



Cursos de formación en higiene de la producción primaria de la pesca-acuicultura y marisqueo

ISABEL MÁRQUEZ LLANO-PONTE. Área de Sanidad Animal. imarquez@serida.org

En el año 2019 se firmó un protocolo de colaboración entre el Servicio de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA) y la Dirección General de Pesca Marítima del Principado de Asturias relativo a la investigación y asesoramiento técnico en el ámbito de la patología de peces y otros organismos marinos, higiene y seguridad alimentaria de productos de la pesca y la acuicultura marina en el Principado de Asturias.

La Dirección General de Pesca Marítima de Asturias, tiene atribuidas las funciones de dirección y desarrollo de las competencias en materia de pesca marí-

tima, marisqueo y acuicultura previstas en el Estatuto de Autonomía del Principado de Asturias. La pesca marítima es una actividad de gran arraigo e importancia para el Principado de Asturias, y su futuro depende de una explotación sostenible de los recursos y de una gestión de las pesquerías basada en el conocimiento e investigación aplicada tanto en su dimensión medioambiental, como económica y social.

Los recursos materiales, humanos y técnicos de la Dirección General de Pesca Marítima y del SERIDA se complementan entre sí, creando una masa crítica



suficiente y más eficiente, que refuerza el rigor científico-técnico y de conocimiento. Los resultados de tal cooperación sirven para avanzar en el conocimiento científico, y a su vez orientar un manejo y gestión pesquera basada en ese mismo conocimiento. Además, son de utilidad también para transferir conocimientos y fomentar buenas prácticas para la actividad del sector pesquero asturiano.

Los riesgos sanitarios derivados de la manipulación de los productos de la pesca y de la acuicultura, en la fase de producción primaria, contemplados en el Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a los productos alimenticios, estipula en su Anexo I, que los operadores de empresas alimentarias “garantizarán que el personal que manipule productos alimenticios se halle en buen estado de salud y reciba formación sobre riesgos sanitarios”, esto es, en la producción acuícola, a bordo de los buques de pesca y, en el marisqueo y su transporte hasta primera venta. En el caso de la producción primaria pesquera y acuícola marina, es de especial importancia la formación en buenas prácticas, pues las condiciones materiales de trabajo (barcos, instalaciones acuícolas, pedreros,

rías...) tienen muy poca capacidad de ser adecuadas por el operador, y será a través de estas buenas prácticas como se podrá mejorar de manera general la seguridad del alimento.

Asimismo, determinados ítems formativos deben ir incluyéndose en los contenidos que llegan al sector, especialmente en riesgos emergentes como anisakiasis o la manipulación y tratamiento a bordo o en instalaciones de los subproductos de origen animal (SANDACH). En el ámbito de la Acuicultura y Seguridad Alimentaria, la Unidad de Ictiopatología, del Área de Sanidad Animal del SERIDA, tiene amplia experiencia en formación en estos aspectos a pescadores y acuicultores.

Se consideró muy importante que la formación impartida a los operadores fuese lo más cercana posible a las operaciones reales llevadas a cabo en su trabajo cotidiano, y que se refiriese a los peligros específicos ligados a sus actividades, todo ello enmarcado en los requerimientos legales y ligado al establecimiento de buenas prácticas, y es en este aspecto, en el que la experiencia del SERIDA pudo aportar una formación de calidad.



←
Fotografía 1.-Variedades de pescado.

↓
Figura 1.-Cofradías de Pescadores del Principado de Asturias.

Los cursos fueron impartidos por Isabel Márquez Llano-Ponte, investigadora del SERIDA, bióloga y doctora en Veterinaria, especializada en Ictiopatología y; Experta de la Unión Europea en Acuicultura. Anteriormente había impartido estos mismos cursos auspiciados por la Unión Europea dentro del programa *Better training for safer food*, dirigidos a la formación de expertos en Pesca y Acuicultura de todos los países de la Unión Europea, también se impartieron en Sudamérica: Chile 2005, Perú 2007, Panamá 2010, y Nicaragua 2015.

Los cursos de Formación en Higiene de la Producción Primaria, Pesca y Acuicultura, son de obligado cumplimiento según directivas comunitarias para todos los mariscadores, acuicultores y pescadores, es en este contexto en el que desde la Dirección General de Pesca Marítima a través de REDEPESCA, se promovieron estos cursos dirigidos al personal de embarcaciones y de las lonjas del Principado de Asturias.

Para organizar los cursos, se recurrió a la Federación de Cofradías de Pescadores del Principado de Asturias. Ya que esta Federación tiene atribuida la coordinación, gestión y representación en el ámbito provincial, de los intereses económicos y sociales comunes de todo el sector pesquero. Es una Corporación de Derecho Público, de base representativa y sin ánimo de lucro, que actualmente engloba a la totalidad de cofradías de pescadores del Principado de Asturias (19 cofradías) y por tanto a toda la flota pesquera de la Comunidad Autónoma, incluyendo tanto la parte social como la parte empresarial, característica única de las Cofradías de Pescadores.

Con el objeto de dar cumplimiento a sus fines realiza labores de formación: participando con la Administración autonómica en las gestiones relativas a la formación de los pescadores, por un lado como medida de dinamización del sector, como cursos de Formación continua, así como de nueva implantación.



Los datos oficiales respecto del empleo en la pesca en el Principado de Asturias apenas muestran variación en los tres últimos años, 1.596 personas se dedican en Asturias a esta actividad.

El número de buques de pesca activos en el Principado de Asturias, en 2021 era de 248 embarcaciones. La distribución de estos en censos por modalidad de pesca nos muestra que un 77,42% pertenecen al censo de artes menores, un 15,32 % pertenecen a censos de volanta, palangre de fondo y rasco, un 2,42% son buques de cerco, otro 2,42 % son buques de arrastre de fondo, todos ellos pertenecientes al Caladero Nacional Cantábrico y Noroeste (CNW). Mientras que un 2,42 % pertenecen al censo de buques de pesca de altura en el caladero comunitario.

En el año 2020 además se habían concedido 297 licencias de mariscador

(incluye percebe). 174 licencias de anguila, 12 licencias de extracción a pie de gusanos para cebo. 152 licencias de recolección de algas de arribazón, a todo ello hay que añadir que están en vigor 21 licencias en la actualidad para la extracción de ortiguilla.

Desde la Federación de Cofradías de Pescadores, se lanzó la convocatoria de los cursos a finales de 2019, con el fin de elaborar un calendario para el año 2020. Los cursos se impartirían presencialmente en cada cofradía de pescadores de Asturias en el invierno y otoño del 2020, evitando la primavera y el verano que son las épocas de mayor actividad pesquera en el Principado.

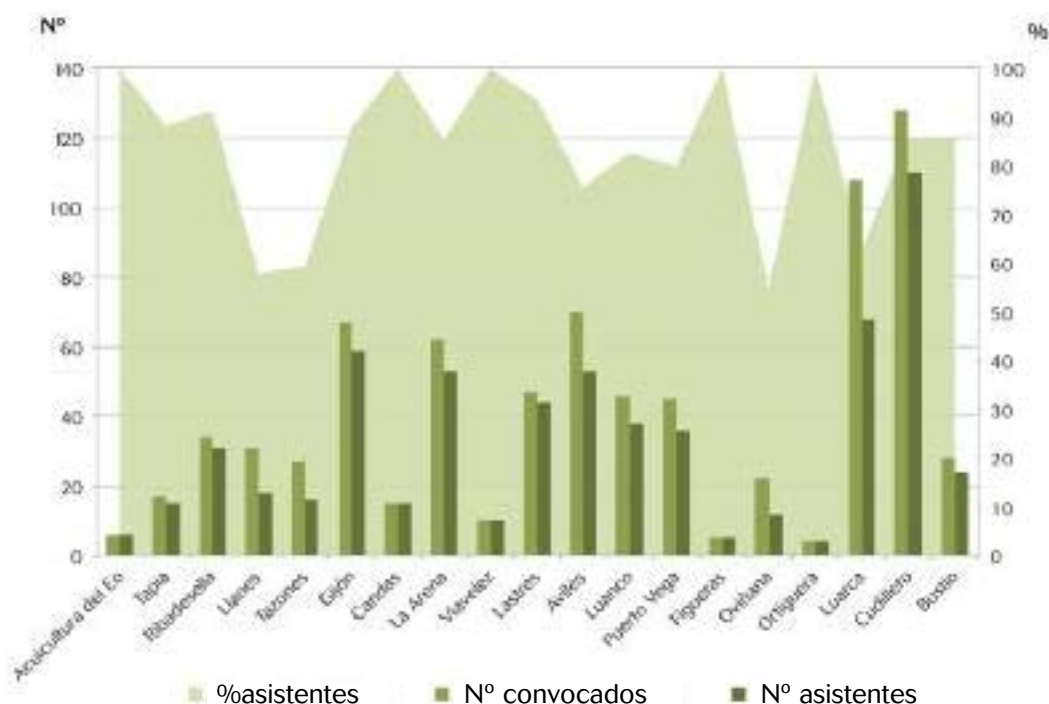
Cada cofradía convocó a los interesados en los cursos: mariscadores, armadores y marineros y fijó una fecha para la celebración.

Cofradías	Nº cursos	Nº convocados	Nº asistentes	% asistentes
Acuicultura del Eo	1	6	6	100
Tapia	1	17	15	88
Ribadesella	1	34	31	91
Llanes	1	31	18	58
Tazonés	1	27	16	59
Gijón	2	67	59	88
Candás	1	15	15	100
La Arena	2	62	53	85
Viavélez	1	10	10	100
Lastres	2	47	44	94
Avilés	2	70	53	76
Luanco	2	46	38	83
Puerto Vega	1	45	36	80
Figueras	1	5	5	100
Oviñana	1	22	12	55
Ortiguera	1	4	4	100
Luarca	3	108	68	63
Cudillero	4	128	110	86
Bustio	1	28	24	86
TOTAL	29	772	617	80

←
Tabla 1.-Número de asistentes a los cursos en Higiene de la Producción Primaria de la Pesca-Acuicultura y Marisqueo.

→

Gráfico 1.-Porcentaje de asistentes a los cursos en Higiene de la Producción Primaria de la Pesca-Acuicultura y Marisqueo.



En una primera fase se elaboró un temario, y se produjo un video de 20 minutos de duración para implementar la formación, en el que participaron varias cofradías de pescadores y barcos pesqueros de la flota asturiana.

El temario recogió todos los aspectos fundamentales para esta formación:

- Los peligros asociados a la actividad pesquera y marisquera.
- Abordaje general a los riesgos biológicos, físicos y químicos en la actividad.
- Abordaje específico de los principales riesgos asociados a la actividad.
- Zonas de producción de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos.
- Documentos de registro.
- Higiene y buenas prácticas a bordo de buques de pesca y en el marisqueo.
- Elementos estructurales, útiles y utensilios. Desembarco y transporte hasta primera venta.
- Cumplimiento del marco legal en higiene de las actividades de la producción primaria pesquera y marisquera.

Finalmente, los cursos se impartieron en cada una de las Cofradías de Asturias adaptándose a las necesidades horarias de los pescadores y mariscadores y debido a las restricciones motivadas por la COVID-19, se alargaron durante los años 2020 y 2021.

En total se impartieron 28 cursos en las distintas cofradías de Asturias con una asistencia muy elevada, dadas las dificultades en los años 2020 y 2021.

Todos los asistentes recibieron en el mes de febrero de 2022 su certificado de asistencia, homologado por la Dirección General de Pesca del Principado de Asturias.

Agradecimientos

Mario Pidal Meana (Nueva Rula de Avilés), M^a José Rico (FECOPAS), Javier Fernández (Dirección General de Pesca Marítima), y todos los secretarios de las Cofradías de Pescadores de Asturias. ■