

Lunes 16 febrero de 2015

## PRENSA DE LOS ESTADOS

### BAJA CALIFORNIA

#### ***Realizan SEPESCABC y COPLADE foros sectoriales para pesca y acuicultura***

Vértigos (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 13 de febrero de 2015

Con la participación de productores pesqueros y acuícolas del sur de la entidad, la Secretaría de Pesca y Acuicultura (SEPESCABC) y el Comité de Planeación para el Desarrollo del Estado (COPLADE), iniciaron este lunes en esta localidad los foros de consulta para la elaboración del Programa Estratégico Sectorial, con la intención de reforzar las políticas públicas que ofrezcan mejores oportunidades para quienes se dedican a estas importantes actividades de la economía regional. En representación del Secretario de Pesca y Acuicultura del Estado (SEPESCABC), Matías Arjona Rydalch, los trabajos fueron encabezados por los directores de Pesca y Acuicultura del Estado, Víctor Alonso Ibáñez Esquer y Luis Andrés González Agraz, respectivamente. Ambos expresaron que con base en las prioridades marcadas por el Gobernador Francisco Kiko Vega de Lamadrid, dentro del plan estatal de desarrollo 2013-2019, la SEPESCABC se ha propuesto realizar este ejercicio de consulta, a fin de contribuir a reforzar la instrumentación de medidas adecuadas a las necesidades del sector productivo.

#### ***Puerto de santa rosaliíta aumentaría empleos de pesca en BC***

Uniuensada (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 13 de febrero de 2015

Consolidar la adecuación de la actual infraestructura en Santa Rosaliíta como puerto pesquero, favorecerá al sector en términos de divisas, generación de empresas y empleos, consideró el presidente de la Cámara Nacional de las Industrias Pesquera y Acuícola delegación Baja California, Juan Morán Sánchez.

Explicó que actualmente en Baja California, en el pacífico, el único puerto pesquero en más de mil kilómetros es El Sauzal, lo que le resta competitividad al sector, ya que al ejercer la pesca cerca del paralelo 28, el producto pierde calidad al tener que ser trasladado hasta Ensenada para su procesamiento.

“Hemos tenido la oportunidad de explicarle a autoridades de CONAPESCA, SCT incluso al Gobernador del Estado y al Alcalde la importancia de detonar a Santa Rosaliíta como puerto pesquero para favorecer al sector y promover acciones que fortalezcan la Cruzada Nacional contra el Hambre en Baja California fomentando el consumo de Sardina fresca principalmente” dijo. Morán Sánchez resaltó que en 2013 se produjeron 77 mil toneladas y que en el largo plazo, con una pesquería sustentable y el Puerto de Santa Rosaliíta, la producción podría aumentar considerablemente. Resaltó con la modificación y adecuación de la actual infraestructura, en seis meses podrían realizarse descargas importantes en esa zona y al cabo de un año, podrían ya existir muelles permanentes que le permitirían a la flota de Baja California, trabajar 10 meses al año y no 5 como sucede actualmente.

#### ***Concluyen foros sectoriales de pesca***

Ensenada.net (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 13 de febrero de 2015

Pescadores y acuacultores del Océano Pacífico y el Mar de Cortés participaron en los foros sectoriales promovidos por la Secretaría de Pesca y Acuicultura del Estado (SEPESCABC), en coordinación con el Comité de Planeación para el Desarrollo del Estado (COPLADE), con lo que se establecieron las oportunidades para fortalecer las políticas públicas que ayuden al desarrollo de dicho sector. En representación del titular de la SEPESCABC, Matías Arjona Rydalch, los directores de Pesca Víctor Alonso Ibáñez Esquer y de Acuicultura Luis Andrés González Agraz, moderaron los trabajos de los tres encuentros realizados en San Quintín, San Felipe y Ensenada, con la intención de consolidar oportunidades de productividad y desarrollo para los cientos de familias que dependen de este sector. La consulta forma parte de las estrategias plasmadas en el Plan Estatal de Desarrollo (PED) 2013-2019.

Lunes 16 febrero de 2015

### ***Por publicarse veda al camarón por dos años***

Ensenada.net (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 13 de febrero de 2015

Un veda para el camarón del Alto de California en el polígono de protección de la vaquita marina, entrará en vigor en marzo 2015 y tendría vigencia del 1 de marzo 2015 al 28 de febrero del 2017. La veda por publicarse en el Diario Oficial de la Federación, involucra de forma exclusiva a la pesca de camarón en el polígono de protección a la vaquita marina en el Alto Golfo de California indicó Matías Arjona Rydalch Secretario de Pesca en Baja California. A cambio de esta veda en el Alto Golfo de California, el gobierno federal estableció plan de compensación de 1 mil 080 millones de pesos para pagar a los afectados a lo largo de esos dos años. Estos recursos indicó el Secretario de Pesca son poco más de 500 millones de pesos anuales que serán destinados a los pescadores ribereños y a los miembros de la cadena de valor del crustáceo. Incluye desde el que tiene permiso para pescar camarón, pescadores en lancha, los que reciben el producto, lo transportan, quienes los pelan y descabezan, los que enmarquetan, la planta congeladora y el comercializador. El funcionario precisó que esta veda es exclusivamente para la pesca del camarón y el resto de las especies como la curvina golfina, se pescará normalmente.

### ***Tacos de pescado de ensenada en lista internacional***

Ensenada.net (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 13 de febrero de 2015

Junto con las alitas picosas, las papas Lyonnaise, el espagueti con salsa de carne y el queso Edam, los tacos de pescado de Ensenada, fueron incluidos por la revista Geografía Nacional entre 10 de los platillos urbanos del mundo. El singular nombramiento es un paseo por diferentes continentes y ciudades del mundo, para reconocer platillos de la calle, una tendencia internacional que hasta hace pocos años era impensable en las revistas. Sin embargo, con la creación de programas especializados de chefs que recorren el mundo probando platillos tradicionales pero consumidos en puestos callejeros, esto se ha modificado. En esta ocasión los tacos de pescado, una creación nacida en el mercado de mariscos de Ensenada a finales de 1950 fue incluido en el número 10 de esta lista. Los tacos de pescado de Ensenada son preparados con filete tiburón de la variedad cazón o angelito, o se pueden hacer de camarones. El pescado o el marisco es capeado con una mezcla especial de harina que permite que el pescado frito en aceite, quede crujiente y esponjoso.

## **SINALOA**

### ***“Supera acuicultura a pesca de altamar en capturas de camarón”***

Línea Directa (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 13 de febrero de 2015

La producción de camarón acuícola ha superado en cifras al camarón de altamar esta temporada en Sinaloa, de acuerdo con cifras de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca en el estado. El titular de la SAGyP, Juan Nicasio Guerra Ochoa, reveló que durante esta temporada se han registrado 15 mil toneladas de camarón de altamar y de estero, mientras que el del sector acuícola ha llegado a las 25 mil toneladas.

“Cerró muy bien la temporada, o sea sacamos como 15 mil cuando menos toneladas del mar; y en la producción acuícola hubo como 25 mil toneladas y a precios históricos realmente, entonces el ingreso de pesca aumentó considerablemente”, declaró.

Guerra Ochoa calificó a la presente temporada como ‘buena’, destacando los precios que han alcanzado tanto el producto traído del mar, como el producido en granjas que supera los 150 pesos por kilogramo.

Lunes 16 febrero de 2015

### ***Pescadores se preparan para cierre de temporada de camarón***

Línea Directa (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 13 de febrero de 2015

Los pescadores del parque Alfredo V. Bonfil en Mazatlán se preparan para finalizar la temporada de pesca del camarón. Ante la escasez de camarón de talla de exportación, han depositado sus esperanzas en los últimos viajes que emprenderán rumbo a Baja California esta semana, algunos de ellos ya buscan emplearse en la pesca alternativa de calamar, tiburón y cangrejo.

“Hay poquito, si chiveamos, dos toneladitas pasadas. Ahí a Altata, El Tambor y Las Glorias vamos a completar el último para después salir al calamar de ahí saca uno”. “...en 15 días sacas unos siete mil, ocho mil pesos. Unos van al tiburón, otros van a San Marcos, allá por la Baja Califa, van a dejar barcos a la pesca del cangrejo. Salimos más endrogados que nada”, declaró.

Jaime Beltrán Castro, quien lleva más de 20 años dedicados a la pesca de camarón, y recientemente a la compra venta del producto califica a la temporada como ‘deficiente’, ante las bajas capturas de talla grande del marisco. Advierte que además de las ventas que demande el mercado nacional al consumir camarón de talla chica o coctelero, será el precio el que salve la ‘mala’ racha.

“De aquí a marzo cuando mucho, empiezan a amarrar los barcos. Este barco el que no traiga producto, barco que amarra ya, porque ya no es costearable. Hay unos que traen muy poquito, una tonelada, dos toneladas, otros que traen tres”. “...ahorita ya de cuatro toneladas ya es mucho volumen. Ya es otro tipo, talla chica la verdad, no hubo para los americanos, muy poquito”, expresó.

Los hombres de mar revelaron que el kilogramo de camarón ‘coctelero’ se oferta entre los 115 y 120 pesos, mientras que el de exportación supera los 200 pesos por kilo.

## **SONORA**

### ***En crisis sector pesquero***

20 minutos (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 13 de febrero de 2015

No repunta captura de especies marinas, los pescadores ribereños atraviesan una severa crisis económica, lo que ganan sólo les alcanza para sobrevivir. Simón Álvarez, presidente de la Cooperativa Pesquera los Guitis, indicó que la presente temporada de camarón fue mala, prácticamente no hubo producción debido a las condiciones climatológicas que se presentaron cuando se levantó la veda. Y lo mismo se está presentando con la captura de las escamas, las embarcaciones salen a la mar y regresan con muy poco producto, lo que impacta directamente en la economía de los pescadores, subrayó. “No hay especies, en el caso del camarón, se sigue sacando pero es mínimo, un promedio de dos kilogramos por embarcación, la situación es desesperante”, comentó. Preciso que el precio del crustáceo se ha mantenido entre los 180.00 y 190.00 pesos el kilo, sin cabeza, pero no es suficiente, ya que no hay producción.

### ***Medusa bola de cañón***

20 minutos (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 13 de febrero de 2015

Apuntó que están esperando que se levante la veda para la captura de aguamala, para que se reactive la actividad pesquera, “parece que hay suficiente y ya está alcanzando la talla comercial”. De acuerdo a lo que les han dicho las autoridades de pesca, es factible que en marzo estén trabajando y salgan a la pesca de la medusa bola de cañón, “estamos esperando un buen año, ya que el 2014, hubo muy poca captura”.

Lunes 16 febrero de 2015

### ***La cuaresma: una luz de esperanza para pescadores***

Diario del Yaqui (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 13 de febrero de 2015

Una última esperanza es la que tienen los pescadores de Bahía de Lobos, Paredoncito, La Atanasia y Los Mélagos, para cerrar esta temporada. El acercamiento de la cuaresma les da fe en que las ventas aumentarán en un 80 por ciento. Por lo tanto Carlos Llanes Gámez, presidente de la Unión de Pescaderías de Cajeme, siente que las ventas tendrán un ligero repunte. “Estamos tranquilos, se acerca la cuaresma que es la esperanza de uno, es cuando el pescado tiene mayor demanda, por lo tanto batallamos menos para colocar el producto”, dijo.

El presidente de la Unión de Pescaderías de Cajeme subrayó que al día logran capturar de 20, 30 y 40 kilos de diferentes especies, entre ellas lobina, bagre, carpa, curvina, camarón, pulpo, entre otros. Llanes Gámez lamentó que año con año se vaya perdiendo la tradición de consumir pescado, pues esto les trae pérdidas. “Año con año se van perdiendo tradiciones y eso nos afecta, ahorita gracias a Dios todo lo que producimos sale, pero en Semana Santa tenemos que traer más productos para cubrir las necesidades de los consumidores”, expuso.

### ***Encarcelados por robar camarones donde trabajan***

El Diario de Sonora (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 13 de febrero de 2015

Dos empleados de una compañía exportadora de camarones fueron denunciados como quienes roban mercancía de la empresa. Los reportes policiacos señalan que fue a las 18:35 horas que agentes de la policía municipal acudieron a la planta maquiladora Adab Ocean Harvest, ubicada en la Zona Industrial de Nogales. Dijo que se trata de los empleados Benito Padilla Covarrubias y Luis Alonso Gutiérrez García, por lo que se dirigieron a realizar un inventario de la existencia de camarón faltando un total de 12 libras con un costo de 150 dólares. Ante los señalamientos los agentes intentaron localizar a los señalados pero estos ya no se encontraban en las instalaciones, por lo que no fue posible su detención, siendo orientados los afectados para que interpongan su denuncia correspondiente.

## **OAXACA**

### ***Activa economía de obreros arribo de buque japonés a Salina Cruz***

El Sol del Istmo (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 13 de febrero de 2015

Con la llegada del buque “THORCO AVANTGARDE”, proveniente de Japón, el puerto de Salina Cruz demuestra que está dentro de los estándares de servicios portuarios eficientes, aseguró Ángel Pérez Cantú, director general de la Administración Portuaria Integral (API). El director del API dio a conocer que la embarcación trae consigo mangueras marinas con sus accesorios, que fue embarcado en el puerto de Yokohama, Japón. La llegada del buque carguero reactiva la esperanza entre los obreros y estibadores afiliados a la CROM. El director de la API, detalló que para las maniobras de descarga, se programó la participación de dos cuadrillas de estibadores pertenecientes al Sindicato de la CROM, que de manera conjunta con el personal operativo de API Salina Cruz, en dos turnos, descargaron de acuerdo al manifiesto de su carga, un total de 340.76 toneladas de mercancía. Asimismo dijo que otra embarcación ingresó al Muelle 7 de este Puerto, el buque tanque KEFALONIA para cargar 6,800 toneladas de combustóleo pesado. Mencionó en el informe que la dependencia a su cargo, sigue trabajando en la atracción de cargas proyecto, y que actualmente se atienden requerimientos de información puntual para la conformación de la logística de prospectos de industria petroquímica, acerera y de generación de energía renovable. Agregó que como cada año, una representación asistirá el evento WINDPOWER MÉXICO, que se celebrará en la última semana de febrero, ya que este segmento de mercado es relevante en la actividad portuaria.

Lunes 16 febrero de 2015

### TAMAULIPAS

#### ***Despicadoras recibirán solo un peso de aumento por kilo***

Milenio (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 13 de febrero de 2015

Las mil 800 mujeres que trabajan en la limpia de camarón en Tampico tuvieron que aceptar el pago de 5 pesos por kilo, debido a la necesidad del recurso. Tampico.- Pese a que amenazaron con irse a paro técnico las 1,800 despicadoras apenas recibieron un peso de incremento por kilo que despican, aunque pedían cuatro pesos, sin embargo debido a la necesidad tuvieron que aceptar. Aureliana Núñez, líder de las despicadoras, aseguró que ahora ganan 5 pesos por kilo despicado, antes ganaban cuatro. Pese a ello no hay seguridad de que sean incluidas en el programa de Empleo Temporal.

### VERACRUZ

#### ***Imposible no afectar sistema arrecifal al ampliar puerto***

La Jornada (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 13 de febrero de 2015

Será imposible evitar que haya afectaciones al sistema Arrecifal por la ampliación del puerto de Veracruz, reconoció el director regional de la Planicie Costera del Golfo de la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (CONANP), Carlos Pizaña Soto. Sin embargo, reconoció la importancia de esta obra, ante lo cual se han establecido varias disposiciones para tratar de mitigar y equilibrar el daño que se ocasionará.

Destacó que no sólo hacen falta llevar a cabo obras y acciones dentro del mar, sino que muchas dependen de fuera, y opinó la necesidad de construir por lo menos otro par de plantas tratadoras de aguas residuales y hacer funcionar correctamente las existentes en la zona conurbada Veracruz, Boca del Río y Medellín. También debe mejorarse el sistema de recolección de basura y captación de aguas pluviales, así como el dragado y limpieza de los ríos que desembocan en la bahía de Veracruz, pues toda esa contaminación contribuye a la afectación del sistema Arrecifal. “Esta obra causará muchas afectaciones y hay unas que serán imposibles de evitarse o de remediarse, entonces hay que buscar acciones ajenas que busquen dar un equilibrio”, expresó.

### YUCATÁN

#### ***Catean barcos pulperos en Cancún y Yucalpetén***

El Diario de Yucatán (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 13 de febrero de 2015

En este puerto, después de las 7 de la mañana corrió la versión de la detención de “Pulmero VIII” y “Pulmero IX”, utilizados para la captura de fomento e investigación del pulpo patón (*Octopus Vulgaris*), especie que está en veda del 16 de diciembre al 31 de julio. Se dijo que “Pulmero IX” fue detenido cuando arribó a los muelles de la congeladora en Cancún porque no respetó las coordenadas que le tienen asignadas para pescar pulpo patón en el Caribe. Según pescadores, después de las 9 a.m. inspectores de la CONAPESCA detuvieron y abordaron al “Pulmero VIII” en Yucalpetén, cuando regresó de pescar pulpo patón y se dirigía al muelle de la congeladora de Pulmero que se ubica en la zona de marinas turísticas de El Trébol. Navales apoyaron a los inspectores que revisaron las neveras de la embarcación. Personal de CONAPESCA no halló pepino de mar pero pesó el pulpo para ver que no rebasa la cuota asignada de 6,000 kilos, pues pescadores dijeron que en viajes anteriores trajeron entre 14 y 15 toneladas.

Lunes 16 febrero de 2015

### INTERNACIONAL

#### ***Nofima estudia el potencial del cangrejo de nieve***

Industriaspesqueras.com (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 13 de febrero de 2015

El cangrejo de nieve, uno de los productos tradicionales de Alaska, comienza a ser un habitual en aguas noruegas. Los cangrejos de nieve se han apoderado del Mar de Barents y los buques noruegos y rusos suelen desembarcar grandes cantidades de esta especie en puertos noruegos. Hasta 4.000 en lo que llevamos de año. Nofima se ha propuesto conocer mejor a esta especie con el fin de optimizar su explotación, aprovechamiento y comercialización de un producto global y que goza una buena valorización en los mercados. Esta especie de cangrejo se vio por primera vez en el mar de Barents en 1976. Desde entonces, la población ha crecido rápidamente. Tanto, que los expertos del centro de investigación de alimentos de Noruega vaticinan que puede convertirse en una especie de alto potencial para la industria pesquera del país nórdico. La investigación ahora en marcha se centra en analizar la vida útil y la calidad del producto, así como en la reutilización de la materia prima de restos de cangrejos de nieve para garantizar una explotación sostenible del recurso. Además, los científicos están trabajando con empresas comerciales en el desarrollo de nueva tecnología de cebos para la captura de esta especie.

“Muchas de las características biológicas del cangrejo de las nieves son todavía desconocidos. Poco se ha documentado sobre su fisiología, lo que puede tolerar y cómo vive”, explican desde el centro. Así, también se analizará la temperatura del agua que necesitan para vivir, el tipo de alimentación que demanda y de qué manera pueden vivir en cautividad para su posterior venta en el ámbito de los alimentos frescos. La carne de sus patas es altamente valorada, pero el resto del cuerpo cangrejo puede ser valorizable.

### SECTOR PESQUERO Y ACUICOLA NACIONAL

#### ***Instala conapesca el comité consultivo de la almeja generosa***

Informativo Sinaloa (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 16 de febrero de 2015

En una reunión encabezada por el titular de la Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca, Mario Aguilar Sánchez, en Mexicali, BC, con 75 representantes, 50 de ellos permisionarios de almeja generosa y federaciones de cooperativas representantes de pescadores, se instaló el Comité Consultivo para la Pesquería de Almeja Generosa en el Noroeste, como parte de las acciones del gobierno federal para impulsar en el aprovechamiento sustentable de los recursos pesqueros, aplicando medidas de ordenación basadas en colaboración corresponsable, compromiso social y buenas prácticas. El Comité quedó conformado por 25 miembros, 12 corresponden a sectores productivos de Baja California, Baja California Sur y Sonora, el resto a gobiernos de los estados, Subdelegaciones de Pesca, el Instituto Nacional de Pesca, las secretarías de Marina y Medio Ambiente y Recursos Naturales y un representante del Grupo de Trabajo Técnico (grupo asesor de académicos, organizaciones de la sociedad civil y especialistas en la pesquería).

#### ***“Se alcanzará la meta de consumo de 11 kilos al año”: Mario Aguilar Sánchez***

El Financiero (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 16 de febrero de 2015

Con una producción anual de más de 1.7 millones de toneladas de alimentos pesqueros y acuícolas, el abasto de pescados y mariscos en México está garantizado durante la próxima temporada de cuaresma, asegura Mario Aguilar Sánchez, Comisionado Nacional de Acuicultura y Pesca, -CONAPESCA-. Aguilar detalla que en la Cuaresma 2014 se comercializaron 261,600 toneladas y se estima que este año el crecimiento sea de 10% en volumen y 15% en valor. México dispone de alrededor de 300 especies a lo largo de todo el año, mientras que por temporada son de alrededor de 180 las especies disponibles, dependiendo de las zonas del país. En ese sentido, la CONAPESCA informa al consumidor de la disponibilidad de estas otras especies que son muy importantes, “tenemos ya convenios

Lunes 16 febrero de 2015

con algunos de los comercializadores, para que precisamente a partir de las zonas donde se expende pescado se informe al consumidor de todas estas especies”, precisa.

### ***Captura de camarón, generadora de empleos en laguna de Veracruz***

Notimex (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 16 de febrero de 2015

De acuerdo al Anuario Estadístico de Acuicultura y Pesca 2010, elaborado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural Pesca y Alimentación (SAGARPA), la pesquería artesanal de camarón en las lagunas costeras, como en Tamiahua, constituye una actividad importante para la economía local, además del impacto social, pues permite mantener un estilo de vida y costumbres de la población. Las lagunas de Tamiahua y Pueblo viejo, en Veracruz y su área marina circundante, aportan 61 por ciento de la producción de camarón de la entidad (56 por ciento de esa porción proveniente de las lagunas y el camarón café constituye casi la totalidad de las capturas). La pesquería de camarón café y blanco es la más importante en Veracruz, desde el punto de vista social y económico, y, con Tamaulipas, constituye aproximadamente 70 por ciento de las capturas obtenidas en altamar y en cuerpos de agua costeros en el Golfo de México.

### ***Subirá precio de pescados y mariscos***

Sol de México (Citado por Panorama Informativo de INAPESCA), 16 de febrero de 2015

Con el inicio de la cuaresma el Miércoles de Ceniza, el precio de pescados mariscos subirá desde diez hasta veinte pesos por kilo, siendo el costo de la jaiba el que normalmente más se dispara incluso hasta treinta pesos. Esta periodo de cuarenta días que para las familias católicas es un periodo de reflexión y abstinencia en el consumo de carne, sobre todo los viernes, por tradición se eleva el consumo de frutos del mar hasta en un 20 por ciento en los primero días y durante la Semana Santa 50 por ciento o más.