





ORGANIZACIÓN DE PALANGREROS GUARDESES

PRESENTACIÓN NUEVOS PRODUCTOS

Dossier de Prensa |



Política pesquera

Mar coordina ya con Sanidad la petición de competencias sobre bivalvos en Reino Unido

Quintana reconoce contactos con la ministra Dolors Montserrat mientras el ministerio guarda silencio La conselleira habla de "apuesta decidida" porque la designación recaiga en Galicia

ADRIÁN AMOEDO = Vigo

La Consellería do Mar ha mantenido contactos va con la titular de Sanidad en el Gobierno central, Dolors Monserrat, para "afianzar la coordinación y colaboración" entre ambos departamentos para que las competencias del laboratorio de referencia para el control de las contaminaciones bacteriológicas y virales de los moluscos bivalvos" ahora en Reino Unido recaigan en Galicia. Mientras, los ministerios de Sanidad v de Agrilcultura, los dos implicados en la petición de este reconocimiento a la Comisión Europea (CE), guardan silencio sobre la situación actual y el futuro que depara a las competencias que aho-ra tiene el Centre for Environment, Fisheries & Aquaculture Science (Cefas).

En una respuesta a una pregunta parlamentaria formulada por el diputado socialista Julio Torrado, la conselleira Rosa Quintana anunció que ya se ha reunido con Monserrat como responsable última de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, la Aecosan, que es la encargada de tramitar que el reconocimiento recaiga en Galicia.

De igual forma, confirmó que en los grupos de trabajo sobre moluscos bivalvos que se reúnen en Bruselas se sigue debatiendo sobre el futuro de estas competencias y que por el momento "no hay nada decidido sobre el cambio a otro centro de la designación como Laboratorio Comunitario", tal y como publicó FARO ayer en una



Rosa Quintana, durante su intervención ayer en Santiago. // Xunta

información en la que se señalaba a Francia y Holanda como principales rivales a batir.

Quintana, además, recordó la "apuesta decidida" de la Xunta para que Galicia pueda acoger las competencias por la entrada en vigor del Brexit. Además, la conselleira aseguró que están trabajando "desde el minuto uno", recordando además que la cuestión "ya estaba incluida" en el informe encargado por la administración gallega al Instituto de Estudos Europeos Salvador de Madariaga, de la Universidad de A Coruña.

La responsable de Mar indicó también que el Cefas ejerce hoy

Agricultura, el otro ministerio implicado, tampoco informa sobre la situación

una actividad "fundamental" en materia de comercialización de los moluscos y también por su vinculación a las estructuras decisorias europeas gracias a estas competencias.

Torrado, por su parte, criticó que la Consellería tiene una posición "tibia" sobre la propuesta y reclamó "una apuesta firme, seria y a la altura", además de asegurar que Galicia tiene "muchas opciones" de lograr la acreditación.

Silencio

Por otro lado, los ministerios de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y el de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad guardan silencio sobre la situación de esta petición por parte de Galicia y de las conversaciones a nivel europeo. A preguntas de este periódico en las últimas semanas, los departamentos dirigidos por Isabel García Tejerina y Dolors Monserrat no se han pronunciado.

Las capturas de langostino siguen imparables en Argentina

A.A. Vigo

Las capturas de langostino en aguas argentinas siguen creciendo y ya se ha descargado un 70% más a estas alturas que en junio del año pasado,lo que provoca que los precios también desciendan.

En total se descargaron 79.505 toneladas a cierre del mes pasado según datos de la Subsecretaría de Pesca. En estos momentos se encuentran 160 barcos participando en la pesquería, muchos de ellos de empresas gallegas.

Mientras, los precios se desplomaron. Según informa Revista Puerto, se están vendiendo a 6.500 dólares (unos 5.690 euros al cambio actual) la tonelada, lo que significa una caída de 0,5 centavos de dólar por kilo. Además, indican que algunos analistas apuntan que el año terminará con una mayor proporción de langostino fresco en los mercados que congelado.

El 12% de las especies marinas que sirven para la pesca están en peligro de extinción

AGENCIAS Madrid

El 12% de las especies que sirven para la pesca (alrededor de 170) están en peligro de extinción según un estudio de la Universidad de Oxford que denuncia que los océanos pierden oxígeno y ganan plástico.

den oxígeno y ganan plástico. El análisis, que se centró en las zonas de alta mar de los océanos —que representan el 58% del total—revela que entre 2012 y 2017 se descubrieron 825 nuevas especies, algunas de las cuales se identificaron como juveniles pero habían sido consideradas extintas. Uno de los investigadores, Alex Rogers, explicó que esto se debe a la "alta capacidad de resiliencia" de los océanos e indicó que la población de atunes y caballa en alta mar disminuye.

Senra reclama a la UE que acabe con la "discriminación" de la pesca artesanal

La eurodiputada gallega Lídia Senra (AGE Europa) reclamó ayer en la Comisión de Pesca del Parlamento Europeo al Consejo de la UE que, en las próximas negociaciones para el reparto de cuotas se aborde "de una vez portodas y con criterios transparentes el reparto justo de las posibilidades de pesca", que actualmente es "discriminatorio" con la pesca artesanal.

Orpagu y Anfaco diseñan productos para revalorizar el pez espada y la tintorera

Presentan cinco nuevos preparados con un "toque tradicional" > Buscan llegar a cadenas de distribución

ADRIÁN AMOEDO = Vigo

La Organización de Palangreros Guardeses (Orpagu) y la patronal conservera Anfaco-Cecopesca presentaron ayer los resultados de la colaboración a la hora de buscar valorización del pez espada y la tintorera: cinco nuevos productos de la gama ready to eat (listos para consumir) con un "toque tradicional", adaptados a las nuevas tendencias de consumo y en línea con una alimentación saludable.

Los responsables de ambas orga-

nizaciones, Joaquín Cadilla y Juan Manuel Vieites, introdujeron los elaborados: tres de pez espada (con cachelos, fideuá y marmitako) y otros dos de tintorera (bienmesabe y salpicón).

Cadilla, que recordó que Orpagu "sabe pescar y lo hace muy bien", reconoció que tienen mayor dificultad a la hora de comercializar productos elaborados."Con esto buscamos cubrir carencias en elaboración y comercialización", señaló el presidente de los palangreros, que también añadió que "la idea es co-



Joaquín Cadilla (i.) y Juan Vieites, con los nuevos productos desarrollados a base de pez espada y tintorera. // Alba Villar

mercializarlo a través de cadenas de distribución y mercados".

Vieites, por su parte, explicó que se bansan en la "cocina tradicional, algo difícil de encontrar en el mercado" y que ahora mismo están en curso los estudios sobre la vida útil de estos productos.

Por el momento el proyecto, que comenzó como tal en noviembre, tiene una inversión de 200.000 eu-

Orpagu y Anfaco, 200.000 euros en nuevos proyectos

VIGO Anfaco y la Organización de Palangresos Guardeses han acordado desarrollar nuevos proyectos de innovación, en la línea de la economía circular, en que invierten 200.000 euros. Además de poner en valor y optimizar el aprovechamiento de las materias primas, pondrán en el mercado productos fáciles de preparar y sanos, elaborados con pez espada y tintorera. M.G.



Joaquín Cadilla y Juan Manuel Vieites, ayer en Anfaco

Zona Franca de Vigo contará el año que viene con 51 millones para inversiones

VIGO Zanjado el "desencuentro" entre el presidente y la delegada del Consorcio de la Zona Franca de Vigo, que provocó el retraso en la aprobación del presupuesto de 2017, Abel Caballero y Teresa Pedrosa abordaron ayer las cuentas para 2108 que contemplan inversiones por valor de 51 millones de euros, fundamentalmente cen-

fundamentalmente centrados en el suelo industrial. Entre los proyectos ya definidos destacan la ampliación del parque tecnológico, así como del poligono de Balaídos en la Plisan de Salvaterra-As Neves. En paralelo, continuarán las iniciativas de la transformación del polígono donde se asienta la factoría del Grupo PSA, que quedará totalmente reformado y terminado el año que viene. A estas iniciativas se suman tanto la de-

mandada central de transportes, como la reforma del edificio Siemens en el Campus do Mar, donde se instalará Emprendemar, así como la rehabilitación de La Panificadora. Teresa Pedrosa recuerda que en estos momentos el poligono de Porto do Molle, en Nigrán, es el único en el que hay suelo disponible para empresas, donde ya hay 167 empresas y 1.200 trabajadores. M.G.

JUEVES 13 DE JULIO DE 2017 EL CORREO GALLEGO

GALICIA | 15

Dispara Adolfo Domínguez su negocio, pero sin salir aún de las pérdidas

En su primer trimestre tuvo 2,7 millones en números rojos pese a vender un 17 % más

> JOSÉ CALVIÑO Santiago

Adolfo Domínguez registró unas pérdidas de 2,7 millones de euros en su primer trimestre del año, un 34 % inferiores a los números rojos de 4 millones en igual periodo de 2016, después de haber incrementado sobre el 17 % sus ventas.

El grupo facturó 22,6 millones de euros y elevó un 7,6 % el margen bruto, hasta 15,5 millones, lo que no impidió que el beneficio operativo fuese negativo, por importe de 1,9 millones, un 36 % inferior a la del mismo periodo del año anterior. La aprobación de los resultados del primer trimestre fiscal -de marzo a mayo- por el consejo de administración coincidió con la celebración de la junta general de accionistas en Ourense.

En ella los partícipes de la compañía respaldaron

Los accionistas dan su respaldo al nuevo consejo y al golpe de timón en la gestión los cambios de gestión realizados en 2016, que dieron como resultado un crecimiento en las ventas y una mejora de los resultados.

La empresa concluyó el ejercicio 2016-17 con 110 millones de euros en ventas, un 4,3% más, 1.405 trabajadores y 505 puntos de venta en 30 países. Inició su año fiscal acelerando hasta lograr el citado resultado neto atribuido trimestral, el mejor desde 2014.

Los accionistas ratificaron al nuevo consejo, integrado por siete personas. El revalidado órgano, junto al nuevo comité de dirección, lideran la compañía desde agosto de 2016 y redujeron su retribución en un 25% y un 59%, respectivamente.

Durante la junta de accionistas se ratificó a los miembros del consejo de administración del cambio, que son Juan Manuel Fernández Novo, consejero externo; José Manuel Rubín Carballo y José Luis Temes Montes, como consejeros independientes; y Adriana Domínguez González como consejera dominical.

Continúan su mandato el presidente ejecutivo, Adolfo Domínguez Fernández, el vicepresidente Luis Caramés Vicítez y Agns Noguera Borel como consejera dominical en representación de Luxury Liberty SA.

Acuerdo del metal de Pontevedra y otra jornada de huelga en A Coruña

CIG y UGT censuran la irresponsabilidad al negociar de los empresarios del norte

Vigo. La paz garantizada ayer a los 30.000 empleados de las 3.000 empresas del metal de la provincia de Pontevedra, con la firma de un nuevo convenio colectivo "garantista" con los derechos de los trabajadores, al tiempo que da estabilidad a los empresarios, contrasta con la nueva jornada de huelga convocada para hov en A Coruña.

Tras la firma del acuerdo en Vigo entre las patronales de Asime. Atra e Instalectra v las centrales sindicales UGT y CCOO, que recoge la cláusula de revisión salarial y un incremento del 4.5 por ciento durante los 3 años de vigencia del convenio, el portavoz de la patronal, Enrique Mallón, indicó que éste "puede provocar una mayor motivación en otras negociaciones", en referencia a las de A Coruña, "y llegar a acuerdos próximamente. Incide en que el convenio de Pontevedra durante 30 años "ha marcado una pauta" y que aunque desconocen si "lo va a hacer ahora, o no, desde luego cambia un poco el panorama, porque es un convenio muy amplio y que puede ayudar a un mayor consenso".

Los responsables del metal de UGT, Ana Belén Valiño, y de CCOO, Celso Carnero, ponen en valor los 5 acuerdos consecutivos firmados por las dos centrales, sin el apoyo de la CIG, al señalar los problemas de provincias sin convenios desde el año 2014.

En la provincia de A Coruña la negociación sigue sin avanzar. Las centrales sindicales denuncian que la patronal no cede en las líneas rojas que han marcado, como la limitación de las empresas temporales de empleo, los "abusos" de las mutuas y la subrogación del trabajo. Censuran la actitud "irresponsable" de los empresarios. MATE GIMENO



Firma del convenio del metal de Pontevedra ayer en Vigo

Los antiguos empleados de la Fábrica de Armas recurren al Constitucional

A Coruña. El antiguo comité de empresa de la herculina Fábrica de Armas anunció que su abogado Alberto Amoroso presentará en días un recurso de amparo ante el Tribunal Constitucional, con la intención de que le pida al Tribunal Supremo que anule el ERE de extinción de sus empleos de General Dinamics de 2013, y añadió que piensa presentar otra demanda ante la Unión Europea.

Sobre la situación de la actual concesionaria, el último presidente del antiguo comité, Roberto Teijido, lamenta el silencio de las administraciónes sobre todo ante la circunstancia de que sus actuales trabajadores no cobraron nada, algunos de ellos en dos años".

Además recordó que muchos antiguos empleados renunciaron a sus prejubilaciones y a indemnizaciones para que "hubiera un proyecto de futuro", y ahora "se incumplen los compromisos contraídos".

Teijido argumentó las acciones judiciales tomadas, porque en la sentencia, el Supremo dice que el ERE de extinción es correcto, pero reconoce que la empresa presentó documentación defectuosa y que la tramitación del despido no fue modélica. Por ello espera que el Constitucional haga repetir la sentencia. MA

Los sindicatos y la CEG piden cita para tratar la formación para el empleo

Reclaman reunirse con el conselleiro Conde para abordar un cambio de modelo

Santiago. Si la Xunta lo desea, ya tiene una buena excusa para reabrir el proceso de diálogo social, después de que Comisiones, UGT, la CIG y la Confederación de Empresarios de Galicia (CEG) solicitasen en conjunto una reunión con el conselleiro de Emprego, Francisco Conde.

En una nota coral, confirman que le quieren trasladar su "preocupación" por la "formación para el empleo" y, especialmente, la inminente "convocatoria de subvenciones para financiar planes de formación para ocupados", pues creen "necesaria la modificación del actual sistema" para adaptarlo a las circunstancias e idiosincrasia gallega, pues "mantenerlo supondría su inviabilidad".

La petición de cita se produce tras el compromiso conjunto de sindicatos patronal de colaborar en la mejora de la cualificación de los trabajadores y del tejido productivo gallego, con la formación profesional para el empleo como arma esencial dentro de las políticas activas de empleo.

Así, le demandan a la Xunta un "nuevo modelo" basado en una "formación cualificada, de calidad y continua, adaptada a la realidad empresarial". También demanda un "modelo de formación" que "apoye a las pymes y trabajadores con más dificultades de acceso al empleo". S. RIVERO

GALICIA

Artai pone el foco en el mercado nacional ante el cambio de tendencia

NUEVAS OFICINAS REGIONALES/ La correduría de seguros reforzará su presencia en España con aperturas en Barcelona, Andalucía o Levante. Este año prevé crecer un 10% en facturación y un 8% en primas.

Artai, la tercera correduría de seguros de capital independiente en España y líder en Galicia, vuelve a poner el foco en el mercado nacional después de años de crisis que resolvió en nuevas áreas geográficas acompañando a sus clientes. El consejero delegado de la compañía con sede en Vigo, Joaquín Huergo, afirmó ayer que reforzarán su presencia en España ante el "cambio coyuntural". Ese cambio es sustancial, porque según los datos de Unespa, el año pasado las ventas de pólizas superaron los 63.800 millones de euros, anotándose un crecimiento del 12,2% y, además, crecieron todos los ramos.

La correduría especializada en empresas abrirá o reforzará su actividad en las principales comunidades autónomas. En Madrid, su equipo alcanza casi las 40 personas desde su puesta en marcha hace dos años; en Barcelona lo están preparando para septiembre y luego seguirán Andalucía, Levante, Castilla y León, Baleares y País Vasco, donde va cuenta con dos oficinas. Actualmente su red en España está formada por 16 oficinas.

La etapa de crecimiento orgánico que emprende se apoCon datos a cierre de junio, el crecimiento interanual de la correduría superaba el 14%

En el mercado internacional abrió en Casablanca (Marruecos) y en Malta

ya en las alianzas para seguir ganando clientes y acceder a las principales compañías del Ibex. Uno de sus aliados es Gallagher Global -cuarto corredor de seguros del mundo- con el que estrechan colaboración al crear la unidad Gallagher-Artai para España. "Nos está abriendo las puertas en grandes empresas del sector de la construcción, la minería o el agua, además de prestarnos apoyo en el mercado internacional", explicó Huergo Luz.

Además, Artai ocupa la vicepresidencia de Newstead, una red mundial de corredores de seguros de crédito y riesgo político.

A pesar de que vuelve a centrarse en el mercado español, la correduría viguesa sigue dando pasos en el exterior. Una de sus últimas aper-

CONSOLIDA CRECIMIENTO



turas ha sido en Casablanca, Marruecos "con mayoría de Artai y que cuenta con un equipo de ocho personas", señala el consejero delegado. También ha desembarcado en Malta a través de un cliente -la familia Cosme- que se ha hecho con concesiones de transporte público. En Portugal opera en Lisboa, Oporto y Coimbra en alianza con MSE.

Huergo, que califica a Artai como "correduría de especialidades" –lidera primas en pesca, transporte y flotas ma-rítimas y Administraciones Públicas en Galicia, salvo la Xunta-, resalta el esfuerzo en su "transformación digital" con una aplicación para flotas que agiliza la administración

de cartera a la empresa y permite la conexión del cliente para gestionar sus pólizas, siniestros o recibos. Otro aplicativo más es Oncampus, para la comunidad universitaria y en especial los seguros para los becados con Erasmus. "El año pasado firmamos más de 40.000 pólizas", subraya.

En el ámbito de los seguros contra los ciberataques, Huergo considera que "falta conciencia sobre este riesgo en la empresa en general".

Crecimiento

El grupo - integrado por Artai, Nerga y Artai Crédito- alcanzó una facturación de 13 millones de euros el año pasado, que supuso un incremento

Su consejero delegado afirma que la compañía es rentable pese a la caída de márgenes

Ha creado la unidad Artai-Gallagher para España, lo que le da acceso a grandes firmas del Ibex

del 4% sobre 2015. Entonces intermedió 120 millones de euros en primas

"Crecemos a doble dígito afirmó el consejero delegadoporque con datos a cierre del mes de junio, superamos un crecimiento del 14%". La previsión 'prudente' de la compañía es cerrar el año con un volumen de negocio de 14,3 millones de euros, lo que representará un incremento del 10%, mientras que calcula que intermediará 130 millones de euros en pólizas (un 8% más).

Huergo afirma que pese a la caída del precio de las primas y el estrechamiento de los márgenes, Artai "es rentable" y destaca la apuesta por el talento, con un equipo integrado en la actualidad por 150 profesionales (32 más que en 2014) "de muy diversa formación".

Orpagu se apoya en Anfaco para comercializar V gama

La Organización de Palangreros Guardeses quiere involucrarse en la comercialización de productos pesqueros elaborados con recetas tradicionales y presentados en cómodos envases listos para calentary comer. "Sabemos pescar bien, pero nos quedamos en la primera venta y nuestra intención ahora es comercializa directamente", explicó ayer Joaquín Cadilla, presidente de Orpagu, durante la presentación del convenio con Anfaco para el desarrollo de los preparados de V gama a base de pez espada y tintorera.

Cadilla explicó que las cinco preparaciones sobre las que trabaja el Centro de Tecnologías Avanzadas de Investigación par ala Industria Marina y Alimentaria (Citma) "surgen de las recetas tradicionales que hacemos en casa con un producto de primera calidad". Tres son con pez espada (con cachelos, fideuá y en marmitako) y dos con tintorera o quella (salpicón y bienmesabe).

La inversión en el proyecto de colaboración de Orpago con Anfaco ronda los 200.000 euros.

Orpagu representa a 39 barcos palangreros de superficie de seis provincias españolas y Portugal. Con su reconocimiento como entidad transnacional, podrá sumar la adhesión de nuevos buques.

Recurren al Constitucional el ERE de la Fábrica de Armas

Lorena Palleiro. A Coruña

El antiguo comité de empresa de la Fábrica de Armas de A Coruña continúa en su lucha contra el Expediente de Regulación de Empleo realizado por General Dinamics y la actual gestora de las instalaciones. Anuncia que presentará la próxima semana un recurso de amparo ante el Tribunal Constitucional contra la sentencia del Supremo que avala el ERE de Santa Bárbara para 580 trabajadores, 61 en A Coruña, por la falta de defensa efectiva de los trabajadores al contar con documentación defectuosa en la negociación.

Además, los extrabajadores insisten en que Hércules de Armamento (HdA), actual gestora, incumple las condiciones del proceso de adjudicación. "No hay trabajo industrial, no paga a trabajadores, ni a Hacienda ni a Seguridad Social", resaltaron ayer. Algunos antiguos empleados, representados por UGT, han presentado de-

Algunos empleados de Hércules de Armamento acumulan dos años sin cobrar

mandas reclamando dos años de salario.

Desde el comité de empresa de HdA confirman que son "varias", sin detallar más, las mensualidades que se adeudan a una plantilla de 100 trabajadores -50 menos que hace dos años- aunque esperan que la situación se regularice en las próximas semanas con la entrada de un inversor. Aseguran que las expectativas de carga de trabajo son alentadoras tras la recuperación en marzo de la licencia para fabricar armas al reponer HdA a la empresa de seguridad.



FIRMA DEL CONVENIO DEL METAL EN PONTEVEDRA Patronal y los sindicatos UGT CCOO firmaron ayer el convenio colectivo del sector para la provincia de Pontevedra. Tendrá tres años de vigencia y un incremento salarial del 2% para el primer año y del 1,25% para los siguientes, con cláusula de revisión si el IPC supera la subida acordada. En la provincia de A Coruña, por el contrario, el sector vuelve a vivir hoy una jornada de paro ante los insuficientes avances en la negociación del convenio.

Mar eleva un 27% la cuantía del contrato para conservar sus helicópteros de salvamento

La Xunta sube de 26 a 33 millones el pago por cuatro años de actividad ■ El concurso anterior quedó desierto y la adjudicataria actual dejará de prestar el servicio en octubre

Daniel Domínguez SANTIAGO

La Consellería do Mar eleva un 27% la cuantía que abonará por la prestación del servicio aéreo de salvamento marítimo a bordo de dos helicópteros para evitar que Galicia se quede sin esa parte de su sistema de emergencias a partir de octubre, mes en el que finaliza el contrato de la actual concesionaria. En lugar de 26 millones de euros por cuatro años de actividad, el pago será de 32,9, si bien existe la opción de una prórroga de dos ejercicios más, por lo que el montante total pasaría de 40 a 51 millones de euros.

El Consello da Xunta autorizará hoy las condiciones del nuevo
concurso para prestar el citado
servicio con dos helicópteros
—Pesca 1, con base en Vigo, y
Pesca 2, en Celeiro—, según
fuentes del Ejecutivo, tras realizar
una consulta al mercado y mejorar no solo la oferta económica, sino algunas condiciones técnicas.

La Administración autonómica trabaja contrarreloj desde que el mes pasado el concurso inicial quedase desierto. En ese momento solo se presentó una sociedad, pero Mar la descartó por considerar que no cumplía todos los requisitos económicos y técnicos necesarios. Entonces, decidió realizar una consulta pública al mercado para que las firmas del sector aportasen los aspectos que, en su opinión, debían figurar en el pliego para hacer atractivo el contrato, que versa sobre la atención a las emergencias en el mar y



El helicóptero 'Pesca 1' durante una operación de rescate. | RICARDO GROBAS

El Ejecutivo gallego consultó al mercado para mejorar las ofertas económica y técnica del concurso

también labores de rescate en el interior de la comunidad.

Este problema no es nuevo en la Xunta. El año pasado, Medio Rural se quedó por primera vez en su historia sin aviones propios de extinción de incendios forestales y recurrió a la contratación de urgencia de más helicópteros. Este

ejercicio le sucedió algo similar. También Sanidade experimentó otro caso en 2014 cuando trató de rebajar el coste del servicio de helicópteros del 061 de 10,3 a 8 millones de euros. Ninguna firma optó al concurso y prorrogó el contrato de la concesionaria, que operó tras un nuevo procedimiento por 9,4 millones.

El caso del Servicio de Guardacostas incluye una peculiaridad. La Xunta tenía dos helicópteros en propiedad, comprados en 2005 por la Xunta del PP por 27 millones de euros, pero en 2011 los vendió por 12 millones a la unión temporal de empresas formada por La Xunta vendió en 2011 las dos aeronaves de rescate que tenía en propiedad por 12 millones de euros

Inaer Helicópteros Off Shore e Hispacopter, con la que acordó el compromiso de prestación del servicio durante cinco años a partir del ejercicio siguiente. El plazo expira el 31 de octubre, fecha antes de la cual la Xunta debe contratar la gestión de ambos helicópteros para no quedarse sin servicio.

Mar trabaja con Sanidad para asumir el centro de referencia de bivalvos europeo

Galicia intensifica las gestiones para relevar al Reino Unido al frente del laboratorio

> A. Amoedo A CORUÑA

La Consellería do Mar ya contactó con la titular de Sanidad del Gobierno central, Dolors Monserrat, para "afianzar la coordinación y colaboración" en-tre ambos departamentos para que las competencias del laboratorio de referencia para el "control de las contaminaciones bacteriológicas y virales de los moluscos bivalvos", ahora en Reino Unido, recaigan en Galicia. Mientras, los Ministerios de Sanidad y de Agrilcultura, implicados en la petición de este centro a la Comisión Europea, guardan silencio sobre la situación actual y el futuro de las competencias que tiene el Centre for Environment, Fisheries & Aquaculture Science (Cefas).

La conselleira do Mar, Rosa Quintana, anunció ayer en una respuesta parlamentaria que ya se reunió con Monserrat como responsable última de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, que se encarga de tramitar que el reconocimiento recaiga en Galicia y aclaró que por ahora "no hay nada" sobre el cambio a otro centro como laboratorio comunitario de referencia.

El 12% de las especies marinas que sirven para la pesca están en peligro de extinción

Agencias MADRID

El 12% de las especies que sirven para la pesca (alrededor de 170) están en peligro de extinción, según un estudio de la Universidad de Oxford que denuncia que los océanos pierden oxígeno y ganan plástico. El análisis, que se centró en las zonas de alta mar -que representan el 58% del total-revela que entre 2012 y 2017 se descubrieron 825 nuevas especies, algunas de las cuales se identificaron como juveniles aunque ya habían sido consideradas extintas. Uno de los investigadores, Alex Rogers, explicó que esto se debe a la "alta capacidad de resiliencia" de los océanos e indicó que la población de atunes y caballa en alta mar disminuve.

Armadores y conserveros presentan nuevos productos de tintorera y pez espada

La patronal conservera y la flota firman un convenio para aprovechar la materia prima

Redacción

La patronal conservera Anfaco-Cecopesca y la Organización de Palangreros Guardenses (Orpagu) presentaron ayer una nueva gama de productos elaborados con tintorera y pez espada con el objetivo de acercar "a los más jóvenes" estas especies pesqueras. El presidente de Orpagu, Joaquín Cadilla, y el secretario general de Anfaco-Cecopesca, Juan Manuel Vieites, también anunciaron la firma de un convenio de colaboración entre ambas asociaciones con el objetivo de aprovechar mejor las materias primas en línea con la economía circular y la elaboración de productos saludables.

Los representantes de las conserveras y los armadores presentaron los resultados preliminares del proyecto de valorización de tintorera y pez espada mediante la elaboración de productos no perecederos. Se trata de cinco preparaciones "innovadoras" difíciles de encontraren el mercado listas para su consumo,



Cadilla y Vieites, ayer, durante la presentación de los productos. LA OPINIÓN

según informaron ambas asociaciones. De hecho, Cadilla y Vieites mostraron por primera vez al público tres platos innovadores de pez espada —con cachelos, fideuá y marmitako— y dos de tintorera —bienmesabe y salpicón—.

Orpagu y Anfaco-Cecopesca colaboran también en aspectos analíticos como el control de los metales pesados y en estudios que permiten determinar los riesgos y beneficios del consumo de este tipo de pescados.

MARÍTIMA

Jueves, 13 de julio del 2017 | La Voz de Galicia



FESTA DO PERCEBE A POR LOS MEJORES EJEMPLARES

Roncudo, una atracción turística

La apertura de la zona de los mejores percebes para la fiesta del sábado concentró a gran cantidad de curiosos

SHEYLA BERMÚDEZ, X. A.

Son las 12.30. El cabo Roncudo está repleto de coches. No hace falta fijarse demasjado para ver que las rocas están llenas de percebeiros. Las olas rompen con mucha fuerza en las piedras. El vigilante, Orente, de muy buen humor, controla la operación. Se encarga de que las 24 o 25 personas que están mariscando en ese momento no salgan con más kilos de los permitidos. El cupo está en 6 kilos. Andando hacia las piedras, un poco más cerca del mar, hay varios grupos de personas. No son mariscadores ni periodistas. Es gente que viene

de otros lugares de España de vacaciones. Aprovechan para ver a los profesionales sorteando los embates del mar. Hay turistas de Madrid, de San Sebastián, de Pamplona... Todos observan atentamente las embestidas de las olas. Están maravillados contem plando el espectáculo. Viene una ola: «Corredel», se escucha. Todos los mariscadores saltan de una roca a otra para que no los coja la garra del Atlántico. Sin embargo, uno de los que es tán fotografiando el espectácu-lo queda empapado de arriba a abajo. Una ola más grande de lo esperado le pasa por encima. El pelo, el chubasquero, la cámara, la mochila... Toda su indumentaria está goteando.

Poco después, empiezan a salir los mariscadores para escoger los percebes. «Os pequenos apartánse, e os grandes, para a sa Los percebeiros se sacan el bu-

Buena calidad. Las piezas recogidas eran de buen tamaño. Hoy se subastarán las capturas en la lonja del Muro.

zo mientras se ríen entre ellos. Ha sido un buen día. Hay turistas que se acercan a observar cómo los seleccionan. Otros, bromean con que si se los venden. Ellos continúan apartando los ejemplares más pequeños mien-tras esperan a que Orente les pe-

se los sacos para irse a comer. «Este traballo non o quere ninguén». De camino al coche, María Lista, percebeira desde hace veinte años, explica que la mayo-ría de los mariscadores son gente mayor. Las mujeres de Corme han sido toda su vida percebeiras. Hace cien años, los hombres no iban a buscar estos crustáceos. Pescahan en los barcos. Ser percebeira es un trabajo durísimo v bonito al mismo tiempo. Aver faenaron desde las 11.30 para la Festa do Percebe de este sábado «Mentres o poida contar, non pasa nada», dice. Con el mar picado y algún que otro susto, han arriesgado sus vidas una vez más para coger los mejores ejemplares de O Roncudo.

«Esperemos que non baixen de 60 euros o quilo», apuntan. Son optimistas al remate de su jornada laboral. Esperan que su trabajo sea bien pagado, ya que sus vidas corren peligro en todo momen-to. Pese a eso, el martes se vendieron varios lotes de percebes a entre 35 y 40 euros. Poco precio para tanto esfuerzo, con espectáculo incluido. Confían en que hoy, en el Muro, los comprado-

Anfaco y Orpagu se alían para acercar la quenlla y el espada al nuevo público

REDACCIÓN /LA VOZ

La Organización de Palangre-ros de A Guarda y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas han combinado la experiencia que tiene ca-da entidad en sus respectivos campos para innovar y lograr valor añadido tanto para unos como para otros. Los primeros ganan al abrir nuevas vías de comercialización para su pro-ducto; los segundos, al ampliar sus artículos de quinta gama, esos que los nuevos consumidores buscan cada vez más en el lineal del supermercado. De esta forma, la quenlla (tintore ra) v el pez espada que capturan los barcos de Orpagu, llenarán los platos preparados que fabricarán los conserveros de Anfaco.

En alianza también presentaron ayer los prototipos de nuevos productos no perecederos. Joaquín Cadilla, presidente de Orpagu, y Juan Viei-tes, secretario general de Anfaco, dieron a conocer las cinco preparaciones innovadoras basadas en la cocina tradicio-nal, pero dificiles de encontrar listas para el consumo: pez es pada con cachelos, en fideuá y marmitako y tintorera bienmesabe v salpicón. Todo con vistas a un público joven que bosca cosas fáciles y rápidas de preparar, pero, a la vez, sanas.

La planeadora hundida en Udra está a 28 metros de profundidad

El patrón mayor de Bueu, Xosé Manuel Rosas, explicó que los buzos localizaron ayer por la mañana a 28 metros de profundidad al Ali-kates, la planeadora de Jesús Barros, que naufragó el martes y cuyo único tripulante nadó media hora hasta llegar a tierra en cabo Udra, en el municipio pontevedrés de Bueu. Los buzos se sumergieron aver en el área del naufragio para intentar reflotar la embarcación, pero la profundidad, que era mucho mayor de lo previsto, los forzó a postergar su izado a esta jornada. El dirigente del pósito buenense precisó que los buzos sí pudieron colocar boyas que señalizan la ubicación de la embarcación, así como de las nasas y aparejos que llevaba. La intención del dueño de la planeadora es intentar reflotarla esta mañana.

Galicia hará una «apuesta firme e decidida» por el laboratorio de bivalvos, que avalará con su experiencia

El PSdeG pedía a la conselleira do Mar en el Parlamento una «aposta firme, seria e á altura» para que Galicia consiga la designación de laboratorio comunitario de referencia de los contaminantes virales y bacteriológicos de los moluscos bivalvos en cuanto el Reino Unido salga por la puerta de la Unión Europea y el que ahora ostenta esa distinción, el Cefas británico, se quede sin ella. Y la conselleira garantizó que habrá esa apuesta «firme e decídida» para que el labora-torio se traslade a Galicia, candidatura que además avalará con «a capacidade que ten» y con la experiencia que Galicia acumula nos ámbitos de control da seguridade alimentaria relativos á produción e comercialización de , moluscos bívalvos a través do Intecmar». Trayectoria, por cierto, que fue distinguida en el 2011 por la Oficina Alimentaria v Veterinaria de la Comisión Europea.

Con estos mimbres espera que Bruselas, que ahora «está bara-llando unha serie de propostas para decidir a mellor designación do laboratorio», no tenga dudas de la competencia de Galicia.

Quintana explicó que la Xunta «ten presente esta cuestión dende o minuto un». Desde que el informe que encargó al Institu-to de Estudios Europeos Salvador de Madariaga para conocer las posibles consecuencias jurídicas del abandono del Reino Unido podía tener en Galicia ponía el acento en el interés que tendría este laboratorio para Galicia dado que «a súa actividade é fundamental en materia de comercialización dos moluscos bivalvos e tamén pola súa vincula ción a estruturas decisorias europeas». Por eso se está trabajando de forma coordinada con la Ae cosan (Agencia Española de Se guridad Alimentaria), con Sanidad y con el Ministerio de Pes ca para conseguirlo.

press reader PressReader com + +1 604 276 4694

JUEVES, 13 DE JULIO DE 2017 ATLÁNTICO 35

ECONOMÍA

Los 30.000 trabajadores del metal ya tienen convenio

El texto, que no firma la CIG, recupera la revisión salarial y cerca las empresas multiservicio

REDACCIÓN. VIGO economia@atlantico.net

Paz social en el sector del metal en Vigo y la provincia. Las patronales (Asime, ATRA e Instaelectra) y los sindicatos CCOOy UGT firmaron ayer el convenio colectivo bajo el que se amparan 30.000 trabajadores en Pontevedra y que tendrá tres años de vigencia.

Tras más de una docena de reuniones, la negociación entre las partes (que se inició en febrero pasado) concluyó la pasada semana con un preacuerdo suscrito por estos dos sindicatos. Por su parte, la CIG se desmarcó del pacto, al considerar que se "precarizan" las condiciones de los trabajadores.

El acuerdo contempla incrementos salariales del dos por ciento para 2017, del 1,25% para 2018 y del 1,25% para 2019. También se incluye la cláusula de revisión salarial, que vuelve tras dos convenios, "ligada al IPC real de cada año", además de otras mejoras como la voluntariedad en los desplazamientos para colectivos determinados. Se mantiene la indemnización por fin de contrato eventual y se obliga a las compañías multiservicio a "aplicar el convenio del Metal cuando operan en empresas de ese ámbito".

Enrique Mallón, secretario general de Asime, señaló que la firma



Firma del convenio entre la patronal del metal y los sindicatos CC OO y UGT en el Hotel Coia.

del convenio "es un gran logro, algo estratégico, porque el sector necesita un marco de relaciones laborales apropiado". Señala que el texto es "acorde a los tiempos, que son de leve recuperación todavía en el sector metal, con buenos síntomas". Recuerda que en 2016 "hemos perdido tres mil puestos de trabajo en toda Galicia de 65.000 a 62.000". "Creemos que podríamos cerrar este año con un incremento del empleo del 5%", señala Mallón. "Un punto muy importante es que los trabajadores no han perdido poder adquisitivo en el sector", concluyó.

La representante de UGT, Ana Belén Valiño, valoró que el convenio pactado incluye dos demandas que el sindicato considera "fundamentales": la cláusula de revisión salarial, que "garantiza el mantenimiento del poder adquisitivo", y la regulación de las empresas multiservicio, que "hacen mucho daño y fomentan la competencia desleal entre empresas y trabajadores". Subrayó la importancia de que se haya alcanzado

un acuerdo antes de entrar de lleno en período de vacaciones estivales, lo que permitirá que los trabajadores se beneficien de la retroactividad en los incrementos salariales y otras medidas de carácter social.

Celso Carnero, de CCOO, lamentó la ausencia de la CIG en el acuerdo y recordó que el sector metal de la provincia de Pontevedra lleva "cinco convenios y 11 años" sin la presencia del sindicato nacionalista en esos acuerdos. Ve grandes avances en el documento.

Empieza la huelga indefinida del transporte sin negociación

REDACCIÓN. VIGO economia@atlantico.net

■■■Los trabajadores del sector del transporte comienzan hoy su huelga indefinida hasta lograr un acuerdo con la patronal sobre el convenio colectivo. La jornada de huelga de ayer fue similar a las anteriores, sin mayor actividad que la de la línea Vigo-Oporto.

Los sindicatos entienden que la pelota está ahora en el tejado de la patronal, que dejó el martes sin efecto la mesa gallega de negociación al asegurar que los convenios deberían negociarse por provincias.

"El transporte esta parado", señaló aver Marcos Pérez, de CC OO, como lo estará de forma indefinida si la patronal no se aviene a negociar "con la parte social" para desbloquear los convenios colectivos. El sindicalista cree que la actual postura de los empresarios busca claramente una "rotura" de las negociaciones.

Los sindicatos CC OO y UGT alcanzaron un acuerdo con la Xunta esta semana para garantizar el empleo mediante un aumento de inversión en las líneas, que salieron ayer a concurso. La CIG no firmó. El objetivo de los trabajadores ahora es presionar a la patronal para que acepte negociar la revisión de los salarios en los convenios.

El palangre crea platos rápidos de pez espada

REDACCIÓN. VIGO

economia@atlantico.net

El sector pesquero tiene un objetivo comercial muy definido: los jóvenes. Más cercanos a la alimentación rápida que la cocina tradicional y sin tiempo para estar entre fogones, el sector extractivo busca alternativas para que lleguen igualmente hasta la pesca.

La Organización de Palangreros Guardeses (Orpagu) y Anfaco firmaron ayer un acuerdo para ponen en marcha varios proyectos de innovación relacionados con la valorización y el mejor aprovechamiento de las materias primas, en línea con la economía circular y con el desarrollo de productos saludables más acordes con las tendencias actuales de consumo.

Como primera gran actuación se presentaron los resultados preliminares del proyecto para la valorización de tintorera y pez espada mediante el desarrollo de productos no perecederos, un trabajo en el que ambas organizaciones vienen colaborando desde hace meses. En el proyecto se invirtieron 200.000 euros, tanto fondos propios como europeos.

Se trata de artículos de quinta gama, adaptados a las nuevas tendencias de consumo y en línea con una alimentación saludable. Son cinco preparaciones innovadoras basadas en la cocina tradicional, pero difíciles de encontrar en el mercado listas para su consumo.

Son tres de pez espada (con



Joaquín Cadilla y Juan Manuel Vieites durante la presentación de los nuevos platos de pez espada.

VICENTE

cachelos, Fideuá y Marmitako), y otros dos con tintorera (Bienmesabe y Salpicón).

Para llevar a cabo el proyecto, cuyos prototipos se mostraron por primera vez al público ayer,

se diseñó un proceso de elaboración adaptado a las características de estos pescados, basado en el objetivo general de lograr un tiempo de conservación elevado. Durante la investigación se realizaron diferentes elaboraciones y platos, y se estudiaron sus características sensoriales y nutricionales, buscando un plato sabroso y de fácil consumo, además de seguro, nutritivo y saludable.■





espada

La patronal conservera y la flota firman un convenio para aprovechar la materia prima

Redacción | A Coruña | 13.07.2017 | 01:01

La patronal conservera Anfaco-Cecopesca y la Organización de Palangeros Guardenses (Orpagu) presentaron ayer una nueva gama de productos elaborados con tintorera y pez espada con el objetivo de acercar 'a los más jóvenes' estas especies pesqueras. El presidente de Orpagu, Joaquín Cadilla, y el secretario general de Anfaco-Cecopesca, Juan Manuel Vieites, también anunciaron la firma de un convenio de colaboración entre ambas asociaciones con el objetivo de aprovechar mejor las materias primas en línea con la economía circular y la elaboración de productos saludables.



Cadilla y Vieiteo, ayer, durante la precentación de los productos

de ve



A min dáme comida

Los representantes de las conserveras y los armadores presentaron los resultados preliminares del lorización de tintorera y pez espada mediante la elaboración de productos no le trata de cinco preparaciones "innovadoras" difíciles de encontrar en el mercado listas





















































☆



























