



Un pesquero, seguido por una nube de gaviotas, que se alimentan de los descartes arrojados por la borda. :: LA VERDAD

# Arrojando la comida a puñados por la borda

Un estudio, en el que participa el Centro Oceanográfico de Murcia, prueba que es posible reducir los descartes de pescado

Expertos de siete países europeos analizan la suerte que se depara a cuatro especies: el bacalao, la merluza, el eglefino y la solla europea

EP

**MURCIA.** Un estudio recientemente publicado en la revista ICES Journal of Marine Science, en el que participan investigadores del Instituto Español de Oceanografía (IEO), demuestra que es posible reducir los descartes de pescado –las capturas que acaban siendo arrojadas al mar por tratarse de especies sin apenas valor comercial–, conclusión a la que han llegado tras analizar catorce pesquerías de distintos mares regionales europeos, como el Mediterráneo, Mar del Norte, mar Báltico y aguas Ibero-Atlánticas, entre otras.

El estudio se basó, fundamentalmente, en comparaciones de las tasas de descarte por unidad de esfuerzo entre las distintas pesquerías europeas del Atlántico y Mediterráneo, revelando que el sistema de gestión pesquera de cuotas y los totales admisibles de capturas (TAC) induce a mayores tasas de descartes

Se analizaron fundamentalmente cuatro especies descartadas de valor comercial: el bacalao ('Gadus morhua'), el eglefino ('Melanogrammus aeglefinus'), la merluza europea ('Merluccius merluccius'), y la solla europea ('Pleuronectes platessa'), informaron fuentes del Instituto Español de Oceanografía (IEO).

Para la mayoría de las especies examinadas, la variabilidad en las tasas de descarte a nivel regional fue mayor que entre regiones o entre las pesquerías de los diferentes países, lo que sugiere que la reducción de los descartes se ha de hacer con

medidas de gestión adaptadas a cada región, así como que las diferentes tasas de descarte de las especies requieren estudios específicos para mejorar la selectividad de los artes.

«Es necesario seguir ampliando los programas de muestreo, completando la información sobre los descartes con otros datos complementarios», apunta José María Bellido, investigador del Centro Oceanográfico de Murcia y coautor del mencionado trabajo.

En el estudio, liderado por Sebastian Uhlmann, del Instituto de Investigación Marina de Holanda (IMARES), han colaborado investigadores de España, Holanda, Islandia, Grecia, Reino Unido, Francia y Dinamarca.

Por parte del IEO se ha contado con la participación de Jose María Bellido, del Centro Oceanográfico de Murcia; Teresa García, del Centro Oceanográfico de Málaga; Xulio

Valeiras, del Centro Oceanográfico de Vigo, y Aina Carbonell y Sandra Mallo, del Centro Oceanográfico de Baleares.

El artículo es un resultado del recientemente finalizado proyecto europeo 'Bycatch y descartes: indicadores para la gestión, tendencias y localización (BADMINTON)', que tuvo como objetivo el conocimiento de los patrones y factores de descarte en las pesquerías europeas, evaluando la eficacia de medidas de selectividad de los artes, así como otras medidas de gestión que ya estaban vigentes anteriormente.

Uno de los resultados de dicho proyecto fue la mejora de métodos para la cuantificación, análisis, seguimiento y gestión de las capturas no deseadas, particularmente mediante la definición de indicadores que deberían facilitar a los gestores pesqueros unas herramientas de evaluación del estado de la pesquería y especialmente de sus descartes.

## 1,7 millones de toneladas

Algunos estudios científicos señalan que en torno a 1,7 millones de toneladas de peces son arrojados por la borda cada año en la Unión Europea. Los pescadores españoles llegan a arrojar, en ocasiones, hasta la mitad de los animales que capturan, ya muertos o heridos, y que acaban devueltos al mar. «Este pescado es susceptible de ser consumido y se derrocha por causa de las absurdas le-

Los pescadores están capturando más de lo considerado sostenible por la comunidad científica

Hasta un 42% de los peces que se atrapan con los arrastreros son devueltos al mar, muertos o heridos

yes de cuotas que impone la Unión Europea», se pone de manifiesto en la web [www.niunpezporlaborda.org](http://www.niunpezporlaborda.org).

Entre otros razones que hacen que se arroje pescado al mar destacan el hecho de que se pesquen especies cuya cuota se ha agotado, o bien porque los animales capturados no han alcanzado la talla de madurez mínima.

Además, existe el problema de la sobreexplotación. «Ahora las cuotas de captura se establecen, de media, por encima del 40% de las recomendaciones científicas, por lo que los pescadores están capturando más de lo recomendado como sostenible por los científicos».

Un estudio de 2011 puso de relieve que se vuelvan a arrojar al mar, ya muertos, hasta un 42% de las capturas en pesca de arrastre, mientras que en la pesca artesanal este porcentaje baja hasta un 3%.

# Sanidad cerrará servicios de junio a octubre en los hospitales de Cartagena

A. LÓPEZ

**CARTAGENA.** La gerencia de salud de los hospitales de Cartagena ultima la reestructuración de servicios y camas que aplica con la llegada de la época estival, debido a la reducción de la presión asistencial durante esas fechas. Este verano se volverán a cerrar quirófanos y plantas de hospitalización, pero en vez de hacerlo dos meses y medio, se ampliará hasta cinco meses: desde junio hasta octubre inclusivos, para ahorrar aún más. Esto, unido a la merma salarial que verán los funcionarios sanitarios en sus nóminas debido al plan de reestructuración de

la Comunidad Autónoma, provocó ayer que unos cien administrativos, auxiliares de enfermería, enfermeros e incluso médicos se concentraran con pitos y pancartas frente a la puerta principal del hospital Santa Lucía para protestar. Amenazan con volver a protestar el próximo jueves.

De momento, los servicios que este verano se verán afectados en el hospital Santa María del Rosell serán los que presta la Unidad de Corta Estancia (UCE) –16 camas–. También se cerrarán los cuatro quirófanos destinados a operaciones de escasa relevancia. Así, todos los pacientes serán intervenidos en el nuevo hospital. Las



Trabajadores del hospital Santa Lucía, protestando ayer en la puerta principal del centro. :: LA VERDAD

consultas externas también funcionarán a un ritmo más reducido que en invierno. En el Santa Lucía está previsto que se cierre la mitad de la Unidad 43 de Medicina Interna, con

lo que dejarán de estar operativas otras 16 camas. Los servicios de Ginecología y Obstetricia se volverán a unir en uno solo, con el cierre de otras 16 camas. A esta reducción estival, los

sindicatos alertan de que la gerencia no tiene previsto cubrir ni siquiera el 30% de las vacaciones de verano, como sí hizo el pasado año, para evitar tener que contratar interinos.