



Trece expertos debaten con profesionales sobre el sector con un enfoque multidisciplinar

La Voz de Galicia



Las mujeres de la pesca serán homenajeadas mañana porque sin ellas nada sería igual

ESPECIAL XXIII XORNADAS DE PESCA VIERNES 23 DE NOVIEMBRE DEL 2018

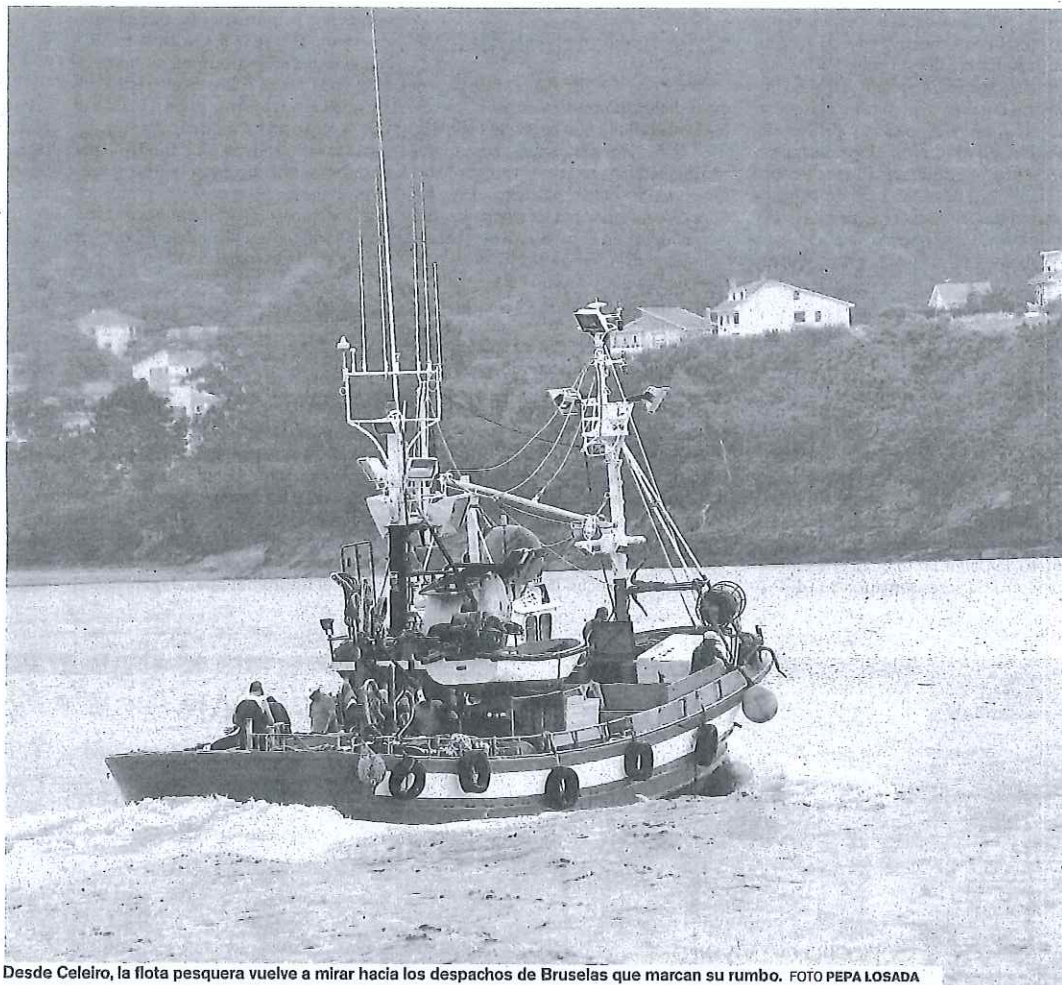
Celeiro chequea a la pesca

El simposio con acento más femenino navega hoy y mañana por los derroteros del sector

S. ORDÓÑEZ VIVEIRO/ LA VOZ

Viveiro, A Mariña y Galicia suben al podio europeo de la pesca, con las Xornadas Técnicas de Difusión do Sector Pesqueiro de Celeiro. Cumplen 23 ediciones y reparten su apretada agenda entre hoy y mañana. Con más acento femenino que nunca, expertas y expertos navegan por los derroteros del sector. El simposio de Celeiro pesca en el mar que también es la mar. Un mismo medio del que han vivido generaciones sin distinción de sexos. Mañana las mujeres recibirán en Celeiro el homenaje que se ganan y se merecen porque sin ellas tampoco en la pesca habría pasado, presente ni futuro. En un sector donde impera lo masculino, el reconocimiento al rol femenino agita conciencias por una igualdad todavía pendiente.

Cuando la pesca ya no solo es cosa de hombres, ellas y ellos debaten debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades de quienes se empeñan en vivir del mar. Trece ponencias, ocho pronunciadas por mujeres, analizan factores que pueden desencadenar una tormenta perfecta. Dos días para explorar el incierto escenario que recrean la confluencia del brexit con la obligación de desembarques, la caída del consumo de pescado con la falta de tripulantes... Muchos vaivenes para empresarios y profesionales que tanto empleo y riqueza crean en A Mariña, referente de la pesca en Galicia, España y la Unión Europea.



Desde Celeiro, la flota pesquera vuelve a mirar hacia los despachos de Bruselas que marcan su rumbo. FOTO PEPA LOSADA

HOTEL
ego

RESTAURANTE
NITO

El Hotel Ego y el Restaurante Nito
FELICITAN
a la COFRADÍA y ARMADORES
en sus Jornadas

Solicite presupuesto para sus Celebraciones y Cenas de Empresa

Haga sus reservas llamando al teléfono 982 56 09 87 - Más información en www.hotelego.es - Playa de Area - Viveiro Lugo

02 Por las mujeres de la mar

Opinión **M. Máximo Díaz Méndez**

Sin ellas, la pesca no sería lo mismo

Mi padre, marinero y redeiro; mi madre, trabajadora en la conservera; y mi hermana, primero en la conservera y después redeira profesional. Porque procedo de una humilde familia marinera, escribo sobre la mujer en la pesca con enorme orgullo y satisfacción. Aunque en el mundo del mar tradicionalmente ha estado a la sombra del hombre, su presencia siempre ha sido destacada, no testimonial, y hoy totalmente efectiva en toda la cadena productiva. Ya está en todos los ámbitos: sector extractivo, marisqueo, industria auxiliar, acuicultura, comercialización, transformación y procesamiento, gestión, planificación empresarial, representación, liderazgo... De siempre se identifica a las mujeres de la pesca con rederas, mariscadoras, pescantinas y operarias de conserveras, de tratamiento y elaboración... Y hoy su protagonismo

Contribuir a darles la visibilidad que se ganan cada día

es mayor: ya hay accionistas, armadoras, empresarias, dirigentes en organizaciones del sector y de la Administración...

Más que nunca, las XXIII Jornadas Técnicas de Difusión del Sector Pesquero de Celeiro remarcan el acento femenino de la pesca. Organización de Pro-

ductores Pesqueros de Celeiro, Puerto de Celeiro y Cofradía Santiago Apóstol planteamos con especial énfasis el objetivo de poner en valor el importante papel socioeconómico de las mujeres. Nunca han sido invisibles, aunque para algunos pudieran parecerlo, pero en

Ahora el peso del sector ya no recae solo en los hombres

esta edición queremos contribuir a darles la visibilidad que se ganan cada día.

En Galicia las mujeres siempre tuvieron una estrecha relación histórica de interacción con el mar, participando en toda la cadena extractiva de principio a fin. Actualmente en España a nivel asociativo están muy organizadas, y eso les permite demandar y promover la igualdad de oportunidades en la pesca. Ahí está la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero, desde el 2010 una plataforma por la igualdad de oportunidades y para la comunicación y el intercambio de experiencias entre ellas. Otro hito importante surge en el 2016, con la constitución de la Asociación Nacional de Mujeres de la Pesca, que extiende por toda España el asociacionismo femenino.

Las mujeres consolidan su presencia, participan y lideran órganos consultivos y ejecutivos del sector. Ahora ya no juegan un rol secundario, el peso de la

pesca ya no recae solo en los hombres. Cinco patronas mayores en cofradías de pescadores gallegas acreditan su papel en la bajura. Cargos de responsabilidad en las administraciones públicas, en las organizaciones del sector y en las empresas las posicionan en todos los ámbitos de decisión. La punta del iceberg de una Galicia donde más del 84% del marisqueo es femenino, con un porcentaje similar en las rederas, el 70% en las conserveras y la industrias de transformación y un 23% en la acuicultura marina.

Las mujeres avanzan en su integración en la pesca, si bien aún existen desigualdades, retos que poco a poco hay que ir superando. Su dedicación y capacidad las hacen un pilar fundamental para lograr un futuro viable. Su implicación es básica para generar empleo, riqueza y bienestar social a través de la diversificación. Para visibilizar y dar valor al trabajo de la mujer en el sector, hay

Deben ocupar en igualdad el sitio que les corresponde

que reforzar la igualdad de género, realizar formación específica y apoyar sus iniciativas y liderazgo, potenciar el asociacionismo y la cooperación... En definitiva, la mujer debe ocupar el sitio que le corresponde y decidir sobre la evolución y el futuro del mar, al igual que el

resto de los agentes implicados. Todos debemos contribuir al empoderamiento de la mujer en la comunidad marítima-pesquera, potenciando su labor, eliminando barreras, trabajando en la igualdad y brindándole las oportunidades de desarrollo profesional que se merecen.

El talento femenino también es clave e imprescindible

Por esas y otras muchas razones, el marcado acento femenino en esta edición del simposio. La Organización de Productores Pesqueros Puerto de Celeiro, Puerto de Celeiro y la Cofradía de Pescadores de Celeiro queremos reconocer públicamente que sin las mujeres el mundo del mar y la pesca no serían los mismos, no tendrían sentido. Con el homenaje de este sábado, aportamos nuestro grano de arena, espoleamos la conciencia social para darle visibilidad a su verdadera importancia. El talento femenino suma por su capacidad emprendedora, su trabajo y sus constantes sacrificios. Sus esfuerzos y su imagen forman buena parte de nuestra historia pesquera, las mujeres son claves e imprescindibles en nuestro pasado, nuestro presente y nuestro futuro. ¡Gracias!

M. Máximo Díaz Méndez es secretario de la Cofradía de Pescadores Santiago Apóstol de Celeiro.

Un VIVEIRO de MAR

A nosa felicitación á Organización das XXIII Jornadas Técnicas de Difusión do Sector Pesqueiro de Celeiro

Concello de Viveiro
Concellería do Mar

murimarseguros

Más de 250 delegaciones a su disposición
Servicio 24 horas 365 días al año.

NAVEGA CON NOSOTROS CON SEGURIDAD

e-mail: direccioncomercial@murimar.com

MURIMAR SEGUROS

C/ Orense 58
28020 Madrid
Tfno.: 915971835
Fax: 915971813
www.murimar.com

<https://www.facebook.com/murimarseguros>
<https://twitter.com/murimarseguros>
<https://www.linkedin.com/company/murimar-seguros>

Pólizas de Cascos Pesqueros, Bateas
Pólizas de R.C. Obligatoria, P&I
Pólizas de Capturas y Transporte
Pólizas de Accidentes Personales
Asistencia Internacional Work Fishing World
Asistencia Sanitaria.
Pólizas de Construcción y Astilleros

Somos la primera compañía española por número de embarcaciones pesqueras aseguradas

Pescado: natural, sano y rico, rico

Minoristas y mayoristas analizan en Celeiro cómo contribuir a reactivar el consumo

S. ORDÓÑEZ VIVEIRO/LA VOZ

Sin aditivos ni conservantes, el pescado es uno de los alimentos más naturales, sanos y saludables. Y tan rico que tradicionalmente era uno de los preferidos por los españoles, hasta el punto de que ocho años atrás en los hogares se comían unos treinta kilos anuales por persona. Pero los hábitos están cambiando, lenta e imparablemente. El último informe del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación calcula que durante el año pasado bajó a 24 kilos, un 3,3 % menos que en el 2016. Se come menos cuando hay que prepararlo y cocinarlo, pero no en los restaurantes, con una media de cuatro kilos por persona. Aun así, los hogares compran casi el 86 % de todos los productos del mar, y los frescos son los preferidos.

El panorama que describe el último análisis sobre el Consumo de Alimentación en España lo perciben todos los eslabones de la cadena pesquera, empezando por los tripulantes que capturan el pescado y acabando por quienes lo comercializan en el mostrador. Vista la tendencia, de momento los multidisciplinarios esfuerzos desde diferentes ámbitos no frenan la caída del consumo de pescado en España. De ahí que, al igual que en otras ediciones, las Jornadas Técnicas de Difusión del Sector Pesquero de Celeiro pongan el foco hoy y mañana en tres aspectos relevantes: el pescado como alimento nutritivo y esencial en una vida saludable, la trazabilidad como clave para que quien compra sepa con precisión que se lleva a la mesa y la información veraz como arma contra alarmas que ponen en tela de juicio que sano es comer pescado fresco cocinado como siempre o congelado, si se prefiere semicrudo o crudo.



La merluza de pincho, la estrella del puerto de Celeiro, es un paradigma del pescado fresco, sano y saludable. FOTO PEPA LOSADA

TRES OPCIONES PARA SABER MÁS SOBRE CONSUMO

Viernes, 10.00

Comer pescado por un estilo de vida saludable

Silvia Gil Chumillas, veterinaria y técnico de Calidad y Seguridad Alimentaria en **Fedepesca** (Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados), abre el foro de Celeiro hablando de nutrición, de «la importancia de comer pescado como estilo de vida saludable».

Sábado, 10.30

Tecnología y prevención en la guerra contra el anisakis

Carlos J. Rodríguez Vázquez, de **Anfaco-Cecopesca** (Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas Pescados), hablará de la guerra contra el anisakis, que puede dar problemas al comer pescado fresco crudo: «Tecnologías para combatir las infecciones parasitarias asociadas al consumo de pescado y aplicación de medidas relacionadas con la prevención».

Sábado, 11.00

Información clara y completa al consumidor

Carola González Kessler, subdirectora nacional de **Acuicultura y Comercialización Pesquera**, explicará cómo se garantiza al consumidor una información clara y completa sobre el pescado: con la trazabilidad, que sigue su recorrido del mar a la pescadería, garantizando su procedencia y salubridad.

OTROS ACTOS DE LAS JORNADAS

La pesca rinde homenaje a sus mujeres

Las Jornadas Técnicas de Pesca vuelven a cerrarse con el homenaje anual del sector pesquero de Celeiro a quienes contribuyen a engrandecerlo. Mañana, sábado, a las doce del mediodía, lo recibirán las mujeres de la pesca. La organización de Productores Pesqueros de Celeiro, la sociedad de armadores Puerto de Celeiro y la Cofradía de Pescadores Santiago Apóstol de Celeiro les agradecerán todo lo que significan en un mundo tradicionalmente de hombres.

Dos organizaciones, la **Red Española de Mujeres de la Pesca**, por medio de Mar Saéz; y la **Asociación Nacional de Mujeres de la Pesca**, por medio de su presidenta Rita Míguez, recibirán una distinción que Celeiro hace extensiva a todas las mujeres que trabajan en el sector y en actividades vinculadas a él. Rosa Quintana, consejera de Pesca, participará en un homenaje cuyo maestro de ceremonias será Antonio Nores, de la Real Liga Naval Española.

Inauguración y clausura

La subdelegada Gobierno y la secretaria general de Pesca

Las XXIII Jornadas Técnicas de Difusión del Sector Pesquero de Celeiro las inaugura a las 9.30 horas de hoy **Isabel Rodríguez**, subdelegada del Gobierno en Galicia; y las clausurará el sábado, a las 13 horas, **Alícia Villauriz**, secretaria general de Pesca.

RESTAURANTE
LOUZAO

CENAS BAILE

HOTEL
AUGADOCE

24 de NOVIEMBRE, 1, 14, 15 Y 21 DE DICIEMBRE

Reserva ya para tus comidas y cenas de Navidad

www.hotellouzao.com

augadoce@hotellouzao.com

Tel: 982 56 09 44 - 982 55 06 42

Playa de Area - Viveiro

Cerramos los lunes por descanso del personal, excepto festivos y víspera de festivo



04 O pobo, coa súa flota

Opinión **María Loureiro García**

Viveiro, en sintonía coa pesca de Celeiro

A pesca é un dos sectores máis importantes de Viveiro polo porto de Celeiro, un referente europeo que xera numerosos empregos directos e indirectos. Sobran, polo tanto, motivos para que o Concello se implique e intente contribuir ao seu desenvolvemento, tanto nas competencias municipais como apoiándoo diante doutras institucións.

Por iso continuamos colaborando coas Xornadas Técnicas de Difusión do Sector Pesqueiro. Cumpren 23 edicións, consolidadas como puntuais a nivel nacional e punto de encontro no que expertos e profesionais analizan os temas de actualidade dende varias perspectivas. Dende o Concello reiteramos o agradecemento aos organizadores dunha iniciativa que pode contribuir a paliar os problemas dun sector que é o sustento de moitas familias en Viveiro.

En nome de todos os viveirenses, o Concello quere desde aquí transmitir ás reivindicacións da pesca de Celeiro á opinión pública e recordarlles ás institucións con competencias.

Neste compás de espera do *brexit*, as xentes do mar de Celeiro están moi atentas, porque pode afectar de maneira impor-

tante aos seus barcos da flota do Gran Sol que faenan en caladoiros ingleses. Conflan, como o Concello, en que as negociacións minimicen o impacto negativo que puidera ter.

En sintonía coa pesca de Celeiro, o Concello tamén se fai eco da súa inxenuidade pola inminente obriga de desembarque de todas as capturas. Preocupa porque desconfían das posibilidades de pesca de cada embarcación e, tamén, polo temor a que a flota teña que amarrar cando se esgoten cotas nacionais de especies accesorias.

O sector pesqueiro de Celeiro tamén nos fai chegar a súa reclamación dun cambio do sistema de xestión da xarda. Como é unha especie estacional que

«Brexit» e obriga de desembarque son algunhas das inquedanzas

aflora no Cantábrico, entenden que as posibilidades de capturas deberían incrementarse no canto de reducir cupos e, con eles, as opcións de traballo do arrastre, do cerco e da baixura.

Aos armadores e aos tripu-

lantes tamén lles preocupan os controis, tanto a bordo como en porto. Primeiros interesados nunha pesca sostible, creen que deberían coordinarse para evitar, por exemplo, que nunha

Os dragados e o saneamento da ría preocupan e son prioritarios

mesma semana un mesmo barco poida ser inspeccionado por catro Administracións distintas.

A actividade pesqueira tamén depende das instalacións onde se desenvola. Nese sentido, á pesca de Celeiro leva anos solicitando o dragado da dársena celeirense e da canle de entrada ao peirao de Viveiro, anexo ao porto deportivo. Profesionais e navegantes de recreo saben que dende o Concello se lle reiteran á Consellería do Mar as necesidades dos nosos portos. Portos xustifica o retraso no tempo pola implicación na solución de diversas administracións. Cabe esperar que se faga realidade a última información facilitada pola consellería, que prevé para o vindeiro ano o dragado dos dous peiraos e máis da

canle do río Landro.

Directamente ligado á pesca está outro tema que o sector e o Concello consideran prioritario, o saneamento integral da nosa ría. Traballamos nel dende hai moito tempo. En setembro de 2016 asinou o convenio entre a Augas de Galicia e o Concello para o saneamento de Celeiro e a mellora da depuradora de Viveiro, por un importe de tres millóns de euros. Obras todas de vital importancia para este municipio, como a súa demora no tempo preocupa moito, o goberno municipal vén de reunirse días atrás con Augas de Galicia en Santiago e con Costas en Madrid. Insistimos na necesidade de axilizar a tramitación e poder executar estas obras á maior brevidade posible.

Comprometidos cos problemas específicos da pesca e cos que inflúen nela, no Concello creamos no ano 2015 unha concellaría dedicada ao mar. Os seus obxectivos son a difusión, promoción, defensa e coñecemento de todos aqueles asuntos relacionados co ámbito marítimo e pesqueiro.

A través da Concellería do Mar, o Concello pon o seu grao

A Concellería do Mar traballa polo ámbito marítimo e pesqueiro

de area na promoción do produto estrela de Celeiro, a merluza do pincho, un dos máis representativos de Viveiro. Sumándonos ás organizacións pesqueiras de Celeiro, levamos a pescada celeirense a feiras de turismo e gastronómicas, como Expourense ou ExpoXantar-Semana Verde. Sempre coa colaboración de Puerto de Celeiro e da Asociación Cultural Penalba-Colectivo

Chilindrín, o éxito das degustacións confirma canto se apreza. En apoio da nosa pesca, o Concello coopera na Festa da Merluza do Pincho de Celeiro, de Interese Turístico Galego.

Noutro paso máis a prol da valorización do peixe estrela de Celeiro, o Concello tamén xestionou este ano unhas xornadas gastronómicas da nosa merluza en dous hoteis dunha cadea, en Galicia e Asturias, nos que brillaron a características dun alimento fresco, natural e san, e tan

A merluza do pincho de Celeiro tamén é símbolo en Viveiro

relevante para Viveiro como a pescada do pincho de Celeiro.

Outro exemplo da aposta do Concello pola pesca e polo mundo do mar son os actos que dende 2016 celebramos polo Día Mundial dos Océanos, facendo fincapé na súa importancia no aspecto medioambiental.

Dende unha óptica diferente, pero co mar como referencia, o Concello tamén impulsa as Xornadas de Arqueoloxía e Historia Marítima Cidade de Viveiro, das que acabamos de celebrar a segunda edición.

Combinando pasado e presente, tradición, cultura e gastronomía, neste ano o Concello celebrou Vivemar, unha iniciativa innovadora que en setembro ofreceu diversas actividades para todos os públicos. Entre elas, varias exposicións de artes de pesca e aparellos, fotografías antigas e actuais da ría e dos portos e outra de maquetas; así como as charlas relacionadas co mundo mariño.

María Loureiro García é a alcaldesa de Viveiro.

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



Apostando por el futuro de la pesca

OPP-77 Celeiro

Especialidad en bacalao, pulpo y carnes a la parrilla

Mesón A Ponte

Lodeiro, 4. VIVEIRO 982 56 34 33

GALMAN LUGO

STILL **COMBI** **NIIFISK**

NATURALMENTE PROFESIONALES
CARRETERILLAS ELEVADORAS, GRUAS, GUINCHOS, RETRACTILES, ETC.
ESTANTERÍAS DE PALETIZACIÓN, SISTEMAS DE ALMACÉN
PLATAFORMAS ELEVADORAS
VENTA - ALQUILER - SERVICIO TÉCNICO

T 982 385 916 F 982 305 933 E galmanlugo@celaro.es

TAMPIO STOCK USADO!

GALMAN LUGO ES