EL TIEMPO

INFORMACIÓN FACILITADA POR METEOGALICIA

EL MAR

Pleamar	Hora	Alt.
Mañana	3.20	3,80
Tarde	15.47	3,80
Bajamar	**Hora**	**Alt.**
Mañana	9.34	0,80
Tarde	21.45	0,80

	Máx.	Mín.
ALFOZ - O VALADOURO	14	9
BARREIROS	14	9
BURELA	13	10
CERVO	13	9
FOZ	14	9
MONDOÑEDO	14	8
A PONTENOVA	16	9
RIBADEO	14	10
O VICEDO	14	9
VIVEIRO	13	8
XOVE	13	9

EL VIENTO

Mañana Tarde Noche

Var.

Mar

burela@elprogreso.es

La OPP-7 Lugo publica una guía de buenas prácticas pesqueras

▶ Evitar las capturas no deseadas, minimizar vertidos o tener los barcos en buen estado y sin emisiones, objetivos

Sergio López. AMA

D.V.

BURELA. La Organización de Productores Pesqueros de Lugo acaba de publicar su 'Guía de buenas prácticas: hacia una pesca sostenible y responsable', en la que recopila y anima a fomentar las buenas prácticas sociolaborales, de actividad, medioambientales o de comercialización. Pretende que sus socios se comprometan en la buena gestión de la actividad pesquera y aprovechará para presentarla el 9 de mayo en Madrid, durante el acto de la patronal pesquera Cepesca en el Salón Gourmet.

«A guía xa a temos a disposición de tódolos socios —indica el gerente de la OPP-7, Sergio López García—, e eles xa están promocionando estas boas condutas pesqueiras, reforzando con todo elo o compromiso coa calidade e a mellora continua das flotas».

La OPP Lugo cuenta con embarcaciones orientadas hacia una pesca extractiva de litoral, altura y gran altura, centradas en las capturas de merlúcidos, túnidos y grandes migradores, así como otras especies de fondo y pelágicas. Tripulaciones bien formadas, barcos en buen estado, condiciones de faena óptimas y equipos adecuados se recogen como objetivos para una actividad de futuro y en constante modernización.

En este sentido, la guía enumera las características de las flotas de la organización, define sus procesos de trabajo, hábitos de captura y venta según el arte de pesca, así como las obligaciones de seguridad, prevención o gestión de residuos, además de recoger temas sociales de los trabajadores a bordo.

También se exponen los hábitos de venta de la flota, que opera mayoritariamente en la lonja de Absa en Burela para capturas en fresco y a través de comercializadores de Vigo en la flota de congelado, aunque la OPP-7 tiene socios de A Coruña o Asturias. La Organización de Productores Pesqueros de Lugo destaca la actividad en la lonja de Burela, la segunda de Galicia en facturación total y la primera en merluza de pincho y bonito.

Buenos informes sobre la calidad del agua en las playas burelesas durante el 2017

M.D.

BURELA. La calidad del agua en las playas burelesas fue excelente para el baño el pasado año, según los últimos informes que ha recibido el Concello al respecto. «Isto quere dicir que as cousas se están facendo ben», indicó el alcalde, Alfredo Llano, resaltando que «procuramos que as praias estean en todos os sectores ben, tanto no coidado como na atención e todo o que sexa necesario para o mantemento, e que estean óptimas para o baño».

Conflicto entre Londres y Escocia por las competencias sobre la pesca

EFE

EDIMBURGO. Los gobiernos del Reino Unido y Escocia no han conseguido llegar a un acuerdo sobre las competencias en agricultura, pesca, política ambiental, justicia y sanidad que deben volver al Parlamento regional y las que Westminster retendrá para crear un marco común a raíz del Brexit. Escocia y Gales han formado un frente común para reclamar al Gobierno central el retorno de todos los poderes. Gales sí llegó a un pacto.

LONJAS

BURELA

Abadejo	3,50-7,80
Aguja	6,90-7
Besugo	2-26,40
Budión	1,10-5,20
Cabra	1-1,80
Calamar	11,10-13,95
Congrio	1,10-7
Chicharro (caja)	6-10,20
Escacho	1,10-9,95
Faneca	1,60-3,65
Gallo	2-11
Lenguado	3-15,80
Mero	20-30,40
Pancho	1-6,95
Pescadilla	2-5,90
Pota	2,50-4,95
Pulpo	6,90-15,10
Rape	6-7,80
Robàliza	3-23,10
Salmonete	7,95-17,85
Sargo	3-23,95
Merluza	2-13,90
Palometa roja	1,50-38,30
Rodaballo	11,10-24,90
Pez palo	1-2,80
Maruca	1,70-2,80

CELEIRO

Bertorella	3,1-6,7
Budión	2,5-6,4
Cabra	3,7-9,2
Choco	6,9-7,5
Congrio	0,7-3,8
Centolo	7,1-20
Chicharro (caja)	7,5-18
Lenguado	17,2-19
Lubina	10,9-22
Maruca	2,4-3,1
Merluza pincho	3,1-12,5
Palometa roja	18,9-35
Pez palo	2,8-4
Pulpo	7,9-11,5
Rape	6,2-9
Salmonete	16,8-20
San Martiño	9,4-17
Sargo	3,8-9
Xuliana	4,9-7,8

PREDICCIÓN

Viento de componente noroeste por la mañana y tarde, fuerza 2-4, variable a la noche con fuerza 1-3. Marejada por la mañana y mar rizado el resto de la jornada. Visibilidad regular por la mañana y a la noche, que será buena durante la tarde. Mar de fondo del noroeste con olas de 1 a 3 metros.

La nutrición, trazabilidad y hábitos de consumo de pescado tendrán protagonismo en Expomar

D.V.

BURELA. El programa definitivo para la 25 edición de las jornadas técnicas de Expomar incluye una mesa de debate el próximo viernes en Burela que tratará los hábitos de consumo, la nutrición y la trazabilidad de los alimentos. En la misma, a las cinco de la tarde en el salón de actos de la Cofradía de Burela, participará María Rosaura Leis Trabazo, pediatra, profesora de la Universidade de Santiago y coordinadora de la Unidade de Nutrición Pediátrica del Chus, además de investigadora en varios proyectos.

Ella abordará la importancia del pescado en la dieta tradicional y tendrá como compañero de mesa a Iñaki Bretal, restaurador del restaurante Eirado da Leña y a su vez miembro del Grupo Nove y de Restauramar, para hablar de las tendencias gastronómicas en el consumo de pescado. Otros ponentes serán Francisco de Borja Carmona, jefe de área de la Subdirección General de Economía Pesquera del Mapama, quien abordarán el nuevo proyecto de real decreto sobre trazabilidad, etiquetado e información al consumidor, y la coordinadora del área socioeconómica de la pesca del Cetmar, Rosa Chapela. Esta presentará el proyecto PrimeFish, sobre el comportamiento de los consumidores de cinco mercados. El primer día de las jornadas técnicas y encuentro empresarial la investigadora de economía Pesqueira de la USC María do Carmo García Negro hablará sobre el impacto el Brexit en el sector pesquero gallego, entre otros temas de actualidad y ponentes previstos, señalaron desde la organización de Expomar.