <u>Pesca</u> C/. Manuel Álvarez, 16 - bajo 36780 La Guardia (Pontevedra) Tel. 986 611 341/ Fax: 986 611 667 www.orpagu.com info@orpagu.com</p>
<p>INGEMAR NAVAL ARCHITECTS <u>Ingeniería Naval y Realidad Virtual</u> C/. Canóvas del Castillo n.º 12 of. 3-4 36202 Vigo Tel. 649 865 865 info@ingemarnaval.com www.ingemarnaval.com</p>	<p>VMS (VESSEL MAINTENANCE SERVICE) <u>Mantenimiento y servicio de buques y equipos marinos</u> Camí Ral, s/n, Local C (Port Premià de Mar) Barcelona Telf. 613 488 305 www.vmsmarine.es - info@vmsmarine.es</p>	<p>IGAL MONTAJES <u>Fabricación de maquinaria para procesado de pescado</u> Remedios s/n. Couso 36389 Gondomar Telf. 658 766 396 info@montajesigal.com www.montajesigal.com</p>	<p>GRUPO RICARDO FUENTES E HIJOS <u>Fabricación de Salazones, Viveros y Engorde de Atún Rojo. Comercio al por mayor de Pescado Fresco y Congelado</u> Ctra. de la Palma, km 7 30593 Cartagena (Murcia) - Tel. 968 554 141 www.ricardofuentes.com hola@rfeh.com</p>
<h2>INSTRUMENTOS DE MEDIDA</h2> 	<h2>MAQUINARIA</h2> 	<p>TACORE, SL <u>Fabricación bienes de equipo industria alimentaria</u> Perrón, 12 36600 Vilagarcía de Arousa Telf.: 986 565 139 ventas@tacore.es www.tacore.es</p>	<p>MERCABARNA <u>Mercado central de pescado, elaboración, comercio, distribución, import-exportación de pescados y mariscos frescos y congelados</u> Major de Mercabarna, 76-centro directivo 5ª planta. 08040 Barcelona Tel. 93 5563000 / Fax: 93 5563120 www.mercabarna.cat - comunicacio@mercabarna.cat</p>
<p>IBERFLUID INSTRUMENTS, SA <u>Suministros de instrumentación y Servicio técnico para la industria marina. Nivel, presión, caudal, temperatura, gases, alarmas, etc.</u> C/. Francisco Gervás, 11 28108 Alcobendas (Madrid) Tel. 916 611 717 / Fax: 916 611 586 www.iberfluid.com - marina@iberfluid.com</p>	<p>HARATEK IMPORTAKETA <u>Maquinaria de corte para producto fresco y congelado</u> <u>Sistemas de emplatamiento automático/manual</u> Pol. Zamoka Pº Oialume, 13, local 21A 20115 Astigarraga - Guipúzcoa Tel. 943 332 821 info@haratek.com - www.haratek.com</p>	<p>MECAPACK IBERICA PACKAGING FOR HUMANS, SLU Pol. Ind. La Comenta C/. Terrisaies, 10-22 43700- El Vendrell (Tarragona) ventas.admin@mecapack.com www.mecapack.es</p>	<p>MERCAMÁLAGA S.M.E.S.A. <u>Mercados Mayoristas</u> Avda. Ortega y Gasset, 553 29196 Málaga Tel. 952 179 010. Fax 952 179 006 www.mercamalaga.es mercamalaga@mercamalaga.es</p>
<h2>MANDOS DE CONTROL</h2> 	<p>HERFRAGA, SA <u>Maquinaria para la industria conservera</u> <u>Empacadoras de atún y pollo</u> P. I. de Bértoa, Rúa do Cobre, parcela C17 15105 Carballo (A Coruña) Tels. 981 700 401 / 981 701 511 www.herfraga.com info@herfraga.com</p>	<h2>MAYORISTAS</h2> 	<p>GREMIO MAYORISTAS MERCADO CENTRAL PESCADO MERCABARNA <u>Asociación gremial</u> Mercat del Peix - Mercabarna 08040 Barcelona Telfs. 935 567 270 - 935 567 274 Fax: 935 567 273 gremi@gmpbcn.com - www.gmpbcn.com</p>
<p>CENTRAMAR <u>Mandos de control a distancia de actuación mecánica, neumática, electrónica, para todo tipo de embarcaciones</u> C/. Newton, 1 Edificio 3 Nave 6 28914 LEGANES (Madrid) - Tel. 91 665 33 30 www.centramar.com - centramar@centramar.com</p>	<p>MEDOC, SA <u>Fabricación maquinaria alimentación</u> Pol. Industrial Cantabria I. C/. Soto Galo, 11-13 26009 Logroño Tel. 943 470 121 medoc@medocsa.com</p>	<p>JOSÉ DUQUE, SL <u>Venta mayor y menor de pescado y marisco fresco y congelado</u> Ctra. Arahal - El Coronil, km 0,400 Puesto nº 22. MERCASEVILLA 41600 El Arahal. Sevilla Tel. 955 840 101 diego@joseduquesl.e.telefonica.net</p>	<p>PESCADOS BERECIARTUA, SL <u>Comercio al por mayor de pescado e import-exportación de pescados frescos y congelados</u> Polígono Talaia, 5 20180 Oiartzun (Gipuzkoa) Telf. 943 493 392 www.pescadosbereciartua.com recepcion@bereciartua.com</p>
	<p>SERVINAL, SL <u>Maquinaria para salas de elaboración y reciclaje</u> C/. Nueva, 10 (travesía) local 2 28231 Las Rozas (Madrid) Tel. +34 916 384 971 www.servinal.com servinal@servinal.com</p>	<p>PESCADOS RAMÓN E HIJOS, SL <u>Comercio al por mayor de pescado</u> Dársena Pesquera. Vía interior 8 38180 Santa Cruz de Tenerife Tel. 922 549 300 / Fax: 922 549 376 pescadosramon@pescadosramon.com</p>	

MOTORES



ROLLS-ROYCE SOLUTIONS IBÉRICA SLU

Venta de motores y sistemas de energía
Paseo de las Flores, 46 - 28823 Coslada
Tel. 914 851 900 / Fax. 916 746 089
spain@ps.rolls-royce.com
www.mtu-solutions.com

OPP PUERTO DE BURELA

Asesoramiento pesquero
Puerto Pesquero, Edificio Lonja
27880 Burela (Lugo)
Telf. 982 572 823
info@oppburela.com
www.oppburela.com

BTMiberia

MOTORES BAUDOUIN

Distribución de equipos marinos
Calle Uranio, nº 7
28500 Arganda del Rey (Madrid)
Teléfono: +34 918 34 491
Email: info@btmiberia.es
www.btmiberia.es

SCANIA HISPANIA

Camiones, autobuses,
motores marinos e industriales

Jacinto Benavente, 13
28850 Torrejón de Ardoz
Telf. 916 563 499
www.scania.com

OZONO



PINTURAS



BARLOWORLD FINANZAUTO

Venta y reparación de
motores marinos

Avda. Madrid 43
28500 Arganda del Rey (Madrid)
Tel. 918 740 000
www.barloworld.finanzauto.es

DIESEL POWER HOLLAND BV CATERPILLAR SPECIALIST

Venta de motores y grupos electrógenos

Oostelijke Randweg 18 Industrial Estate - Moerdijk, M111
4782 PZ Moerdijk - Países Bajos
Telf. +34 622 093 471
paco.sacedon@dieselpowerholland.com
www.dieselpowerholland.com

GABINETE DE ESPECIALISTAS EN OZONIZACIÓN, SL

Ctra. Do Portal 147 Bajo
36214 Valladares (Vigo)
Telf. 986 469 847
comercial@geotres.com
www.geotres.com

INDUSTRIAS PROA, SA Fabricantes de pinturas

Pol. Ind. Gándaras de Prado
36475 Porriño (Pontevedra)
Tel. 986 346 525 Fax. 986 346 589
www.pinturasproa.com

SKANDIAVERKEN, SLU

Distribuidor/Servicio Oficial YANMAR
Motores Diésel (MAN, B&W, etc.)

Propulsores y Generadores
P. I. Torrelarragoiti. Parcela P7M. Pab. 1 y 2
48170 Zamudio
Tel. +34 944 520 816 / Fax +34 944 520 510
www.groupskv.com
skv@skvbermeo.com

CUMMINS SPAIN, SL

Motores Marinos Comerciales

C/. Vidrieros, 9
28830 San Fernando de Henares
(Madrid)
Tel. 916 787 600
infocumminsspain@cummins.com
www.cumminsspain.com

PESCA



PROPULSORES



WÄRTSILÄ IBÉRICA SAU

Soluciones marinas y de energía
Pol. Ind. Landabaso s/n
48370 Bermeo
Tel. 946 170 100 / 946 170 105
www.wartsila.com/esp
wartsilaib@wartsila.com

TRANSDIESEL, SL Motores y grupos electrógenos

Copérnico, 26
28823 Coslada (Madrid)
Telf. 916 737 012
www.transdiesel.es

PESQUERIAS MARINENSES, SA

Pesca

Puerto pesquero s/n. Apdo. Postal 152
36900 Marín. Pontevedra
Tel. 986 881 562 / Fax 986 881 474
www.pesmar.es

ZF SERVICES ESPAÑA, SLU Primer equipo, recambios y conjuntos completos. Reparación y asistencia técnica

C/. Gorchs Lladó 99-107, Nave 11
Pol. Ind. Can Salvatella
08210 Barberá del Vallés (Barcelona)
Tel. 936 755 509 / Fax 935 830 344
info.zf-aftermarket.es@zf.com
www.aftermarket.zf.com/es

VOLVO PENTA

Motores marinos e industriales

C/. Gobelás, 41-45
28023 Madrid
Telf. +34 913 727 800
www.volvopenta.com
www.volvopenta.com/shop/

OCEANOGRAFÍA



AKETXE, SA

Pesca extractiva

Egidazu Kaia, 23
48700 Ondarroa
Tel. 946 832 439 / Fax 946 833 357

MASSON MARINE IBERICA

Reductores, inversores marinos,
equipos de paso variable, hélices

Av. San Pablo nº28, nave 22
28823 Coslada. Madrid
Tel. 916 714 766 / Fax: 916 747 833
www.masson-marine.com
info@masson-marine.es

PROGENER POWER SYSTEMS

Motores Marinos Mitsubishi para
España y Portugal. Daihatsu Marine
España. Propulsores y generadores
Muelles de reparaciones de Bouzas, nave 2
36208 Vigo
Tel. 986 208 969 / Fax: 986 206 601
www.progener.es

FACULTAD CIENCIAS DEL MAR Enseñanza

Dpto. de Biología
Campus Río San Pedro
11500 Puerto Real. Cádiz
Tel. 956 016 014 / Fax: 956 016 019

MARINE STEWARDSHIP COUNCIL

Certificación pesca sostenible

Calle Ríos Rosas, 36-6º Centro
28003 Madrid
Tel. 918 315 963
www.msc.org/es
catia.meira@msc.org

WILMER REPRESENTACIONES, SA

Líneas de ejes, propulsores azimutales,
hélices de proa...
C/. Pinar 6, Bis 1º - 28006 Madrid
Tel. 91 4110285 / Fax: 91 5630691
industrial@wiresa.com
www.wiresa.com

SOLÉ IBERIA

Distribución de motores, grupos electrógenos,
accesorios e inversores de las marcas Solé,
Diesel, Mitsubishi Marine, Hyundai SeasALL,
Cox, ePropulsion, Dong-i, Technodrive y SPW
C-243 b, km 2 - 08760 Martorell
Tel. 937 751 400 / Fax: 937 753 013
www.soleiberia.com

O.P.P.S.



ARMADORA PEREIRA, SA Pesca

C/. Jacinto Benavente, 29
36202 Vigo
Tel. 986 294 048 / 986 207 609
pereira@grupopereira.com
www.grupopereira.com

CENTRAMAR
Inversores reductores marinos, Mandos de
Control, Sistemas de Timonería, Sistemas
de Escape, Insonorización, Sistema de
alineación de ejes de hélice antivibración,
Repuestos y reparaciones
C/. Newton, 1 Edificio 3 Nave 6
28914 LEGANÉS (Madrid) - Tel. 916 653 330
www.centramar.com - centramar@centramar.com

OPP ARTESANALES LONJA CONIL

Puerta de Cádiz, nº 5
11140 Conil Fra. - Cádiz
Tel. 956 440503/ Fax: 956 442748
info@cofrapesco.com
www.pescadosdeconil.com

SA EDUARDO VIEIRA

Pesca

Avda. Beiramar, 27
36202 Vigo
Telf. 986 213200 / Fax: 986 209753
www.vieirasa.es
vieirasa@vieirasa.es



PUERTAS Y EQUIPOS LOGÍSTICOS



REDES SALINAS, SA
Fabricación cuerdas,
cordeles, redes
Ctra. Catral, 30
03360 Callosa de Segura.Alicante
Tel. 965 310 408 / Fax. 965 312 166
www.redessalinas.com
redessalinas@redessalinas.com

CENTRAMAR
Reparación, repuestos y venta de todo tipo de inversores / reductores marinos
C/. Newton,1, edificio 3, nave 6
28914 Leganés (Madrid)
Tel. 916 653 330
www.centramar.com
centramar@centramar.com

FUNDICIONES ADRIO, SL
Fabricación y reparación de hélices y líneas de ejes
Jacinto Benavente, 61
36208 Vigo (Pontevedra)
Telf. 986 233 602
fundiciones@adrio.com
www.adrio.com

PORTES BISBAL-ANGEL MIR
Puertas para cámaras frigoríficas, muelles de carga, abrigos de muelle, puertas rápidas, seccionales inoxidables y cortafuegos
Pol.Ind.Rissec, s/n. - 17121 Corçà. Girona
Tel. 972 640 620 / Fax: 972 642 451
www.angelmir.com - info@angelmir.com

IRC, INTERNACIONAL DE REDES Y CUERDAS, SA
Fabricación y distribución de hilos, redes y cuerdas de alta calidad para la pesca y acuicultura con más de 25 años de experiencia en el sector
Barrio San José, 63 - 03360 Callosa de Segura (Alicante)
Telf. 965 311 762 - pesca@ircsa.com
www.ircsa.com - www.unmundoderedes.com

SALAZONES



REINTJES, SA
Reductores marinos desde 250 hasta 30.000Kw
Avda. del Doctor Severo Ochoa, 45-1º B
28100 Alcobendas (Madrid)
Telf. 916 572 311 / Fax. 916 572 314
reintjes@reintjes.es
www.reintjes-gears.com

PUERTOS



REGISTRO INTER. BUQUES



PESCATUN ISLEÑA, SL
Venta de Salazones
Muelle Martínez Catena, 7
21410 Isla Cristina (Huelva)
Tel. 959 649 125-26 / Fax: 959 649 127
Pol. La Gravera - C/. La Sisera 12-14
21440 Lepe
info@ficolume.es

PROTECCIÓN CATÓDICA



AUTORIDAD PORTUARIA DE A CORUÑA
Puerto
Avda. de la Marina, 3
15001 A Coruña
Tel. 981 219 621 / Fax: 981 219 629
www.puertocoruna.com
usuario@puertocoruna.com

BUREAU VERITAS IBERIA, SL
Clasificación y certificación de buques
Valportillo Primera 22-24
28108 Alcobendas. Madrid
Tel.912 702 126 / Fax 912 702 191
www.bureauveritas.es
asuncion.rodriguez@es.bureauveritas.com

SALVAMENTO Y SEÑALIZACIÓN



CINGAL, SL
Protección Catódica
Ánodos de Zinc
C/. Tomada nº 74 NAVIA
36212 Vigo
Tel. 986 240 337 / Fax: 986 241 835
cingal@cingal.net - www.cingal.net

PUERTO DE CELEIRO, SA
Gestión de puertos-lonja
Muelle Sur, s/n.
27863 Viveiro
Telf. 982551491 / Fax: 982 551 493
puertodeceleiro@puertodeceleiro.es
www.puertodeceleiro.com

LLOYD'S REGISTER
Clasificación y certificación de buques
C/ Princesa 29, 1º planta
28008 Madrid
Telf. 919 022 410 / Fax. 915 416 268
manuel.ruiz@lr.org
www.lr.org

LALIZAS ESPAÑA SL
Distribución mayorista
Nave 50/Goleta Pol.Ind.El Zabai bajo
11300 La Línea de la Concepción. Cádiz
Tel. 956 644 004 / Fax 956 644 006
www.lalizas.com
espana_info@lalizas.com

ZINETI, SAU
Protección Catódica
Ánodos de zinc y aluminio
Pol.Larrondo E3P4
48180 Loiu
Tel. 944 535 916
info@zineti.com - www.zineti.com

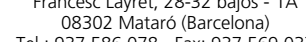
AUTORIDAD PORTUARIA BAHIA DE CÁDIZ
Servicios portuarios
Plaza de España, 17
11006 Cádiz
Telf. 956 240 400 / Fax. 956 240 476
cadiz@puertocadiz.com
www.puertocadiz.com

RINA IBERIA SLU
Clasificación y certificación naval
Plaza Gala Placidia 1-3 esc B 18-2º
08006 Barcelona
Tlf. 932 921 190 / Fax. 932 921 191
spain.marine@rina.org
www.rina.org

SEGURIDAD MARÍTIMA



PROVISIONISTA



RECURSOS MARINOS



REPARACIONES



ENTREPOT NAVAL, SL
Provisionista a Buques Shipchandlers
Zona Franca de Bouzas. Nave 3 Ptas. 6, 7 y 8
36208 Vigo. Pontevedra
Tel.986 234 955 / Fax: 986 235 632
entrepotnaval@entrepotnaval.com
www.entrepotnaval.com

FACULTAD CIENCIAS DEL MAR
Enseñanza
Dpto. de Biología
Campus Río San Pedro
11500 Puerto Real. Cádiz
Tel. 956 016 014 / Fax 956 016 019

MTD VIGO SL
Reparación, venta y comercialización de repuestos de motores marinos
Avenida Ricardo Mella, nº 113
36330 Vigo (Pontevedra)
Tel. 986 244 602
www.mtdvigo.com

VIKING LIFE-SAVING EQUIPMENT IBERICA
Suministro y servicio de equipos de seguridad y salvamento marítimo
Camino Raposeira, 34-nave 2
36214 Vigo
Telf. 986 421 445 - Fax 986 419 286
www.viking-life.com - viking-e@viking-life.com



REDES



SERGANOSA, SA
Venta, instalación y reparación motores marinos
Rúa Pintor Víctor Morelli, N4 -M4 -Alvedro
15180 Culleredo (A Coruña)
Tel. 981 662 702 - Fax 981 654 656
www.serganosa.es
serganosa@serganosa.com



guía

de proveedores

PARA INSERTAR SU ANUNCIO CLASIFICADO LLAME AL 956 27 85 07 DE RUTA PESQUERA

SEGUROS 	SOCIEDAD DE GARANTÍA 	CARMAR MARITIME SERVICES <u>Proveedores</u> Parque Tecnológico de Beade Valladares, calle C-1, nave 3, 3.6 y 3.7 36214 Vigo (Pontevedra) Tel. 699 124 836 supply@carmar.es - www.carmar.es	
MUTUAPESCA <u>Seguro de Transportes, Pesqueros, Cascos y Mercancías y Embarcaciones de Recreo</u> Claudio Coello 78-1 28001 Madrid Tel. 915 770 937 / Fax 915 779 039 mp@mutuapesca.es/www.mutuapesca.es	IBERAVAL, SGR <u>Especialistas en facilitar soluciones financieras</u> C/. Estación, 13 - 47004 Valladolid Tel. 983 217 753 iberaval@iberaval.es www.iberaval.es	TRATAMIENTO DE AGUA 	GSV <u>Separadores de hidrocarburos RWO</u> C/. Marqués de Valterra, 27 36202 Vigo Telf. + 34 986 118 620 / +34 610 927 298 info@gsvservices.com www.gsvservices.com
HOWDEN PESCA <u>Correduría de Seguros</u> Areal, 18-2º, of. 5 36201 Vigo Tel. y Fax: 986 439 600 www.artai.com info@artai.com	SERVICIOS DE INGENIERÍA 	ILLANTE, SL <u>Osmosis, evaporación e hidrocarburos</u> Plaza de Eugenio Fadrique, 4 bajo 36208 Vigo (Pontevedra) Tel. 986 237 863 / Fax 986 200 746 www.illante.com comercial@illante.com	TRATAMIENTO DE SUPERFICIES 
SOCIEDAD DE SEGUROS MUTUOS MARÍTIMOS DE VIGO <u>Seguros de daños</u> Puerto Pesquero Berbés, Edificio Virxe do Carme s/n 1º izq. 36202 Vigo (Pontevedra) - Telf. 986 432 933 mutuadevigo@mutuadevigo.es www.mutuadevigo.es	DNV GL SERVICES SPAIN, SL <u>Servicios Técnicos de Ingeniería Sociedad de Clasificación</u> C/. Santa María Magdalena, 14-3ª planta 28016 Madrid Tel. +34 914 561 600 / Fax +34 914 561 599 Madrid.maritime@dnvgl.com www.dnv.com	ILLANTE, SL Plaza de Eugenio Fadrique, 4 bajo 36208 Vigo (Pontevedra) Tel. 986 237 863 / Fax: 986 200 746 www.illante.com comercial@illante.com	CHORRO NAVAL, SL <u>Tratamiento de superficies, chorreado, metalizado y pintado</u> Avda. Eduardo Cabello, s/n 36208 Vigo Telf. 986 298 711 / Fax. 986 294 091 contacto@chorrnaval.com www.chorrnaval.com
	TRANSPORTE 	GSV <u>Servicio técnico oficial GEFICO Potabilizadoras, tratamiento de agua</u> C/. Marqués de Valterra, 27 36202 Vigo Telf. + 34 986 118 620 / +34 610 927 298 info@gsvservices.com www.gsvservices.com	

SUSCRÍBETE

A LA EDICIÓN IMPRESA CON ACCESO GRATUITO A LA EDICIÓN DIGITAL

Suscripción básica:
95 euros anuales

Suscripción básica + banner:
Desde 150 euros anuales

EMPRESA _____

ACTIVIDAD _____

TELÉFONO _____

E-MAIL _____

NOTA: La suscripción básica incluye un módulo de publicidad en la Guía de Proveedores.



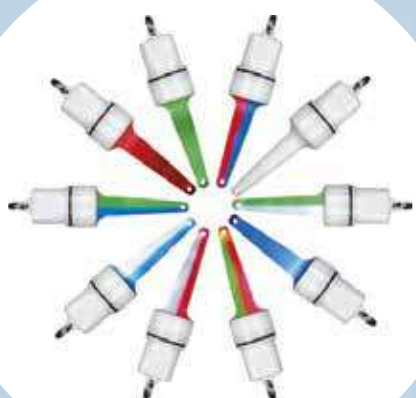
Para estar plenamente informado de todo lo que acontece en el mar

 /rutapesquera

 @ruta.pesquera

 @RutaPesquera

Recinto Interior Zona Franca
Edif. Atlas. Mód. B03
11011 - CADIZ
Teléfono 956 278 507
publicidad@rutapesquera.com
www.rutapesquera.com



Especialistas en

Tecnología para la pesca

Luces de pesca
Control de Tambores
Programador de Palangre
Detectores de palangre con GPS





PETACA CHICO

FISH & SEAFOOD EXPORT

TUNA COMPANY SINCE 1993



WWW.PETACACHICO.COM

"Instalaciones Centrales Conil de Frontera"

Polígono Industrial la Lobita s/n. 11140 Conil (Cádiz) · T. +34 956 44 26 90

