

# Jornadas de Pesca de Celeiro



La gran asistencia a las ponencias confirma el foro pesquero de Celeiro como de referencia en cuanto a las cuestiones que importan a la flota.

## El Brexit liquida la actual **política**

**ADIÓS A LA ESTRATEGIA PESQUERA COMÚN. EL PRINCIPIO DE ESTABILIDAD RELATIVA Y CUOTAS SE REVISARÁN PERO EL SECTOR VE RESPALDO EN LA UE** POR: X. LOMBARDEIRO FOTO: JM ÁLVEZ

El tratado del Brexit que el domingo podría referendarse en Bruselas si se salvó el escollo de Gibraltar deja por ahora los intereses pesqueros españoles a salvo, según estima la Asociación Europea Pesquera. Iván López Van Der Veen, miembro de este lobby patronal que agrupa a armadores de nueve países, dijo ayer en las jornadas pesqueras que las aspiraciones del sector inglés sobre un cierre de aguas u otro reparto de cuotas en sus aguas no aparecen en el documento avalado por la primera ministra Theresa May y que restan dos años duros para negociar el futuro del Reino Unido como un estado costero aparte. Para ello ve fundamental mantener la unidad

y dijo que por ahora tanto Angela Merkel como el primer ministro danés o los sucesivos gobiernos españoles están en esa línea.

También alabó la postura del negociador comunitario, el francés M. Barnier, excomisario de Pesca de la UE. No obstante, López avanzó que el principio de estabilidad relativa que consagra la política pesquera común va a saltar por los aires con la salida británica. Si ya no era muy querida para gestionar ciertos caladeros, con el divorcio británico quedará finiquitada pues habrá que renegociar TAC y cuotas con el Reino Unido, que comparten 110 stocks de especies pesqueras. De hecho, esa política se centraba en gestionar aguas inglesas donde

**La UE podría condicionar el acceso a sus mercados a cambio de acceso a las aguas británicas**

Holanda o Noruega tienen intereses pesqueros históricos.

En los dos años que restan de negociaciones (como también sucede con los productos financieros y la

aviación), la pesca de la UE tiene el as en la manga de condicionar el acceso a sus mercados a cambio de acceso a las aguas.

Desde el Ministerio de Pesca, Rafael Centenera, subdirector general de caladeros, ve más proactivos a los ingleses en la búsqueda de soluciones de lo que aparentan. Sin embargo, Centenera augura un año 2019 con el propio ajuste europeo de cuotas, que serán menores en la caballa para los españoles, debido a las multas que se arrastran por sobrepesca. Algunas flotas, la del arrastre especialmente, tendrán que adaptarse a la obligación de desembarque de descartes y ceder cuotas de especies que no pesquen a otras artes y flotas.

### HOY

**9.30** ▶ 'El futuro Fondo Europeo y Marítimo de la Pesca y el programa marco H-D+I 2021-27'. Javier Garat, secretario general de Cepesca (Confederación Española de Pesca).

**10.30** ▶ 'Tecnologías para combatir las infecciones parasitarias y medidas de prevención'. Carlos J. Rodríguez, Tecnologías de Conservación e Innovación del Producto de Anfoco.

**11.00** ▶ 'La trazabilidad en la pesca e información clara y completa al consumidor'. Carola González Kessler, subdirectora de Acuicultura y Comercialización Pesquera.

**11.30** ▶ 'La UE y las posibilidades de desembarque, proceso hacia el RMS, la situación de los caladeros de Gran Sol y de aguas ibéricas'. María Isabel Artime, directora de Recursos Pesqueros del Mapama.

**12.00** ▶ Homenaje del sector de Celeiro a las mujeres en la pesca con Mar Sáez, de la Red Española de Mujeres de la Pesca, y Rita Míguez, Asociación de Mujeres de la Pesca.

**13.00** ▶ Clausura. Alicia Villauriz, secretaria de Pesca. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

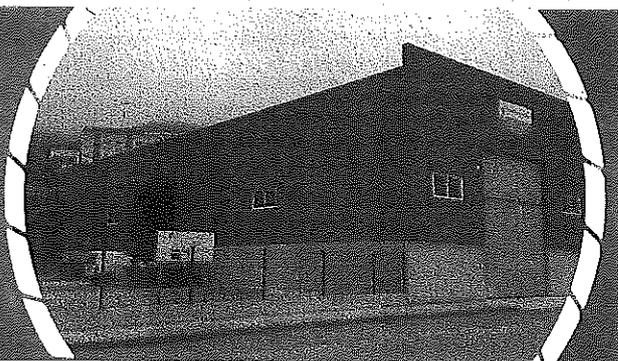


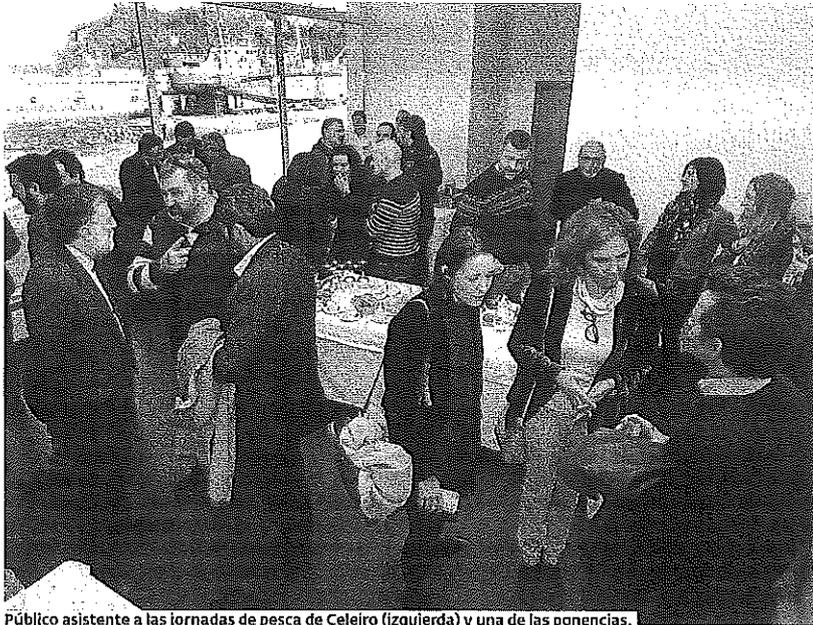
CONSTRUCCIONES DE BUQUES  
TRANSFORMACIONES NAVALES  
CARPINTERÍA NAVAL  
ELECTRICIDAD NAVAL  
ESTRUCTURAS METÁLICAS

CELEIRO  
Ayda, Ramón Canosa, s/n.  
27863 CILLERO - VIVEIRO (Lugo)  
Teléfono: 982 53 06 84  
Móvil: 600 98 81 12  
Mail: tallerescillero@tallerescillero.es

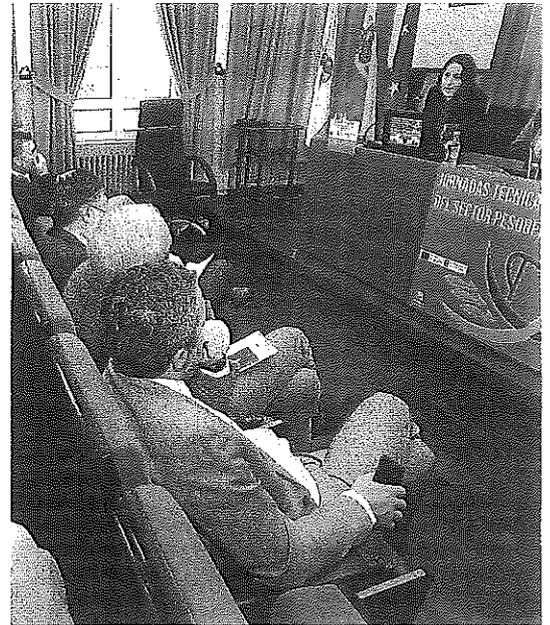
BURELA  
Rúa do Berbes, s/n.  
27880 BURELA (Lugo)  
Teléfono: 982 58 76 30  
Móvil: 618 30 84 63

EMPRESA HOMOLOGADA EN SOLDADURA





Público asistente a las jornadas de pesca de Celeiro (izquierda) y una de las ponencias.



**XXIII JORNADAS TÉCNICAS DE DIFUSIÓN DEL SECTOR PESQUERO**  
Celeiro 23 y 24 de noviembre de 2018

*Apostando por el futuro de la pesca*

Organizado por: OPP-77 Celeiro, FEDERACIÓN CELLEIRO, UNIÓN EUROPEA, JUNTA DE GALICIA, MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN, MINISTERIO DE ECONOMÍA Y NEGOCIOS, MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO, MINISTERIO DE TRABAJO, FORMACIÓN Y SEGURIDAD SOCIAL, MINISTERIO DE POLÍTICA TERRITORIAL Y URBANISMO, MINISTERIO DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL Y CONSUMO, MINISTERIO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA CULTURAL Y DEPARTAMENTO DE POLÍTICA LINGÜÍSTICA, MINISTERIO DE POLÍTICA LINGÜÍSTICA, MINISTERIO DE POLÍTICA LINGÜÍSTICA, MINISTERIO DE POLÍTICA LINGÜÍSTICA.

## El pescado debe navegar ya online al plato

**TENDENCIAS DE COMPRA. LOS JÓVENES NO RECIBEN HOY TANTA FORMACIÓN CULINARIA Y EL PRODUCTO DEBE SER PARA ELLOS 'INSTAGRAMABLE'** POR: X.L. FOTOS: J.M.ÁLVIZ

No es solo asunto de millennials o gente con la agenda diaria muy apretada. La digitalización de la oferta y adquisición del pescado es imparable y atañe tanto a nuevos negocios como a las tradicionales pescaderías y distribuidores. María Luisa Álvarez Blanco, directora gerente de Fedepesca-Adepesca, dijo en Celeiro que solo el 20% de las grandes empresas y el 26% de pymes afirma estar valorando la transformación digital pero «el momento nos ha pillado a caballo de diversas generaciones y esto afecta al comercio y al mercado». La forma de vender y de comprar está cambiando mucho.

La digitalización se puede impulsar con educación y proyectos piloto, con asesoramiento y hay tecnología para vencer la resistencia al cambio. El pago con tarjeta de alimentos en España todavía está en el 12%, tasa muy baja cuando se pretende masificar el pago con teléfono móvil.

Otra barrera que deberá superar el comercio tradicional de pescado es la de jóvenes a los que no se educa como antaño a la mesa y en casa. «No hay tiempo —dice Blanco—, habrá que hacer 'instagramable',

'likeable' para hacerlo atractivo. Ahora se hacen pedidos online y con el asistente de voz por teléfono a la pescadería. Todo lo que te haga la vida más fácil lo vas a utilizar».

Citó en su ponencia de Celeiro la visita a Shanghái, el lugar con más evolución tecnológica del mundo y «da miedo» el uso de plataformas como Alibaba, sin cortapisas pues han creado el 'nuevo redte', la combinación total de la tienda física con la digital. Allí no hay apps en cada empresa sino una webchat donde pedir desde un médico a un taxi, un café o un plato de pescado, con servicios a domicilio que garantizan la entrega a menos de 30 minutos en entornos de 3 kilómetros pues, además, saben qué productos son más demandados y hay almacenes para abastecer el mercado.

En un estadio más temprano de digitalización, la catalana Núria Gustems, del mayorista Gran Blau (95% de sus clientes son hoteles y restaurantes), apuesta por «enamorar al cliente». Ella representa la tercera generación de una pescadería barcelonesa que también apuesta por el producto fresco y las nuevas redes, trabajando «prácticamente sin stocks».

# La gestora de la lonja prueba **sistemas** contra los parásitos para **certificarlos**

**PESCADO SANO. PUERTO DE CELEIRO TRABAJA EN EVISCERADO Y FORMACIÓN PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LAS CAPTURAS DE SU FLOTA** POR: M.A.N. FOTO: JOSÉ M<sup>a</sup> ALVEZ

**L**a empresa que gestiona el complejo pesquero de Celeiro está a la vanguardia para mejorar los procesos que afectan al tratamiento del pescado. El objetivo último es que el consumidor cuente con la información más exacta posible sobre el producto que captura la flota asociada, que es de primera calidad y tiene todas las garantías, destaca el adjunto al director general, Eduardo Míguez. La mejora de la calidad de la merluza extraída en Gran Sol es evidente en los mercados, confirman pescadores de Mercamadrid.

Puerto de Celeiro trabaja con diferentes sistemas de eliminación de parásitos para después tratar de certificarlos. Asume esta labor con apoyo de Anfaco, cuyos técnicos diseñaron un prototipo y preparan

**Eduardo Míguez: «Colaboramos con Estado y Aecoc para crear un manual de buenas prácticas»**

**M. Bermúdez: «El prototipo creado por Anfaco mata el parásito con un tratamiento térmico»**



Barcos en el puerto celeirense.

otro. La primera fase del proyecto, que consistió en la formación de tripulantes de 26 barcos, ya concluyó. Los marineros recibieron pautas para mejorar el eviscerado y tratamiento a bordo «a fin de retirar po-

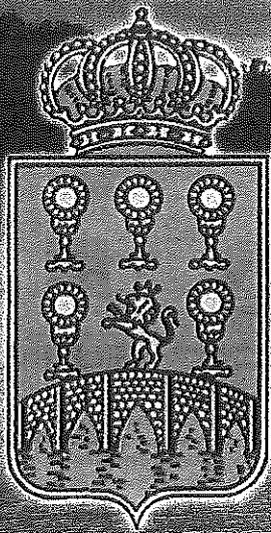
sibles restos y que los parásitos no se trasladen al músculo», apunta Manuel Bermúdez, de Servivel, filial de Puerto de Celeiro.

Esta iniciativa afronta ahora su segunda fase con la búsqueda de

métodos alternativos para inactivar las vísceras antes de devolverlas al mar. «Anfaco ya tiene lista una máquina mata el parásito con un tratamiento térmico, lo que evita su propagación aunque después se tire al mar. El prototipo está preparado para ser instalado en un barco y se probará en el palangre Flecha, seguramente a partir de principios del próximo año», señala Bermúdez. La última fase incluye la creación de una herramienta para facilitar la limpieza del pescado, ahora se hace al modo tradicional, manual, con cuchillos y agua.

La flota lleva a puerto los plásticos como exigencia de la certificación Friend of the Sea (FOS) y colabora con Ecoalf que confecciona prendas de vestir con esos residuos. También desde hace años recoge restos de aparejos para que no entorpezcan la pesca en el futuro. Además, colabora con el Ministerio de Pesca y Aecoc «para la elaboración de un manual de buenas prácticas en todos los eslabones de la cadena», resalta Míguez.

**XXIII XORNADAS TÉCNICAS DE DIFUSIÓN DO SECTOR PESQUEIRO,  
CELEIRO 23 E 24 DE NOVEMBRO DE 2018**



**CONCELLO DE  
VIVEIRO**

**O Concello de Viveiro  
apoiando as iniciativas  
do Sector Pesqueiro**

**Viveiro**

# Recuperación de la memoria colectiva con los fondos documentales de la cofradía

**INICIATIVA NOVEDOSA.** LA ENTIDAD PESQUERA TRABAJA EN UN PROYECTO DIGITAL QUE REVELARÁ MUCHOS ASPECTOS DE LA VIDA MARINERA Y QUE CUENTA CON APORTACIONES VECINALES POR: M.A.N. FOTOS: ARCHIVO COFRADÍA

Los órganos de la cofradía de pescadores impulsan un proyecto de recuperación de la memoria colectiva del sector pesquero de Celeiro a través de los fondos documentales de la entidad y con aportaciones vecinales. El propósito es rendir tributo a las gentes del mar para revitalizar el patrimonio inmaterial.

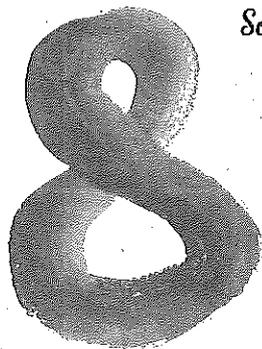
El trabajo, que se acomete con financiación europea del Galp y la Xunta, revela diferentes aspectos de la vida marinera, desde la dimensión histórica a la lúdica. La iniciativa, que recogerá la evolución portuaria desde 1929, consiste en la digitalización del material para darle visibilidad y difusión.

El proyecto aborda el origen de la cofradía, del edificio, la creación del Monumento ao Náufrago, la galería de 1961, la unión de fabricantes de conservas, personajes clave para el desarrollo de la pesca, patrones mayores, la aportación de Pedrosa Latas con las viviendas para pescadores que provocaron un gran despegue, los primeros titulados y la inquietud por la formación.

Los asistentes a las Jornadas de Pesca reciben cada año una selección de fotos retrospectivas sobre la evolución del puerto, incluidas en la libreta con que les obsequian para tomar notas. La misma contiene también información sobre esta vigésimo tercera edición del simposio, bajo lema de 'Apuesta por la pesca' y un artículo referido al homenaje al talento femenino y la capacidad emprendedora de las mujeres, con fotos antiguas.



Flota en playa celeirense al inicio de 1900, antiguo muelle de la localidad (fotos de arriba) y trabajadoras de fábricas de conservas (abajo).



*Solo hay 8 barcos por ahora en España que pueden pescar una Merluza del Pincho como esta.*



Certificado de Pesca Sostenible  
friendofthesea.org



PUERTO DE  
**CELEIRO** S.A.

Solo 8 barcos en España tienen la certificación Friend of the Sea que garantiza la pesca responsable y sostenible de la mejor merluza y todos son de Puerto de Celeiro. Muy pronto todos nuestros barcos marcarán sus capturas con este sello que puedes encontrar en la etiqueta de Merluza del Pincho de Puerto de Celeiro.

