

EJEMPLAR
GRATIS

Año 1 / Tercera Edición / Mayo - Junio 2015

Revista

eIPESCADOR

• Acuicultura • Pesca comercial • Pesca artesanal • Pesca deportiva •

Enfoque Regional de la *genética acuícola* Taller Latinoamericano SICA / OSPESCA / FAO

**Sistema de Arrecifes
Mesoamericanos -SAM-**
Presentan informe anual

**Pesca artesanal
de cangrejo**
en el lago de Atitlán

**Campeonato Mundial
Pesca deportiva**
México sede en 2016





Pesca Recreacional en Guatemala...

Una actividad para gozar en familia, con amigos o colegas del trabajo

- Embarcaciones de calidad mundial, incluyendo campeonas internacionales
- Capitanes y Marineros expertos para enseñarte a pescar
- Viajes All-Inclusive
- Hospedaje, Restaurante y Marina de Lujo

Visítanos y conoce lo que los expertos han denominado como "uno de los mejores destinos de pesca deportiva del mundo"



greatfishing@pacificfins.com.gt
7881-4788 / 7881-4675
www.pacificfins.com.gt

Editorial

La fauna marina desaparece por plástico y químicos

Sin distinguir sexos, religiones, edades y menos aún si son personas o animales la contaminación enferma y mata. Cada día toneladas de peces mueren en ríos, lagunas y mares. Los medios de comunicación reportan muchos casos de estas muertes que nunca son aclaradas.

Algunos se atreven a señalar causas como falta de alimentos, agotamiento, marea roja, el efecto del Niño, contaminación industrial y falta de oxígeno; como lo sucedido recientemente en el río Naranjo de Petén, donde murieron grandes cantidades de peces debido a la contaminación química vertida por las fincas aledañas.

En el año 2012 la expedición 5Gyres Institute de Francia, realizó una travesía por el Atlántico Sur y de todas la muestras de agua que se tomaron para su análisis 76 contenían lo que ellos llaman "confeti plástico" que no es más que el material que se degrada pero que no desaparece, convirtiéndose en micro partículas que son ingeridas tanto por peces como por aves, material que al final también es el causante de las muertes.

De acuerdo con la Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos, en un solo año, los EE.UU. produce 32 millones de toneladas de residuos plásticos y sólo alrededor del nueve por ciento se recupera para su reciclaje.

Se estima que hay 270,000 toneladas de plástico que flotan en la superficie del océano y de acuerdo a un reciente estudio elaborado por investigadores de la Universidad de Plymouth, 700 especies marinas se ven amenazadas por su presencia.

Se estima que por año mueren un millón de pájaros marinos y más de 100.000 mamíferos acuáticos los cuales confunden los plásticos con la comida o se estrangulan con restos de aparejos de pesca, pero en realidad; la responsabilidad de estas muertes la tenemos los seres humanos que hemos hecho de los océanos el mayor basurero del mundo.

Contenido

- OSPECA /MAGA/FAO
Enfoque Regional de la Genética Acuícola
Página 4
- Costa Atlántica de Guatemala
Arrecife Mesoamericano
Página 6
- Belice
Monitoreo de Tiburones y Rayas
Página 6
- Caducan licencias de pesca
Página 7
- ¿Qué es La Acuicultura?
Página 8
- Primeros peces en altamar
Página 9
- Incremento de producción
Página 9
- La pesca artesanal de cangrejo de agua dulce en el Lago Atitlán
Página 10
- El pez loro, auxiliar de los arrecifes
Página 11
- Pesca deportiva
México sede del Campeonato Mundial 2016
Página 12
- El gato captura un mero
Página 13
- ¿Sabías esto?
Página 14
- Consumir pescado de forma más segura
Página 14



NUESTRA PORTADA

En esta edición damos cobertura a importantes eventos técnico - científicos realizados en nuestro país.

Fotografía de portada
Rachel Graham

Dirección General

- Lic. Rodolfo Barrera

Asesores

- Lic. MS. Leonel Carrillo
Director CEMA/ USAC

- Lic. MS. Luis Franco
Subdirector Cema/USAC

Colaboradores:

- Lic. Mathías Halwart.
Oficial superior de acuicultura de la FAO, Roma
- Lic. Ana Giró-SAM
- Licda. Elisa Areano
Fundación Mundo Azul
- Licda. Ruth García/ FAO
Dra. Mónica Orozco MSC. Phd
Universidad del Valle



Director Gráfico
Luis José Quinteros M.

Diseño y diagramación
D.G. Michelle Carrillo

Revista elPescador,
editada por Ediver.
11 avenida 14-10, zona 2.

INFORMACION Y VENTAS:
info.elpescador@gmail.com
(502) 2312 4103 / 4237 6706

Enfoque Regional de la Genética Acuícola



Matthias Halwart, Oficial superior de acuicultura de la FAO, Roma
Mejorar el conocimiento sobre los Recursos Genéticos Acuáticos, para la Acuicultura en la región de Latinoamérica y el Caribe.

Las especies acuáticas, variedades, razas y otros tipos genéticos son la base del sector acuícola mundial, y sin su conservación, uso sostenible y gestión coherente es evidente que el desarrollo y el crecimiento del sector de la acuicultura a nivel mundial estarán totalmente restringidos.

Todos sabemos que la diversidad genética es esencial para la sostenibilidad de la cadena alimentaria y, por tanto, crucial para la seguridad alimentaria para las generaciones presentes y futuras. Por este motivo, la Comisión de Recursos Genéticos para la Alimentación y la Agricultura (CRGAA) fue establecida en reconocimiento de este principio básico. Desde su creación en 1993, la Comisión se ha dedicado a la conservación de la biodiversidad para la alimentación y la agricultura, así como a promover su uso sostenible en apoyo de la seguridad alimentaria mundial. Como parte de su misión, la Comisión se ha dedicado a la elaboración de evaluaciones globales de los recursos genéticos que son clave para la alimentación y la agricultura (incluidas las plantas, los animales, los bosques y los organismos acuáticos); cada uno de estos informes es una síntesis de los informes nacionales presentados a la FAO por los Estados miembros.

Las evaluaciones mundiales sobre los recursos genéticos representan un inventario de los tipos genéticos que se utilizan para la alimentación y la agricultura a nivel mundial, regional y nacional, y proporcionan una evaluación detallada de la situación actual de estos recursos genéticos vitales para la alimentación y la agricultura. Estas evaluaciones también sirven para identificar las medidas fundamentales que deben tomarse a nivel nacional,



En la fotografía: Mario González de Ospesca, Alejandro Sánchez, Viceministro de Seguridad Agropecuaria y Regulaciones, José Marcucci, Ministro de Agricultura y Presidente Tempore de Ospesca, Diego Recalde, Representante de Fao Guatemala, Mathias Halwart de FAO

regional y mundial para la conservación, el desarrollo y la utilización sostenible de la diversidad genética de tan alta relevancia para las generaciones presentes y futuras. Para hacer frente a las principales deficiencias y los problemas identificados en las evaluaciones mundiales, la Comisión podrá fomentar el desarrollo de políticas y acciones específicas, como los Planes de Acción Mundial, a través de los cuales los gobiernos se comprometen a tomar medidas para promover la conservación y el uso sostenible de los recursos genéticos.

En cuanto a los organismos acuáticos, en 2007 la Comisión de Recursos Genéticos para la Alimentación y la Agricultura pidió a sus Miembros comenzar las acciones necesarias para informar sobre el estado de los recursos genéticos acuáticos para la alimentación y la agricultura en sus respectivos países. En su sesión regular número 11, la Comisión acordó incluir como parte de su programa de trabajo multianual el desarrollo del Primer Informe Mundial sobre el Estado de los Recursos Genéticos.

La compilación de informes de los países, junto con estudios de antecedentes temáticos seleccionados constituirá este Primer Informe Mundial sobre el Estado de los Recursos Genéticos. Este informe será la primera evaluación mundial basada en informes nacionales, teniendo en cuenta que

el alcance del informe son especies cultivadas y sus parientes silvestres (los que se encuentran en el medio natural). En la teoría y en la práctica, la preparación de informes nacionales sobre los recursos genéticos acuáticos debería proporcionar a los países la oportunidad de evaluar el estado de sus recursos y mejorar su contribución a la seguridad alimentaria y el desarrollo rural. La preparación de los informes ayudaría a los países en la determinación de sus necesidades y prioridades sobre políticas pertinentes sobre el uso y conservación de los recursos genéticos acuáticos, a la vez que ayudaría a sensibilizar a los responsables políticos.



El ingeniero Sebastián Marcucci, Ministro de Agricultura, Ganadería y Alimentación y Presidente Pro Tempore de la Organización del sector pesquero y acuícola del Istmo Centroamericano Ospesca, inauguró el taller de la Región Latinoamericana y El Caribe sobre el Estado de los Recursos Genéticos Acuáticos de uso en la Acuicultura.



Lic Mario González de OSPESCA

Es una oportunidad para sumar esfuerzos y buscar valores agregados al esfuerzo nacional de cada país de forma que Latinoamérica y el Caribe unidos agilizimos el desarrollo de la Acuicultura a través de un esfuerzo de intercambio como el que hoy estamos impulsando.



Grupo de asistentes al Taller Regional Latinoamericano y el Caribe sobre el Estado de los Recursos genéticos de uso en Acuicultura.

La limitación en esta etapa de preparación de informes nacionales de los miembros de la FAO son las capacidades técnicas y la existencia de datos en los países; cabe señalar que los informes sobre el estado de los recursos genéticos acuáticos es una tarea complicada y que se necesitará proporcionar orientación y apoyo a muchos países durante la realización de los informes de los países.

Por esta razón, el Departamento de Pesca y Acuicultura de la FAO, que lidera la implementación del informe mencionado ha desarrollado un cuestionario relativamente sencillo para ayudar a los países en la tarea de preparar los informes nacionales sobre el estado de los recursos genéticos acuáticos. Este cuestionario debe servir como guía a los puntos focales nacionales sobre recursos genéticos acuáticos, y ha sido llamada: el "Cuestionario para la preparación de los informes para el primer Informe Mundial sobre el estado de los recursos genéticos acuáticos para la alimentación y la agricultura". Para ayudar a los países en la realización de sus informes, el departamento de pesca y acuicultura de la FAO ha organizado 3 Talleres Regionales sobre este tema. El primero se llevó a cabo en Bangkok para la Región de Asia y Pacífico en Marzo 2015, y fue un verdadero éxito, con una participación de 17 países.

El segundo taller regional se llevó a cabo en Ciudad de Guatemala para la región de Latinoamérica y el Caribe, con la experta colaboración de OSPESCA y del MAGA como instituciones locales, que han sido unos actores realmente esenciales en la organización y desarrollo del seminario.

El seminario en Guatemala ha tenido una altísima participación, con un total de 21 participantes de 19 países de toda la región. Los delegados han manifestado su gratitud a MAGA, OSPESCA y la FAO por la organización de este evento sobre un tema de tan alta relevancia para el desarrollo futuro del sector acuícola, y que ha sido tan poco tratado en otros foros.

Para finalizar, los países deben entregar a la FAO sus informes nacionales finales antes de enero del 2016. Una vez que dichos informes sean entregados, la FAO procederá a desarrollar el Informe Mundial, que será entregado a la Comisión de recursos genéticos en enero del 2017.

Diego Recalde
Representante FAO, Guatemala



Para la FAO es un tema relevante la cooperación sur-sur, creemos que es un mecanismo que en la región se tiene que explotar todavía más, específicamente en América Latina que es una región que ha caminado muy bien.

Mathías Halwart
Representante FAO, Alemania

Los resultados del taller regional celebrado en Guatemala darán lugar a la preparación de los Informes Nacionales de la Región de Latinoamérica y el Caribe, dichos informes nacionales son la base del Informe Mundial sobre los recursos genéticos acuáticos de uso en alimentación y agricultura. Este

Informe Mundial será presentado a la Comisión de Recursos Genéticos de la FAO en Enero 2017.

Jeannette Mateo,
República Dominicana



Conocimos lo que están haciendo los demás países en materia de genética acuícola, éste foro nos sirve para buscar internamente la manera conseguir la información genética de nuestras especies y compartirla.

Alvaro Atorola,
Costa Rica



Lo más importante es el compromiso a nivel de país de hacer esta tarea que nos están encomendando para que este informe a nivel mundial salga de la mejor forma posible.

Rosangela Lugo
Venezuela



Para nosotros es sumamente importante la participación; me llevo la mejor expectativa para trabajar en este tema, compartimos especies autóctonas con otros países de la región y sería bueno el mejoramiento genético de las mismas.

Ingeniero Carlos Marín
DIPESCA



En nombre del Ministro de Agricultura de Guatemala dio por finalizado el Taller Regional Latinoamericano y del Caribe sobre el estado de los recursos genéticos de uso en la acuicultura.

Costa Atlántica de Guatemala

Arrecife Mesoamericano

Con poco presupuesto, pero con muchos deseos de sanear los arrecifes coralinos en todo el Litoral del Atlántico desde México hasta Honduras, las diferentes organizaciones que conforman el Sistema de Arrecifes Mesoamericanos SAM brindaron su informe anual en forma simultánea en los cuatro países que tienen a su cargo el litoral más largo del hemisferio occidental.

Los arrecifes coralinos son los ecosistemas más amenazados, haciendo que su conservación sea de máxima importancia global. Para México, Belice, Guatemala y Honduras.

La iniciativa arrecifes saludables es uno de los primeros esfuerzos a nivel mundial en desarrollar criterios de clasificación medibles para los indicadores de salud de arrecifes coralinos.

El SAM conserva su posición global como líder, los cuatro países han logrado el objetivo de proteger el 20% de su mar territorial. Las 45 AMPs del SAM protegen 23,492 kms cuadrados de

área marina. Sólo 7% de esa superficie marina se encuentra bajo protección total, incluyendo grandes áreas en Banco chinchorro e islas del Cisne.

Guatemala recientemente (2015) aprobó una legislación para prohibir la pesca del pez loro, que tendrá vigencia de cinco años con el fin de ayudar a la proliferación de dicha especie que es un gran auxiliar en el desarrollo de los arrecifes.

Dados los largos periodos de recuperación esperados para los ecosistemas de arrecifes coralinos, la implementación de restricciones de pesquerías adicionales puede complementar y mejorar la eficiencia de las áreas protegidas, tanto la protección completa y las restricciones de equipo de pesca como arpones y trampas, están ayudando a los meros y peces loro a crecer más y ser más abundantes para lograr el equilibrio entre peces y corales para salvar los centenares de kilómetros del arrecife mesoamericano.



Mesa directiva del SAM



Vinicio Cerezo - Fundaeo, Alejandro Sánchez - Viceministro de Seguridad Agropecuaria del MAGA y Manoel Cifuentes - Asesor.



Asistentes a la conferencia

Belice

Monitorean Tiburones y Rayas

Del 6 al 9 de mayo del presente año, el Viceministro de Seguridad Agropecuaria Alejandro Sánchez junto con la vicepresidente de Fundación Mundo Azul Elisa Areano y el implementador de proyectos Manoel Cifuentes, recibieron la capacitación impartida por la organización beliceña MarAlliance sobre monitoreo independiente de las pesquerías de condriictos (Tiburones y Rayas) en el atolón de Lighthouse, Belice.

Durante esos días, aprendieron junto con personas procedentes de México, Honduras y Belice, las técnicas adecuadas para el monitoreo de



tiburones y rayas con la metodología de Transectos de avistamiento acuáticos, estaciones de video submarinas con carnada (BRUVs, por sus siglas en inglés) y marcaje y medición de organismos utilizando palangres científicos.

Éste fue un esfuerzo que pretende cohesionar a los cuatro países miembros del Sistema Arrecifal Mesoamericano -SAM- y generar capacidades técnicas tanto en los técnicos de campo, como en los decisionarios en los temas marinos de cada país.

México, Honduras y Guatemala, se reunieron en el Atolón de Lighthouse, Belice, para recibir la capacitación de monitoreo de Tiburones y Rayas impartido por organización beliceña MarAlliance.



Caducan licencias de pesca

Un total de ocho barcos camaroneros han dejado las redes desde agosto del 2013, cuando un fallo de la Sala Constitucional ordenó al Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura (Incopesca) no emitir nuevas licencias para este tipo de pesca ni renovar las que se vencieran.

Para el 2017 se espera la caducidad en la licencia de otros 17 navíos y para el 2019 la actividad habrá desaparecido si todo sigue como hasta el momento, ya que los 40 barcos que estaban activos al momento del fallo habrían llegado al tope de seis años que la ley les brinda para pescar.

Esos barcos usan redes de arrastre que, según el fallo de las magistrados, provocan daños al ecosistema marino al generar la muerte de gran cantidad de peces, rayas, cangrejos y otros organismos marinos que no son el blanco de sus faenas.

La legislación sólo permitía renovar las licencias si se hacían ajustes al arte de pesca, pero hasta el momento las ocho embarcaciones afectadas quedaron ancladas en los muelles.

De acuerdo con Edwin Fallas, director de Protección y Registro del Incopesca, la orden es no renovar las licencias vigentes y el Instituto se acoge a esa directriz en acatamiento al fallo de la Sala Constitucional.

Lo anterior también implica una baja en el combustible a precio preferencial que por ley el Incopesca otorga a los barcos pesqueros. Algunos barcos solicitan hasta 5.000 litros. Cada litro de diésel para la pesca cuesta hasta ₡300 menos que lo que vale en una estación gasolinera.



El diputado Juan Marín y representantes del Minae y organizaciones pesqueras son parte del grupo que este jueves retomó la discusión de asuntos marinos. (Asamblea Legislativa para GN).

Entre los proyectos, hay varios relacionados con la flota camaronera a efecto de vislumbrar alguna reconversión o la incorporación de dispositivos que no dañen tanto el ecosistema y revertir la suerte que hasta el momento está echada en el sentido de un decrecimiento paulatino hasta el cierre de la actividad.

***Información de La nación**

PARA LA INDUSTRIA
**DE ALIMENTOS
Y LABORATORIOS**



**CALZADO
DE USO SANITARIO
FRESCO Y SALUDABLE**



- **Cuero 100%**
- **Variedad de estilos**
- **Suelas antideslizantes**

CONTACTENOS:

4285 3413
2221 2229

laequitativa.mail@gmail.com



¿Qué es La Acuicultura?

Por Alex Fernández Muerza

El crecimiento de la acuicultura es imparable y podría ser vital frente a la sobreexplotación pesquera o para producir medicinas o biocombustibles.

La acuicultura es el sector productivo alimentario con el mayor crecimiento en todo el mundo: casi un 10% medio anual desde 1984. Mejillones, ostras, tilapias, truchas, pulpos, espirulinas y un etcétera cada vez mayor engrosa la lista de especies criadas con diversos sistemas. La sobreexplotación de los caladeros, el aumento del consumo de productos pesqueros o la búsqueda de nuevos mercados, como el farmacológico o el energético, abren a este sector un futuro de gran potencial. Para ello, una gestión sostenible y respetuosa con el medio ambiente es fundamental.

¿Qué es la acuicultura?

La Unión Europea (UE) define la acuicultura como el cultivo de organismos que viven en medios acuáticos, como peces, moluscos o algas. Es el sector productivo alimentario con el mayor crecimiento en todo el mundo.

En la actualidad, la actividad acuícola se centra en satisfacer las demandas alimentarias de los consumidores. No obstante, cada vez más se piensa en otras posibilidades que podrían aumentar en los próximos años. Productos para la elaboración de complementos vitamínicos, para combatir enfermedades como el cáncer, para la producción de cosméticos, para la elaboración de biocombustibles de segunda generación (como las microalgas) o para la recuperación de espacios naturales degradados.

Por ello, sus impulsores subrayan su enorme potencial presente y futuro, en especial en el actual contexto de sobreexplotación de algunas especies y de crecimiento de la demanda y del consumo de proteínas de pescado. “Sólo la acuicultura permitirá dar respuesta a este requerimiento, al proporcionar productos saludables y

respetuosos con el medio ambiente y al favorecer la recuperación de los stocks de las poblaciones salvajes más amenazadas”, según el OEA.

El cultivo de mejillones, almejas u ostras se realiza de forma directa en el mar, sobre fondos arenosos, en estructuras apoyadas en el fondo o flotantes, como las famosas bateas de las rías gallegas (Galicia, tras China, es el segundo mayor productor de mejillón cultivado del mundo). En estos sistemas, sus responsables “siembran” a los animales y las condiciones naturales favorables hacen el resto. A veces se utilizan balsas de agua a las cuales se añaden nutrientes minerales, como la espirulina, una especie de alga utilizada en alimentación y cosmética.

En otras ocasiones, se aprovecha también el medio natural pero con un mayor control. Las jaulas flotantes en el mar o en lagos mantienen a los peces en un recinto en el que se aportan alimentos y se mantiene el crecimiento poblacional. La truticultura emplea estanques y canales con corrientes de agua para reproducir el hábitat de las truchas.

Las piscifactorías son unos grandes acuarios aislados del entorno. Estas instalaciones disponen de la tecnología suficiente para hacer circular el agua y mantenerla en buenas condiciones, y para controlar el crecimiento de las especies de cultivo. Las piscifactorías requieren una inversión mucho mayor que los otros sistemas, pero ofrecen a cambio una producción mucho más controlada y no dependen de los cambios del medio natural.

Los denominados cultivos acuapónicos son un sistema de producción de vegetales y animales acuáticos de forma conjunta. Al aprovechar esa simbiosis, el coste y el impacto ambiental es menor que por separado.



Tilapia Roja - Panamá

¿Quién es quién en la acuicultura mundial?

La FAO señala a Asia como la principal región acuícola del planeta. China es la responsable de cerca de dos terceras partes de la producción mundial. India, Indonesia, Filipinas, Vietnam, Japón o Chile son otros países punteros.

Según los expertos del organismo de Naciones Unidas, una de las razones para este desarrollo ha sido la falta de estrictos controles medio ambientales.

En este sentido, señalan que en los próximos años será determinante la promoción de este tipo de actividad dentro de una gestión sostenible y respetuosa con el entorno.

Diferentes clases de acuicultura

Los sistemas de producción son variados, desde sistemas integrados en el propio medio acuático hasta otros que recrean y controlan en una instalación las condiciones óptimas. Cada especie tiene sus propias características, hasta el punto de que algunos cultivos reciben nombres propios: salmonicultura (salmones), carpicultura (carpas), truticultura (truchas), camaronicultura (camarones) o alguicultura (algas).



Primeros peces en altamar

Ecobusiness /Ecuador

La empresa OceanFarm S.A. recibió de parte de Industrias Chilenas de Alambre (Inchalam S.A.) los materiales de construcción para la instalación de las primeras jaulas de producción de peces en altamar.



El proyecto cuenta con un área de concesión de 35,78 hectáreas, ubicado a 9,5 millas de la costa de Jaramijó, en la provincia de Manabí.

“En pocos días iniciaremos con la etapa de instalación

de las anclas, luego se instalarán las jaulas para finalmente realizar la siembra de los primeros 100.000 alevines de cobia y en 8 meses empezar a cosechar los primeros peces”, explicó Samir Kuri, representante legal de OceanFarm.

Para Pilar Proaño, viceministra de Acuicultura y Pesca, éste es el inicio de un proceso de transformación de la matriz productiva que fortalecerá el sector pesquero y acuícola del país.

Nicaragua Incremento de producción

El Nuevo Diario

Nicaragua espera incrementar en un 6% su producción pesquera en 2015, hasta superar los 114.4 millones de libras, informó el Gobierno, a través de sus medios de comunicación.

Dicho incremento podría traducirse en USD 318.7 millones en ventas en el exterior, lo que representaría un 4% más que en 2014, según un informe oficial sobre pesca y acuicultura.



El crecimiento del sector podría darse gracias a la explotación de nuevos productos, como la jaula y la medusa, así como peces de cultivo.



ALIANSA
máxima calidad

ALIMENTOS DE ALTO RENDIMIENTO



Alimento iniciador recomendado para peces manejados en estanques, desde los 20 hasta los 100g de peso vivo del pez.



Alimento balanceado exclusivo para peces en la etapa de crecimiento manejados en estanques. Recomendado desde los 100 hasta los 350g de peso vivo del pez.



Alimento balanceado exclusivo para peces en la etapa de finalización manejados en estanques. Recomendado desde los 350g hasta alcanzar el peso de venta o mercado.

Los alimentos FONTANA buscan continuamente la mejora e innovación de fórmulas para un mejor desempeño en la producción acuícola.

Por eso en las presentaciones de FONTANA 38 % y 32 % contamos con el uso de prebióticos y enzimas de la marca Alltech que ayudan a mejorar la salud intestinal y obtener mejores rendimientos en el crecimiento.

CONTÁCTENOS:

PBX: 7720-8686

Km. 60.5 Carretera CA-2 Siquinalá, Escuintla
servicioalclientealiansa@dipcmi.com.gt

La pesca



La captura de un pescador artesanal del lago Atitlán (Foto I.S. Wehrtmann)

artesanal de cangrejo de agua dulce en el Lago Atitlán

Colaboración

• *Dra. Mónica Orozco MSc, PhD*
Universidad del Valle Altiplano Guatemala

• *Dr. Ingo S. Wehrtmann Dr. rer. nat.*
Universidad de Costa Rica

• *Dr. Célio Magalhães*
Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, Brasil

Si se habla de “pesca”, la mayoría de la gente piensa en peces, tal vez en camarones, pero rara vez en cangrejos, mucho menos en cangrejos de agua dulce. Y tiene razón: la pesca de cangrejos en el lago Atitlán es algo muy especial. Alrededor del año 500 A.C., durante el período pre-clásico Maya, el Lago Atitlán era considerado un lugar sagrado y fuente de vida por sus pobladores.

Se cree que desde este período, los Mayas no solo utilizaban el recurso pesquero del Lago como forma de subsistencia sino que ya practicaban la introducción de especies pequeñas de peces destinadas a la alimentación de los pobladores de la cuenca. Posteriormente, nuevos grupos étnicos se desarrollaron hasta convertirse en los señoríos Kaqchikel, Tz’utujil y K’iche’ quienes se repartían los recursos pesqueros del lago (peces y cangrejos) de forma equitativa. Los descendientes de estos grupos aún conservan una estructura comunitaria que les permite distribuir las zonas de pesca dentro de los más de 1000 pescadores que actualmente practican la pesca artesanal en el Lago Atitlán.

En el Lago Atitlán, pescadores y vendedores en mercados comercializan dos tipos de cangrejos localmente conocidos como “canchito” y “negrito”. El cangrejo “canchito” es más pálido y pequeño que el “negrito”, el cual es de mayor tamaño y tiene un color casi negro. Las autoridades pesqueras del país reportaban que en el Lago Atitlán se



Cangrejos del lago Atitlán ofrecidos en media docena en el mercado de Panajachel (Foto I.S. Wehrtmann)

practicaba la pesca artesanal de una sola especie endémica denominada *Potamocarcinus guatemalensis*. Sin embargo, un estudio reciente confirmó lo que los pescadores locales conocían: que en el Lago Atitlán se pescan dos especies distintas de cangrejos. El cangrejo “canchito” es la especie *Raddaus bocourti*, el “negrito” es *Potamocarcinus magnus*. La distribución geográfica de estas dos especies no está restringida a Guatemala, sino se distribuyen desde México hasta Honduras/Costa Rica.

La introducción de especies foráneas como la lobina negra (*Micropterus salmoides*), los problemas de contaminación ambiental que actualmente aquejan al lago y la sobrepesca, son factores que amenazan fuertemente a las poblaciones de cangrejos de agua dulce en el Lago Atitlán.

La presencia de dos géneros distintos de cangrejos genera preguntas importantes relacionadas con el manejo de este recurso y su ciclo de vida. Es importante estudiar estos aspectos para cada especie en forma separada. Esta información será necesaria para averiguar si un manejo adecuado de este recurso requiere medidas diferentes para cada especie, considerando la biología de ambas. La sostenibilidad de este recurso es una tarea compleja, pero importante, ya que los cangrejos no solo son una fuente alimenticia importante para los pobladores de la cuenca, sino que representan un patrimonio cultural asociado a una larga herencia histórica de sus pueblos que merece ser conservada para las futuras generaciones.



Potamocarcinus magnus

Raddaus bocourti

El pez loro

auxiliar de los arrecifes

Por Ana Giró

Los peces herbívoros como los peces de la familia Scaridae también llamados peces loro juegan un papel ecológico fundamental dentro de los arrecifes de coral; por el consumo de grandes cantidades de algas ayudan a mantener un equilibrio en el arrecife. Las algas pueden asfixiar a los corales, atrofiar su crecimiento, y reducir su éxito en el reclutamiento, son competidores directos en el arrecife. Por esto es tan importante mantener un balance en el crecimiento algal y esto se puede lograr por medio de los peces loro.

La salud de los arrecifes está estrechamente relacionada a la presencia de peces herbívoros como los peces loro. Un arrecife sano podrá recuperarse más fácilmente ante los efectos de Cambio climático. Para mantener una buena salud de los arrecifes es importante mantener una buena densidad de peces herbívoros en el arrecife ya que proveen un equilibrio en el ecosistema ayudando a la disminución algas.

La sobrepesca de peces herbívoros ha tenido efectos medibles en los arrecifes del Caribe. El informe más reciente de la Red Mundial de Monitoreo de los Arrecifes de Coral (Global Coral Reef Monitoring Network - GCRMN) titulado: Estado y Tendencia de los Arrecifes de Coral en el Caribe: 1970-2012, publicado en Julio del 2014, es el primer informe que documenta de una manera cuantitativa la tendencia

de la salud de los arrecifes de coral tomando como base datos recolectados en el Gran Caribe durante los últimos 43 años. Para la Región del Arrecife Mesoamericano la Iniciativa Arrecifes Saludables contribuyó con datos para dicho informe, incluyendo datos de Guatemala.

El estudio además identifica que la sobrepesca de especies herbívoras, el pez loro en particular, ha sido uno de los mayores factores determinantes del declive de los arrecifes en el Caribe, concluyendo que un control efectivo de la sobrepesca a nivel nacional y regional puede tener un efecto positivo en la salud de los arrecifes de manera inmediata así como en el futuro.

Los arrecifes sanos, con una baja abundancia de algas han demostrado tener impactos positivos en las economías locales, proporcionando un aumento en las densidades de peces. Otra importancia es un aumento en la cobertura de corales, los peces loro reducen el crecimiento algal manteniendo un equilibrio en el ecosistema, los corales pueden crecer y asentarse más fácilmente cuando hay menos cobertura de algas. Mayor cobertura de corales contribuye a una mejora en la protección costera ya que los arrecifes coralinos son barreras naturales que protegen a las costas de las olas y erosión costera. Por ende, éste es un beneficio directo ante las amenazas sobre el calentamiento global

producido por los efectos del cambio climático.

Aunque se reconoce que en el Caribe la pesca de peces loro va en aumento, para Guatemala los pescadores reportan poco interés en la captura de estas especies. Sin embargo, lo mismo pasaba en otros países del Caribe hasta que las poblaciones de peces de importancia comercial fueron desapareciendo, como alternativa empezaron a capturar peces loro y ahora se ha vuelto una especie importante de pesca.

Guatemala protege peces loro

La Iniciativa Arrecifes Saludables ha colaborado con la Dirección de Normatividad de la Pesca y Acuicultura (DIPESCA) durante más de un año para proporcionar a los pescadores y otras partes interesadas con el fundamento científico para la protección de los peces loro ya que estos peces ayudan a mantener sanos los arrecifes coralinos.

La reunión pública se celebró el 28 de enero en Livingston Izabal, con cerca de 350 participantes entre pescadores miembros de la academia, gobierno y ONGs que votaron por unanimidad (100%) a favor de establecer una prohibición de la pesca del pez loro. El Acuerdo Ministerial está finalizado y se ha publicado en el diario oficial. La prohibición de pesca establece que a partir del 30 de abril 2015 hasta el 30 de abril de 2020 está prohibido extraer y comercializar todos los peces de la familia Scaridae. En el espíritu de la gestión adaptativa, este es un gran resultado para Guatemala que se suma a los esfuerzos de la región en materia de protección de esta importante especie, como estrategia de manejo y conservación. La Iniciativa Arrecifes Saludables en conjunto con la DIPESCA seguirá controlando las poblaciones de peces loro en Guatemala y la región del Sistema Arrecifal Mesoamericano para evaluar los efectos de dicha regulación y poder dar recomendaciones futuras basadas en datos científicos.



Sede del Campeonato Mundial 2016



La Confederación Internacional de Pesca Deportiva (CIPS, por sus siglas en francés) designó a México como sede del Torneo Mundial de Pesca en Aguas Marinas 2016, informó la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa).

La Confederación Internacional de Pesca Deportiva (CIPS, por sus siglas en francés) agrupa a 115 federaciones y afilia a 50 millones de socios.

En el marco de la celebración de su 36 Congreso Mundial, el organismo internacional destacó que la elección es un reconocimiento a la capacidad y potencial de esta nación en la disciplina.

De acuerdo con un comunicado, en México la pesca deportivo-recreativa es una actividad de gran relevancia y un creciente interés por su práctica en mar abierto, aguas dulces continentales y ríos, que contribuye a la generación de empleos y divisas.

México es un tradicional punto nacional e internacional de encuentro para los aficionados a la pesca deportiva, toda vez que se cuenta con sitios de

belleza natural y una amplia variedad de especies, infraestructura y servicios, destaca el texto.

Subraya que la pesca deportiva mexicana e internacional se ha convertido en el detonante de una industria vital para las economías al integrar empresas y particulares especializados en la prestación de servicios.

Este Congreso, en el que participaron 70 delegados de 36 federaciones de igual número de países, es la primera vez que se realiza en una nación de América Latina.

En los trabajos del Congreso Mundial se revisaron temas de interés de la pesca deportiva confederada y los avances registrados serán difundidos entre los clubes, asociaciones, industria conexas, autoridades y los pescadores deportivos.

Un ejemplar de pez vela como este, es importante para el futuro de tus hijos.

Su pesca y comercialización ilegal son penadas por la ley.

Contribuye a la conservación de la especie y colabora para un mejor futuro de tu municipio, tus hijos y el turismo internacional que visita nuestras costas.

Recuerda que alrededor de 30,000 personas viven directa o indirectamente de la pesca deportiva.

¡PROTÉGELO!

Velando por una pesca responsable y sostenible para todos.



Campaña Preventiva



Pesca Deportiva

El gato captura un Mero

Rafael Chavarría, conocido como Gato, tiene la virtud de bucear hasta tres minutos abastecido sólo por el oxígeno que guarda en sus pulmones hizo una de las mejores faenas de pesca de su vida.

Se sumergió en las aguas al frente de playa Aguja, cerca de Punta Leona, en el Pacífico central y atrapó un pez mero de 180 kilos.

Chavarría tuvo que sumergirse tres veces para ubicar bien al mero y dispararle con su arbaleta en la cabeza.

Con 20 años de bucear “a pulmón” sabía que tenía que impactar en la cabeza al ejemplar y así fue.

El pez mero tiene una carne sumamente apetecida en el mercado. Éste es el segundo de tamaño extraordinario que pesca Chavarría.

Él es vecino de Cañas, Guanacaste. Ese día llegó a pescar con unos amigos de San José de Upala y con su hija Génesis, de 21 años, quien desde los 9 años bucea y también resiste mucho tiempo bajo el agua.

El mero capturado estaba en un arrecife artificial formado por un barco hundido en esa zona, que sirve de guarida a muchos peces. Está a unos 30 metros de profundidad y en uno de los compartimentos, estaba el pez.

“Era como un ternero. Si el impacto fallaba lo perdía. Yo tenía una boya amarrada



a la cuerda de la varilla que lo atravesó y lo pudimos sacar a flote. He sacado muchos de 70 y 90 kilos, pero éste es el segundo de peso extraordinario”, dijo Chavarría.

Con su presa volvió a Cañas y en cuestión de pocas horas vendió la carne fileteada que pudo extraer del pescado.

Era uno de los más viejos



Tenía 1,75 metros de largo y pesaba 400 libras hasta que el sábado pasado el pescador Darwin Balón lo capturó con un arpón, a una milla de La Chocolatera en Salinas. Era un pez guato, también conocido como mero en algunas zonas de Santa Rosa.

Su considerable tamaño impresionó a pescadores y a defensores de la naturaleza, algunos protestaron porque creen que el animal pertenece a una especie en peligro de extinción. El biólogo Xavier Chalén cree que posiblemente era uno de los más viejos y uno de los pocos que logró llegar a esa talla, al ver la fotografía.

Chalén explicó que el mero o guato pertenece a la familia Serranidae, del género *Epinephelus*, pero es difícil determinar su especie pues para ello se necesitaría utilizar técnicas de taxonomía (claves de identificación de peces).

El Cangrejo Gigante de Tasmania

Por Marisela Valero
Cangrejo gigante, Sea Life Park, Tasmania

En las cristalinas aguas australianas vivía tranquilamente este cangrejo gigante de Tasmania, una de las especies de crustáceo más grandes del mundo, cuando fue sacado de su hábitat por pescadores de la zona, quienes al ver su descomunal tamaño tuvieron piedad y comprendieron que se trataba de un ejemplar digno de exhibirse.

Fue así como recibieron el apoyo del Sea Life Park, un parque oceanográfico británico dedicado a conservar la fauna marina, tras ser adquirido junto a otros dos ejemplares por casi 3.700 euros.

Después de volar desde Australia hasta el Reino Unido, este crustáceo

con aspecto de criatura alienígena descansa desde hace unos días, sin percatarse de su fama, en uno de los tanques del Sea Life Park de la ciudad de Weymouth, alimentándose de camarones, langostinos y calamares.

Cuando haya crecido por completo tendrá un peso de 30 libras (casi 14 kilos) y ganará un extra de tres pulgadas (unos 8 centímetros más).

Estas criaturas, las segundas mayores especies de cangrejo del mundo es probable que se muestren en los parques Sea Life en Weymouth, Birmingham y Berlín en Alemania.



¿Sabías esto?

Peces de dos bocas



Garry Warrick, de Barmera, al Sur de Australia, explicó al Daily Mail su sorpresa al sacar el pez, que parece un besugo y encontrar que tenía dos bocas. Las dos bocas están realmente unidas entre sí. La de arriba se abre y se cierra mientras que el inferior permanece cerrada.

El Atún en Peligro

Cerca de 4 millones y medio de toneladas de atún se capturan todos los años alrededor del mundo. Casi la mitad de la captura se realiza en el Pacífico Central y Occidental, permitiendo a estos países insulares vivir mayoritariamente de la pesca de este ejemplar. Su indiscriminada pesca; sin embargo, ha permitido que en la actualidad el atún aleta azul se encuentre en peligro de extinción.



Superando Fobias



A sus 48 años de edad, la actriz Helena Bohman Carter no deja de sorprender, pues superando su fobia a los peces, la británica posó con un atún en pro de una campaña que busca defender a los océanos de la sobreexplotación pesquera.

Cocodrilo asesino

Un pescador ugandés se ha convertido en un héroe local tras matar a un cocodrilo gigante que había devorado a su mujer, que estaba embarazada de ocho meses. El cocodrilo, de 7.5 metros y que habitaba en el lago Kyoga, llevaba más de un año aterrorizando a la vecina aldea de Kibuye en Uganda.



Fósil viviente



Un grupo de pescadores atraparon un ejemplar de un raro tiburón con volantes, conocido como el "fósil viviente", en las aguas del sureste de Australia. Generalmente este animal ha sido visto en profundidades de más de 1.200 metros, aunque el ejemplar capturado estaba a unos 700 metros.

Mero Gigante

El "Queensland groper", conocido como mero gigante fuera de Australia, es uno de los peces de arrecife más grande que habitan en el mundo. Esta especie vive hasta 50 años, y llega a medir hasta 3 metros y a pesar 400 kg. Es el emblema acuático del estado de Queensland.



Consumir Pescado de forma más segura

Por MARTA CHAVARRÍA Imagen: Rubén García / Consumer Eroski

El pescado posee destacadas propiedades nutritivas que hacen de él un alimento importante desde el punto de vista nutricional. Pero debe tenerse en cuenta que, por su naturaleza, está en contacto con contaminantes como químicos (PCB, mercurio), bacterias y patógenos. Por tanto, las recomendaciones de consumo deben tener en cuenta estos aspectos, sobre todo entre cierto tipo de población, como mujeres embarazadas, niños y ancianos.

La Agencia Nacional de Seguridad Sanitaria de los Alimentos, Medio Ambiente y Trabajo francesa (ANSES), ha publicado recomendaciones

para que los beneficios del consumo de pescado sean mayores que los riesgos. El artículo explica cuáles son las prácticas más seguras que propone la Agencia y cómo se contamina el pescado con metilmercurio.



El pescado constituye un alimento indispensable en una dieta equilibrada gracias a sus importantes propiedades nutricionales. Pero los productos del mar pueden contaminarse con microorganismos patógenos presentes en el ambiente en el que se crecen. Estos riesgos biológicos se destruyen, en la mayoría de los casos, con una adecuada cocción, no romper con la cadena de frío (mantener una temperatura de unos 4°C), evitar la contaminación cruzada y congelar, al menos durante siete días, el pescado que vaya a consumirse crudo en casa. Debe tenerse en cuenta que las temperaturas que alcanzan los congeladores domésticos (-18°C) son suficientes para destruir posibles parásitos, según la ANSES.

Prácticas más seguras

Dentro del Programa Nacional de Salud y Nutrición francés (NHHP), ANSES ha presentado las recomendaciones para el consumo seguro de marisco, crustáceos y productos derivados del pescado, como surimi, tanto en términos de nutrición como de riesgos microbiológicos y fisicoquímicos.

- Variar las especies que se consumen.
- Limitar a dos veces al mes el consumo de pescado de agua dulce ya que es un importante bioacumulador, como carpas o anguilas.
- En ancianos y población especialmente sensible, ANSES aconseja de forma específica evitar el consumo de pescado y marisco crudo o poco cocinado.

Ahora la pesca es para todos

Revista
elPESCADOR
• Acuicultura • Pesca comercial • Pesca artesanal • Pesca deportiva •

El medio especializado para todo
el sector pesca, con amplia
cobertura de las importantes
actividades de

INDUSTRIA

COMERCIO

DEPORTE

TECNOLOGÍA

NUTRICIÓN

INVESTIGACIÓN

CURIOSIDADES

NOTICIAS Y MÁS



Información y ventas:

- info.elpescador@gmail.com
- +502 4237 6706

 El-Pescador-Revista

super 24

Siempre cerca!



**La cadena de conveniencia
más grande de Guatemala.**