La pesca .

* Datos para empezar:
* Existen unos 18.000 buques pesqueros
* 13.000.000 toneladas de pescado al año
* 74.798 tripulantes empleados.
* En su dimensión económica, la pesca aporta el 0,5% del PIB.

Si los comparamos con los de hace un cuarto de siglo, se aprecia un declive de la actividad, las causas:

1. agotamiento de los caladeros nacionales,
2. la nueva situación internacional del mar
3. el ingreso de España en la UE
* Nuestra riqueza marítima

-El Océano Atlántico tiene unas aguas de salinidad moderada, unas temperaturas entre los 10 y los 18 º C en agosto, corrientes marinas que facilitan la distribución del plancton y una oscilación del nivel de las aguas de hasta cuatro metros por efecto de las mareas.

Todo ello permite la existencia de una franja costera de varios hectómetros de anchura, alternativamente sumergida y emergida, que facilita el marisqueo sobre la arena de la playa.

-El Mediterráneo es un mar de aguas calientes. Contiene menos fitoplancton que el océano, no tiene mareas que faciliten el vaivén de las aguas sobre la playa y la salinidad se eleva hasta el 38%.

Gran riqueza, tanto en especies como en calidad; entre ellas, destaca la sardina, la merluza, el atún, el mero, etc.

**LA IMPORTANCIA HISTÓRICA DE ESTE SECTOR**

Antecedentes en época prehistórica, dimensión comercial en época antigua, (numerosas factorías preparaban conservas y salsas de pescado para su exportación a Roma).

En la Edad Media, carácter de autoconsumo con excepciones como en el Cantábrico, los vascos capturaban ballenas y desde el siglo XIII los barcos accedieron a Terranova, Islandia, Groenlandia, etc., descubriéndose poco después las posibilidades que ofrecía el bacalao para su consume fresco o curado. Siguiendo la tradición, continuó practicándose durante siglos la pesca de atunes en almadraba, particularmente en la desembocadura del Guadalquivir.

A partir del siglo XIX la pesca adquirió una dimensión nueva por efecto de la Revolución Industrial y de la aplicación del vapor a la navegación, lo cual favoreció el comercio y las industrias de transformación pesquera.

En el siglo XX, los arrastreros impulsados por maquinaria a vapor se introdujeron en la flota española por Huelva y Cádiz, y se aplicaron desde 1904 a la pesca de bacalao y, unos años más tarde, de caballa. El ferrocarril, ya completamente extendido por la geografía española, facilitaba el transporte del pescado y acercaba su consumo al interior.

Tras el paréntesis de la Primera Guerra Mundial, se emplearon en la pesca nuevos arrastreros que, importados de Gran Bretaña y Francia, se incorporaron a nuestra flota. Así, a partir de 1925, se inició la moderna pesca de bacalao en Terranova y, desde Asturias, en Gran Sol.

La Guerra Civil paralizó la actividad pesquera en nuestro país y, tras ella, la Segunda Guerra Mundial. Al finalizar ambas, la fauna piscícola había vuelta a incrementarse. Este hecho, unido a la gradual incorporación de los motores de combustible líquido, permitió el aumento de las capturas, la llegada nueva técnicas, permitieron la pesca de arrastre en fondos de hasta 6000.

 Década de 1960, I Plan de Desarrollo Económico, se promulgó una ley que aspiraba a modernizar la flota pesquera y a reestructurar la actividad, se botaron los dos primeros buques congeladores de la flota española (que faenaron en el Sahara, Angola, Mozambique y Atlántico noroccidental.

Pero en los 70 aparecen los problemas:

* una flota sobredimensionada
* unos caladeros sobreexplotados
* difícil o imposible acceso por el nuevo Derecho del Mar a nuevas zonas de pesca (1976, Estados Unidos declara aguas jurisdiccionales las doscientas millas mar adentro). Para España eso significaba que le quedaba r cortado el acceso a los caladeros tradicionales.

EL SECTOR EN LA ACTUALIDAD

EL ESPACIO PESQUERO. Caladero Nacional, se extiende desde la costa hasta las 200 millas náuticas, que delimitan la Zona Económica Exclusiva de pesca.

LA ACTIVIDAD PESQUERA.

 - El destino principal es el consumo humano, consumo fresco 77,8% y congelación.

- Las regiones pesqueras más importantes por sus capturas y el valor de las pescas son la gallega, seguida de las otras regiones atlánticas.

 - Las especies capturadas son peces en más de un 90%; el resto son moluscos y crustáceos. Destacan: merluza, anchoa, atún, bonito y sardina.

 - La flota pesquera integrada por una flota artesanal, constituida por numerosas embarcaciones de pequeño tamaño, que faenan en el Caladero Nacional y utilizan técnicas de pesca tradicionales, y por una flota de altura y de gran altura, integrada por buques de gran tamaño, que pescan en caladeros ajenos.

- La pesca desembarcada en 1976 aumento de la demanda interna, la libertad de pesca y el crecimiento de la flota pesquera. Desde entonces, desciende por el agotamiento de los caladeros.

LA UNIÓN EUROPEA:

España pertenece actualmente a la Europa comunitaria, por lo que participa de La Política Pesquera Común que guarda gran afinidad con la PAC y contienen puntos básicos:

1. *Política de conservación de recursos*: con este fin se establecen las Tarifas Anuales de Capturas, base para la asignación de cuotas a los países miembros.

2. *Política estructural*: orientada a la mejora de las estructuras pesqueras, de la industria transformadora y de los equipamientos portuarios, trata de ajustar la flota a las disponibilidades de pesca.

3. *Organización Común de Mercados* (OCM): tiene una gran similitud con la agraria y está encaminada a establecer y garantizar rentas equitativas a los pescadores, y precios razonables a los consumidores.

4. *Política de acceso a los caladeros exteriores*: se realiza mediante acuerdos de diversa naturaleza con terceros países para que los buques de los países comunitarios puedan pescar en sus respectivos caladeros.

5.*Subvenciones* que permitieron la construcción de un millar de buques nuevos y la reconversión de más de dos mil, con una inversión cercana a los 1200 millones de euros.

6.En el año 1996, plena integración en la *Europa Azul*, lo que significaba el acceso a caladeros europeos antes prohibidos y la negociación con otros países.

LA POLÍTICA PESQUERA NACIONAL.

1.La Unión Europea plantea las directrices generales, se resumen en competitividad y sostenibilidad, concede ayudas a través del FEP.

2. El Estado español tiene competencias exclusivas en la flota y en la planificación básica.

3. Las comunidades autónomas tiene competencias en sus aguas costeras, denominadas “aguas interiores” y en el marisqueo y los cultivos marinos

REGIONES PESQUERAS DE ESPAÑA Y PRINCIPALES CALADEROS.

Zona atlántica

* En puertos, destacan: Bermeo (Vizcaya), Vigo, Huelva, Algeciras (Cádiz), etc.

1. Galicia conserva su primacía pesquera en España, pues aporta un tercio de las capturas y casi la mitad del empleo pesquero. Ha seguido una evolución paralela la del resto de España, con una reducción notable de la pesca desembarcada y numerosos conflictos. Participa, junto con la flota cantábrica, de la pesca en aguas adyacentes (sardina, merluza), en los caladeros comunitarios del Atlántico (atún, pez espada) y en aguas muy alejadas (fletán, bacalao, atún), pues dispone de una excelente flota.

2. En Andalucía, la pesca de bajura tiene más importancia social que económica. La flota con un fuerte componente artesanal y un marcado carácter de actividad a tiempo parcial. Se pesca en el litoral, en aguas de Marruecos, de Portugal y en caladeros del Atlántico suroriental. En conjunto, ha experimentado una trayectoria descendente por la disminución de las capturas. La provincia con mayor importancia pesquera es Huelva, seguida de Algeciras.

Zona mediterránea

Las especies como la bacaladilla o el salmonete ha llegado a unos niveles mínimos por el agotamiento de las pesquerías.

La flota está obsoleta, la pesca es muy tradicional y el Mediterráneo, un mar preocupante por el estado de conservación de sus recursos.

Zona Canaria

 Explotación del banco sahariano, muy favorecido por la corriente de Canarias.

 Sus puertos son la base de operaciones de las flotas del Atlántico

Zonas exteriores

La aprobación en 1982 por Naciones Unidas del Derecho del Mar provocó el tener que negociar acuerdos y convenios con distintos países costeros para solucionar los problemas de la flota española.

Se sugiere la figura de la empresa pesquera conjunta, que permite la pesca en los países colaboradores y a España dar salida a una flota desmesurada en relación con los recursos propios.

 Los caladeros internacionales utilizados por los españoles han sido:

  Islandia: la especie que se pesca es el bacalao

  El banco Atlántico nororiental (Noruega y Svalbard): bacalao, pota, calamar

  El banco Atlántico noroccidental (Terranova, Groenlandia): bacalao, fletán negro.

  Gran Sol, Atlántico Norte (frente a las costas de Bretaña y sur de Irlanda): merluza, rape, jurel.

 Agua libres del Atlántico, aguas internacionales adyacentes a las costas de Portugal, Azores y España: bonito, pez espada, marrajo.

  Mauritania y Senegal: merluza negra, atún…

  En el Índico: Mozambique y Schielles: crustáceos, merluza, …

 Caladero argentino, Chile y Malvinas: merluza negra

LA PESCA DESEMBARCADA

Según las formas de su conservación

* predominio de pescado fresco y refrigerado, con un porcentaje del 64 % sobre el total, mientras que el pescado congelado, seco y salado, representaba una cuarta parte y el de viveros y parques aproximadamente un 10%.
* No obstante, la tendencia es a la reducción del pescado seco, ahumado y salado
* Aumento del congelado - los hábitos actuales de los consumidores - con su apuesta por la merluza congelada, calamares y pulpos-, el acondicionamiento de la flota congeladora, así como el efecto del "anisaki" -, al igual que aumenta el de viveros y parques, visibles en algunas especies tales como la dorada, la lubina, el rodaballo, el salmón, la trucha, u otros pescados de nueva incorporación como pueda ser la panga, el halibut o el fletán.

El destino

La principal de la actividad pesquera desembarcada es el consumo humano tanto en su variante fresca y refrigerada como la congelada.

Con todo existe otras fórmulas tradicionales de consumo como son la salazón (Bacalao) o en conserva (principalmente la vinculadas con el pescado azul visible en especies como la sardina, el atún).

 El resto de la pesca desembarcada se dedica a otros usos, entre los que destacan la producción de harinas y aceites

La comercialización de los productos pesqueros, se ha de resaltar la existencia de unos canales comerciales no muy adecuados, cuya característica principal es la existencia de una larga cadena comercial entre los dos extremos: pescador y consumidor

PROBLEMAS DEL SECTOR

Al margen de los mencionados anteriormente están:

* Demográficos: La población ocupada en la pesca es escasa, se encuentra envejecida y tiene escasa formación. Frente a ello, Se fomenta la competitividad y la diversificación del sector, se conceden ayudas a los jóvenes pescadores para comprar su primer barco
* Tamaño de la flota: La flota pesquera tiene un tamaño excesivo: tras la entrada en la Comunidad Europea, se inició una reconversión del sector que incluye dos tipos de medidas:

• La reducción del tamaño de la flota se ha realizado mediante prejubilaciones, desguaces de barcos, etc.

• La renovación y modernización de la flota con fondos europeos

* Problemas tecnológicos Insuficiencia en el empleo de las telecomunicaciones y de las nuevas tecnologías. Frente a ello se impulsa la creación de infraestructura informáticas y la adopción de las tecnologías de la información por las empresas pesqueras
* Comercialización Es preciso mejorar la transformación y comercialización de los productos pesqueros e incrementar la participación de los productores en estas actividades y dar respuesta a las exigencias de calidad de la demanda.
* Problemas medioambientales.

• La sobreexplotación de los recursos pesqueros se debe a :

Las practicas furtivas.

La pesca de alevines.

Al incumplimiento de los paros biológicos.

La falta de estudios biológicos y oceanográficos sobre determinadas especies.

Incremento de la potencia de arrastre.

• La contaminación de las aguas se debe a

 vertidos agrícolas (abonos e insecticidas)

vertidos industriales (metales pesados y químicos)

vertidos urbanos (aguas fecales y detergentes)

vertidos provocados por los hidrocarburos ( mareas negras, limpiezas de buques en alta mar ) de origen accidental o intencionado.

 Las actuaciones frente a estos problemas se centran en evitar los vertidos y en la regeneración de las zonas degradadas.

IMPORTANCIA CRECIENTE DE LA ACUICULTURA EN ESPAÑA.

La alternativa para solucionar el déficit de productos pesqueros y superar la crisis del sector hace que se desarrolle la acuicultura de forma más tecnificada a como se venía haciendo desde hace ya algunos años.

Está más desarrollada la acuicultura de aguas marinas, que las de aguas dulces,

 **La acuicultura marina**

* está orientada a la producción de moluscos.
* El mejillón presenta un porcentaje muy importante de la producción total y está concentrada en Galicia. También alcanza cierta importancia en la costa mediterránea.
* Otras especies significativas la ostra plana, ostrión, almeja fina y almeja del Pacífico, concentradas en la región cantábrica y gallega.
* Destacan las producciones de rodaballo, lubina, dorada, salmón y trucha. El rodaballo ha tenido gran auge en los últimos años aprovechando las adecuadas temperaturas de las costas gallegas y se produce en piscifactorías (gran parte de ellas ubicadas en La Coruña). las empresas dedicadas a la acuicultura de aguas marinas también inciden indirectamente en empresas complementarias (fabricación de piensos compuestos) e, incluso, en las instalaciones dedicadas a la depuración, las fábricas de conservas, de moluscos y de pescado, que se concentra básicamente en la región gallega.

***La acuicultura continental***

* de agua dulce
* Son muchas las piscifactorías repartidas por toda España (Galicia, Cataluña, ...) y variadas las especies cultivadas.
* Entre éstas destacan por su importancia e interés en los mercados la trucha(se centra en la trucha arco iris producida en Galicia, Cataluña y ambas Castillas), el salmón y , últimamente , el esturión cultivado en las piscifactorías de Riofrio (Granada) por su consumo de carne y de huevas (caviar).

Del mar se obtienen también **otros productos** destinados al consumo humano como la sal , o como fuente para la industria química como son el cloruro sódico o el yodo, extraídas de las salinas de Torrevieja (Alicante) , Cabo de Gata (Almería) , San Roque o el Puerto de Santa María (Cádiz). También las algas se utilizan para elaborar los productos farmaceúticos , abono agrícola o para la alimentación humana.



