

BOLETÍN PESQUERO Y ACUÍCOLA

HACIA UNA PESCA Y ACUACULTURA SUSTENTABLES

conapesca.gob.mx



*Charlan con niños
de comunidades pesqueras*



GOBIERNO FEDERAL

SAGARPA



MÉXICO 2010



Vivir Mejor

Publicación Quincenal
Octubre 31 de 2009
Año 3 No. 57

DIRECTORIO

FRANCISCO JAVIER MAYORGA CASTAÑEDA

Secretario de Agricultura, Ganadería,
Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación

RAMÓN CORRAL ÁVILA

Comisionado Nacional de Acuacultura y Pesca

HÉCTOR GUTIÉRREZ AHUMADA

Coordinador General de Operación
y Estrategia Institucional

MARTÍN BOTELLO RUVALCABA

Director General de Ordenamiento
Pesquero y Acuícola

RIGOBERTO GARCÍA SOTO

Director General de Inspección y Vigilancia

VÍCTOR MANUEL ARRIAGA HARO

Director General de Organización y Fomento

JOSÉ GUADALUPE TRUJILLO

Director General de Programación,
Planeación y Evaluación

JOSÉ MANUEL SOTO LÓPEZ

Encargado del Despacho de la
Dirección General de Infraestructura

J. ÁNGEL MANZANO CHÁVEZ

Titular de la Unidad Administración

ALDO PADILLA PESTAÑO

Titular de la Unidad de Asuntos Jurídicos

CORNELIO MONTAÑO CADENA

Director de Comunicación Social

HÉCTOR ULISES ESTRADA LEY

Subdirector de Comunicación Social

LUIS CARLOS ASTORGA GUZMÁN

Diseño Editorial



Presentación por parte del Comisionado Nacional de Acuacultura y Pesca

En la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca, trabajamos arduamente día tras día para lograr el desarrollo competitivo y sustentable del sector pesquero y acuícola, con el firme objetivo de incrementar el bienestar de todos los mexicanos.

En ésta, trabajamos profesionales plenamente comprometidos en servir al sector de manera legal y transparente, convencidos de que el resultado de nuestros esfuerzos, será de gran beneficio para la sociedad en general.

Esta publicación quincenal tiene la finalidad de informar y transparentar a los mexicanos, acerca de las labores, eventos, programas y logros que llevamos a cabo en esta Comisión Nacional, en la búsqueda de consolidar un sector pesquero y acuícola sustentable, generador de riqueza y bienestar social.

RAMÓN CORRAL ÁVILA

Comisionado Nacional de Acuacultura y Pesca

www.conapesca.gob.mx

uenlace@conapesca.sagarpa.gob.mx

Tel.: (669)9 15 69 00

Denuncias: 01-800-667-4022

Av. Camarón Sábalo s/n esq. Tiburón, Fracc.
Sábalo Country Club, C.P. 82100, Mazatlán, Sin



Consume

Pescados & Mariscos

MEXICANOS

conapesca.gob.mx



Del 16 de octubre al 31 de octubre de 2009



CHARLAN CON NIÑOS DE COMUNIDADES PESQUERAS

■ SOBRE LA IMPORTANCIA DE RESPETAR LAS VEDAS

Para platicar con los niños sobre la importancia de respetar las vedas y la conservación de los recursos pesqueros como el pulpo, camarón, caracol, mero y el pepino de mar, servidores públicos de la SAGARPA y la CONAPESCA, visitaron escuelas primarias del municipio de Campeche, Carmen y Champotón, así como de Isla Arena y Seybaplaya, en el estado de Campeche.

Esto como parte de las acciones del "Programa de sensibilización y fomento en materia de protección de los recursos pesqueros" y la cultura de la denuncia de la depredación que está llevando a cabo la Delegación de la SAGARPA en todas las comunidades pesqueras del estado.

Los niños recibieron una explicación detallada del porqué se aplican las vedas y la importancia de mantener una pesca sustentable en sus comunidades. Recibieron playeras que fomentan dicho mensaje y carpetas informativas relacionadas con los recursos pesqueros.

A la fecha, 375 niños de sexto año de primaria han recibido estas charlas mediante la visita de los servidores públicos a sus escuelas. Estas acciones continuarán hasta cubrir las nueve comunidades pesqueras del estado, Isla Aguada, Isla Arena, Sabancuy, Seyba-

playa, Champotón, Carmen, Atasta, Campeche y Palizada.

Cabe recordar que el objetivo general del programa que lleva por slogan "Di no a la depredación" es el de fomentar la cultura de la conservación de los recursos naturales para su aprovechamiento sustentable. Sensibilizar sobre la importancia de respetar las vedas del camarón, caracol, pulpo y la protección del pepino de mar y la importancia de denunciar los actos de depredación.

El delegado de la SAGARPA en Campeche, Benjamín Azar García explicó que este programa tiene una visión estructural y a largo plazo, es por eso que está enfocado directamente en los niños para que sean portavoces ante sus padres (pescadores tradicionales) de la importancia de conservar los recursos pesqueros.

Azar García dijo que "la SAGARPA y la CONAPESCA trabajan en la actualidad con el sector productivo a través de sus programas de inspección y vigilancia, y los programas de apoyo a los proyectos productivos del sector, sin embargo, se busca trabajar con las futuras generaciones que estarán a cargo del sector".

Agregó que "ya que estos niños aprenden actualmente lo que sus padres hacen con la actividad, si no se les enseña que la pesca debe ser sustentable, en un futuro ellos serán los depredadores



"ya que estos niños aprenden actualmente lo que sus padres hacen con la actividad, si no se les enseña que la pesca debe ser sustentable, en un futuro ellos serán los depredadores que tanto combatimos el día de hoy."

Benjamín Azar García

Delegado de la SAGARPA en Campeche

que tanto combatimos el día de hoy".

En este sentido, cuando se hace conciencia en los niños que se dedicarán a la actividad en el futuro, se preparan escenarios favorables para el aseguramiento de la conservación de la especie y la evolución de las actividades tradicionales depredadoras a actividades sustentables.

Además, si abordar a los hijos de pescadores se hace al mismo tiempo

reflexionar a los adultos sobre la importancia de respetar las vedas y con ello disminuir los actos de depredación que se registran en la actualidad.

Asimismo es importante que las nuevas generaciones conozcan la vida natural de las especies y su importancia en las actividades económicas de su familia, su comunidad y de su estado y que revaloren el oficio del pescador con el concepto de sustentabilidad.

Del 16 de octubre al 31 de octubre de 2009

“PROGRAMA PILOTO DE MONITOREO DE LA PRODUCCIÓN, PARA VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL SISTEMA DE CUOTAS DE CAPTURA EN LA PESQUERÍA DE CAMARÓN EN SINALOA Y BAHÍA DE AGIABAMPO, SONORA”

SUPERVISA CONAPESCA “PROGRAMA DE MONITOREO DE CUOTAS DE CAPTURA”

Del 14 al 17 de octubre, personal de la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA) y de las oficinas de pesca de la Sagarpa del centro y norte del litoral de Sinaloa, llevaron a cabo la supervisión de las actividades realizadas por los verificadores de la captura de camarón en los sitios de desembarque asignados; en las zonas del sur, centro y norte de Sinaloa y sur de Sonora.

La supervisión se realizó en el marco del “Programa piloto de monitoreo de la producción, para verificar el cumplimiento del sistema de cuotas de captura en la pesquería de camarón en Sinaloa y Bahía de Agiabampo, Sonora”.

En los campos pesqueros visitados (El Jitzámuri, Las Grullas margen derecho, Las Grullas margen izquierdo, El Colorado, La Reforma, Los Pozos y El Walamo, entre otros), se constató la presencia del personal verificador contratado por la empresa encargada del monitoreo (SGS).

En todos los casos, los directivos de sociedades cooperativas quienes estuvieron presentes durante la supervisión, manifestaron que el desempeño de los verificadores es muy bueno y resaltaron que existe una excelente coordinación y comunicación constante con los responsables de recibir la producción en los sitios asignados por parte de las cooperativas.

Las actividades realizadas por los verificadores consisten en revisar que en el sitio de desembarque existan básculas calibradas y verificar y registrar la matrícula y el código del microchip de radiofrecuencia instalado en la embarcación.

Asimismo, se verifica el peso del camarón capturado por embarcación y se registran los volúmenes de producción por unidad de pesca, enviándose a través del formato de registro diario o por mensaje de telefonía celular.



CAMPOS PESQUEROS VISITADOS

- El Jitzámuri
- Las Grullas margen derecho
- Las Grullas margen izquierdo
- El Colorado
- La Reforma
- Los Pozos
- El Walamo

REALIZA CONAPESCA TALLER DE COMERCIALIZACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

■ PARA LOS COMITÉS SISTEMA PRODUCTO ACUÍCOLAS Y PESQUEROS

Con el objetivo de formar personal que identifique nuevas herramientas de mercadotecnia que permitan a los Comités Sistema Producto (CSP) mejorar sus procesos de comercialización y promoción de los pescados y mariscos en los diferentes mercados, la CONAPESCA realizó el 14 de octubre en la Ciudad de México, un taller de comercialización de nivel II.

En el taller participaron 32 personas, entre los que se encontraban gerentes, facilitadores, especialistas comerciales, asistentes técnicos, especialistas de integradoras y productores de los CSP.

Dichos CSP corresponden a los de calamar, ostión, tilapia, bagre, pelágicos menores, pulpo, trucha, y jaiba pertenecientes a los estados de Baja California, Sonora, Michoacán, Nayarit, Jalisco, Tamaulipas, Hidalgo, Yucatán y Veracruz.

El taller fue impartido por el consultor Alejandro Godoy Romero, quien abordó los temas de: Mercadotecnia de pescados y mariscos, Producto: Empaque y embalaje, Promoción de pescados y mariscos, Plaza desarrollo del punto de venta y Plan de mercadotecnia.

Otro de los temas de relevancia en el evento fue la elaboración de un plan de mercadotecnia por parte de los participantes que integran los CSP, donde se aplicó la metodología explicada y utilizada a lo largo del taller.

En este sentido, realizaron los siguientes planes de mercadotecnia: Plan para la comercialización de calamar precocido picado/congelado, Plan para la comercialización de jaiba, Plan para la comercialización de tilapia, Plan para la comercialización de bagre de cultivo, y Plan para la comercialización de carne de cocodrilo.

Además, se ofreció pláticas de expertos en el tema, por parte de dos asociaciones de productores nacionales, por un lado el Consejo Mexicano de Promoción de Productos Acuícolas y Pesqueros (COMEPESCA), repre-



sentado por Manuel Montes, quien presentó su plan de Mercadotecnia y Publicidad.

Asimismo, explicó los detalles de cada una de sus campañas de promoción en México, donde comentó que la encargada de su publicidad es la reconocida agencia de GilbertQuatro.

Manuel Montes dijo que gracias a la promoción del COMEPESCA ha recabado alrededor de 34 millones de pesos entre recursos públicos y privados destinados a publicidad y mercadotecnia.

A la vez, se contó con la exposición del Consejo Mexicano de la Sardi-

na, a cargo de Beatriz Fierro, quien expuso los detalles de sus campañas de promoción, desarrollada por la agencia de Clemente Cámara y Asociados.

De esta forma, Beatriz Fierro dio una amplia explicación de su mezcla de mercadotecnia y de las tendencias del mercado de la sardina.

Sistema de Localización y Monitoreo Satelital de Embarcaciones Pesqueras en México



GOBIERNO FEDERAL

SAGARPA



Este Sistema asegura el monitoreo completo de la flota pesquera nacional, resguarda de igual modo las zonas prohibidas para la pesca y apoya con información de la ubicación de las embarcaciones a las instancias competentes, para que lleven a cabo la salvaguarda de la vida humana en el mar. Se puede obtener la posición, velocidad, rumbo y ubicación de una embarcación pesquera las 24 horas del día y los 365 días al año.

QUIÉNES DEBEN USARLO

Es obligatorio para los concesionarios y permisionarios que realicen actividades de pesca, excepto deportivo-recreativa, en embarcaciones pesqueras con motor estacionario (intraborda), potencia nominal superior a 80 HP (caballos de fuerza), con cubierta corrida y eslora superior a 10.5 metros, que operen en aguas de jurisdicción federal del Océano Pacífico, Golfo de México y Mar Caribe, dentro de la Zona Económica Exclusiva, así como para aquellas embarcaciones de bandera mexicana que realicen actividades de pesca en Alta Mar.

REGULACIÓN LEGAL

De acuerdo con la normatividad vigente constituye infracción la no emisión de señales de posicionamiento GPS sin causa justificada o impedir o distorsionar la transmisión y operatividad de los equipos, o privar de electricidad a los equipos interrumpiendo la transmisión de la señal; falta que resulta plenamente identificada por el Sistema de Seguimiento Satelital, y lo que deriva en la aplicación de sanciones como multas y/o suspensiones aplicadas a las embarcaciones pesqueras que incurran en las faltas mencionadas.

Para cualquier duda o aclaración referente al Sistema de Localización y Monitoreo Satelital de Embarcaciones Pesqueras, comunicarse a la Dirección de Monitoreo y Coordinación de la Dirección General de Inspección y Vigilancia de la CONAPESCA al teléfono (01569) 9156900 extensiones 5831 y 5832.

NORMAS DE APLICACIÓN PARA LA UTILIZACIÓN OBLIGATORIA

Norma Oficial Mexicana **NOM-062-PESC-2007**, para la utilización del Sistema de localización y monitoreo satelital de embarcaciones pesqueras publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de abril de 2008. De conformidad con los apartados **1.2, 4.1 y 4.5**.

Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables. De conformidad con los artículos 125 y 132 fracciones **XXVI y XXVIII**.

Reglas de Operación de los Programas de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), publicadas el 31 de diciembre de 2007. De conformidad con el artículo 18 inciso II.3.1.3.

SANCIONES ADMINISTRATIVAS

De 101 a mil salarios mínimos vigentes de multa por no mantenerlo encendido, así como la pérdida temporal de la cuota energética.

www.conapesca.sagarpa.gob.mx



Vivir Mejor



BAGRE

Nombre común: Bagre de canal, chihuil, collarca, barbeta, bandera

Nombre científico: *Ictalurus punctatus*

Nativo de México, es un alimento excelente, tanto por su sabor bien definido, como por su alto valor nutritivo. Pescado Magro en verano y otoño y semigraso en invierno-primavera.

Por su contenido de grasa, se recomienda su consumo 2 veces por semana durante las épocas de invierno-primavera, cocido, asado o a la parrilla. En esta época su valor calórico es moderado. En verano-otoño su consumo deberá ser de 3 a 4 veces por semana, ya que su valor calórico es bajo, capeado, frito o empanizado. Su contenido de ácidos grasos n-3 y colesterol permanece sin cambios significativos todo el año.

“2 veces por semana,
cocido, asado,
o a la parrilla”

TABLA NUTRIMENTAL

Valor nutritivo por porción (Platillo)		Valor nutritivo (100g de filete)	
Energía	145 kcal	Energía	113 kcal
Hidratos de carbono	3 g	Proteína	19 g
Proteína	15 g	Grasas	3 g
Grasas	8 g	Omega 3	41 mg
Colesterol	30.7 g	Omega 6	26 mg
Omega 3	34 mg	Colesterol	41 mg
Omega 6	20 mg		

Fuente: Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán (INCMNSZ)



Bagre al vapor

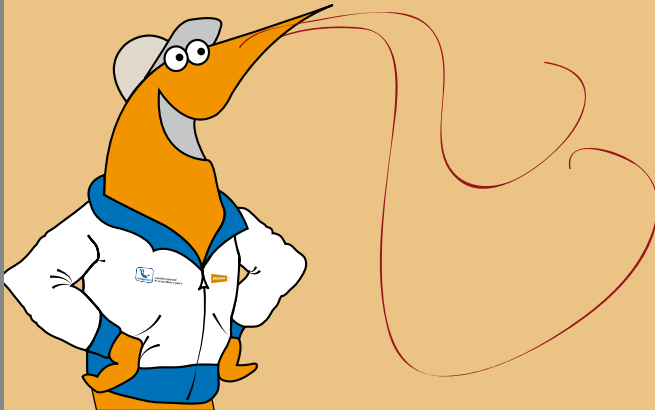
4 PORCIONES

»PREPARACIÓN:

Se le unta la mantequilla en la hoja de aluminio, se cortan los chiles morrones, el apio, las cebollas y los tomates en tiritas (corte juliana) y se colocan sobre la hoja de aluminio, se pone el bagre sobre la verdura, se agregan encima el aceite de olivo, el consomé de jitomate en polvo, la salsa inglesa y la salsa de soya, distribuidas al gusto, se envuelve completamente, se coloca en la plancha bien caliente y se deja 20 minutos aproximadamente.

Ingredientes

- 4 piezas de bagre
- 1 hoja de aluminio grande
- Mantequilla
- Salsa inglesa
- Salsa de soya
- 8 varas de apio
- 4 chiles morrones
- 3 cebollas
- 6 tomates
- 1 cuadrito de consomé de jitomate en polvo
- Aceite de olivo



ACCIONES DE INSPECCIÓN Y VIGILANCIA

BAJA CALIFORNIA

Retienen Conapesca-Profepa 1,700 kilogramos de pepino de mar y ocho embarcaciones menores

En operativo acuático y terrestre, el 17 de octubre en Baja California, de manera conjunta oficiales federales de pesca de la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA), personal de la Procuraduría Federal de Protección al Ambiente (PROFEPA) y elementos de la Secretaría de Marina-Armada de México, retuvieron de forma provisional 1,700 kilogramos de pepino de mar y ocho embarcaciones menores.

Los hechos sucedieron en recorrido vía marítima desde el puerto de San Felipe hasta la Isla San Luis Gonzaga, frente a Punta Bufeo y terrestre hasta Puertecitos, en el estado de Baja California, en el campo pesquero conocido como "Conejo Feliz", donde en un campamento se procesaba (se cocía) pepino de mar.

Derivado de lo anterior, el personal de la CONAPESCA y la PROFEPA levantaron el acta correspondiente, y decretaron la retención precautoria de los bienes y productos, al no presentar los implicados la documentación suficiente para acreditar la legal procedencia del producto.

La Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca sigue trabajando de manera coordinada con los tres niveles de gobierno, con el firme compromiso de disuadir la pesca furtiva y generar conciencia en la explotación de los recursos pesqueros en el territorio nacional en cumplimiento de la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables, y demás disposiciones aplicables.



TABASCO

Detienen a tres personas por transportar ostión en veda

El pasado 23 de octubre, Oficiales Federales de Pesca de la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA), en coordinación con elementos de la Secretaría de Marina-Armada de México (SEMAR) y de la Policía Ministerial del Estado, detuvieron a tres personas y aseguraron dos vehículos por transportar ostión, especie que se encuentra en época de veda.

Esta acción se realizó en seguimiento al Programa Estratégico de Acciones de Inspección y Vigilancia Pesquera en el estado de Tabasco, en un punto de control carretero instalado en las inmediaciones de la localidad Villa de Benito Juárez, en el municipio de Cárdenas, a las 20:30 horas.

Fue en ese lugar donde se logró el aseguramiento de dos vehículos tipo pick up, uno de ellos doble rodado y otro de la línea Avalanche, en los cuales se transportaba 482 bolsas de plástico y cada una contenía la pulpa de 200 ostiones, para un total de 96 mil 400 piezas.

De esta forma, dado que esta especie se encuentra actualmente en época

de veda, se procedió al levantamiento del acta correspondiente y a poner a disposición del Ministerio Público de la Federación a las tres personas, los bienes y productos retenidos.

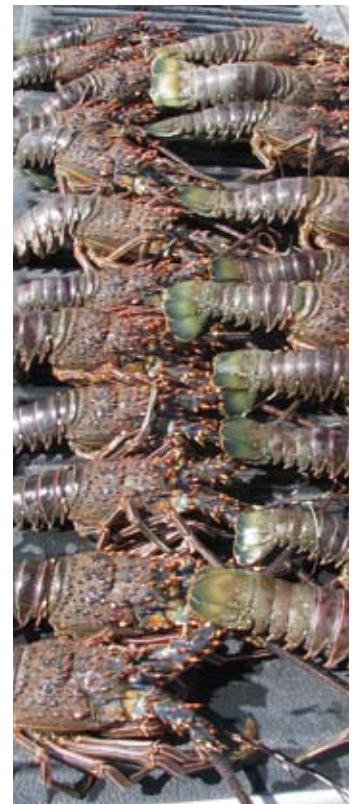
MAZATLÁN

Retienen 22 piezas de langosta en veda

En recorrido de inspección y vigilancia realizado el 29 de octubre en las inmediaciones de los muelles de la Playa Sur, a un costado del Cerro del Crestón donde se ubica el faro, en Mazatlán, Sinaloa, oficiales federales de pesca de la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA), retuvieron de forma provisional 22 piezas de langosta entera en estado fresco.

Desde el 1 de julio hasta el 30 de octubre de cada año, esta especie se encuentra en época de veda, dentro de una franja de las cero a las 100 brazas de profundidad, en los litorales de Sonora y Sinaloa.

Las langostas fueron encontradas en un cubeta abandonada, la cual, presumiblemente fue dejada por el presunto infractor al percatarse de la presencia de los oficiales federales de



pesca, quienes procedieron a levantar el acta correspondiente y decretar la retención provisional del producto.

La Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca, a través de la Dirección General de Inspección y vigilancia, seguirá trabajando de manera ininterrumpida en las labores de prevención en la conservación y preservación de los recursos pesqueros en su época de reproducción.

El compromiso es, concientizar a los pescadores para que realicen una pesca responsable, para lograr un mayor aprovechamiento de los recursos pesqueros en el país y con el objeto de hacer cumplir Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables y demás disposiciones aplicables.

Visita nuestra página

conapesca.com.mx

Y PARTICIPA

En los **Foros** que tenemos programados para ti.
Para nosotros, es importante conocer **tu opinión**.



ESTA QUINCENA TENEMOS:

“Obras de equipamiento de muelles flotantes en aguas interiores para el ordenamiento, procesamiento, venta de productos pesqueros y/o para pesca deportiva”

Arq. José Manuel Soto López

*Encargado del Despacho de la
Dirección General de Infraestructura*

9 - 13 de noviembre de 2009



“Programa de apoyo a energéticos para pesca y acuacultura 2009”

C.P. José Guadalupe Trujillo Jiménez

*Director General de Planeación,
Programación y Evaluación*

12 - 18 de noviembre de 2009



MEJOREMOS NUESTRAS PRÁCTICAS



1. Preséntate limpio a trabajar.



2. No pesques en caso de marea roja.



3. Mantén tus manos limpias.



4. No salgas a la pesca enfermo.



5. Mantén limpia la lancha y demás utensilios para la pesca.



6. No permitas que el producto se mezcle con combustible.



7. Conserva frío el producto en hielo de calidad.



8. No estornudes ni tosas sobre tus productos.



9. Coloca el producto en superficies lisas y limpias.



10. No fumes, comas, bebas o escupas al manejar los productos de la pesca.



GOBIERNO FEDERAL

SAGARPA



Senasica



Comisión Nacional para el Desarrollo de los Recursos Humanos



Vivir Mejor

Si violas la veda pierdes tu permiso



**GOBIERNO
FEDERAL**

SAGARPA



Qué es la veda

Es la conservación y época de reproducción de los recursos pesqueros, para garantizar su aprovechamiento y explotación racional, a fin de evitar la disminución y extinción de las especies.



Periodo de veda de las especies más importantes en Tamaulipas, Veracruz y Tabasco

Camarón* (Laguna) Mayo a agosto de cada año (Altamar), mayo a julio de cada año (Laguna)

Lisa-Lebranca o Lizeta Diciembre a febrero de cada año, dividido en tres zonas.

Robalo Blanco y Prieto Tercera semana de mayo a junio de cada año.

Bobo (Veracruz) Octubre a primera quincena de diciembre de cada año

Ostión (Tabasco) Abril-mayo y septiembre a octubre de cada año

* Todas las especies de altamar

Denuncia al: 01 800 667 4022
conapesca.gob.mx



Vivir Mejor