

notiPESCA

REVISTA DIGITAL DE INFORMACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA

En la FOTO: Rubén Rocha Moya, gobernador del estado de Sinaloa.

MÉXICO, septiembre de 2025, Publicación de distribución gratuita

En Sinaloa

Entrega el gobernador Rocha Moya 543 motores marinos y 557 pangas con una inversión de 75 MDP, para beneficio de más de 500 pescadores

Urge atender la violencia en la pesca como un asunto de seguridad nacional :
Conmecoop

CONTENIDO



- 3.- Editorial.- Motores para el desarrollo pesquero
- 4.- El gobernador de Sinaloa entrega de 43 motores marinos y 557 pangas con una inversión de 75 MDP
- 6.- Interesa a México incrementar exportaciones a China, se reúne Julio Berdegué con el embajador Jesús Seade
- 8.- “Déjà Vu en el Sector Pesquero: Una Experiencia Repetida”
- 15.- Para salir de las sombras, política pública integral
- 18.- Anuario Estadístico de Acuicultura y Pesca; estabilizada la producción
- 20.- ¿Es viable obtener permisos de pesca?
- 22.- Campañas integrales de fomento al consumo de productos acuícolas y pesqueros
- 26.- El CCE y 30 empresas -entre ellas atún Tuny de Grupomar- lanzan la campaña “Lo hecho en México está mejor hecho”
- 28.- Genera miles de empleos la industria atunera en todos sus procesos; además, el atún es de las proteínas más consumidas en el mundo: Antonio Guerra
- 30.- 3er Foro en Cancún.- El equilibrio entre conservación del medio marino y desarrollo económico genera beneficio para todos: IMIPAS
- 35.- Anuncia el gobernador de Chiapas más apoyos a pescadores
- 36.- Siembran alevines en presas de Sinaloa y Michoacán; en Tabasco, con IMIPAS entregan semillas de ostión
- 38.- Conmecoop urge atender la violencia en la pesca como un asunto de seguridad nacional (Causa Natura Media)
- 41.- Guardianas del mar: mujeres yucatecas protegen lo que el Estado mexicano olvidó (Mongabay)
- 48.- La temporada de captura de pulpo en la península de Yucatán, en marcha a pesar de la marea roja
- 50.- Refuerzan la batalla contra la pesca ilegal en Yucatán
- 51.- Marina realiza “Primer evento piloto de demostración nacional-México”, en Colima
- 52.- En Celestún, Yucatán, la gente se organiza para la conservación de sus recursos naturales y marinos
- 58.- De familias de pescadores, surge un pequeño colectivo con mayoría de mujeres en Río Lagartos, Yucatán, que cuidan el ecosistema marino y siembran ostiones
- 62.- Carmina Salinas: para cuidar el mar hay que bucear. La calidad de pescados y mariscos depende de la sanidad del ecosistema marino
- 68.- Respalda Sepesca BC la exportación de productos marinos a países de Asia
- 70.- Reiteran Conapesca y Sepesca BC coordinación por el bienestar del sector pesquero y acuícola
- 72.- Baja California.- Encuentro de la gobernadora Marina del Pilar con el sector pesquero y acuícola de El Rosario
- 74.- Con todo el sabor de los mariscos mexicanos, cálida recepción en el Consulado de México en Los Ángeles
- 76.- La receta de septiembre, Por Yudit Camacho

Directorio notiPESCA, revista digital de información pesquera y acuícola en México.

Edición septiembre de 2025

Director:

Jesús Jiménez Padilla

Asesor Jurídico:

Rigoberto García Soto

Diseño:

Luis Astorga

Página web

Ramiro Zendejas

Contacto:

jjfreeman53@gmail.com

Las opiniones vertidas en los artículos firmados son de exclusiva responsabilidad de los autores y no necesariamente reflejan los puntos de vista o la línea editorial de NotiPesca.

Anúnciense en
notiPESCA
REVISTA DIGITAL DE INFORMACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA

Artificado de Reserva ante el Instituto Nacional del Derecho de Autor, en trámite. / Certificado de Licitud de Conytenido ante la Secretaría de Gobernación, en trámite. / Registro de marca ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (INPI), en trámite

Motores para el desarrollo pesquero

Han sido muchos y muy variados los motivos por los que el gobernador de Sinaloa, Rubén Rocha Moya ha estado en los titulares de los medios de comunicación. Su mandato a partir del 1 de noviembre de 2021 ha sido por decir lo menos, controversial; mucho se ha dicho de su administración y más se dirá de aquí al 31 de octubre de 2027 cuando concluya su gestión.

Pero más allá de señalamientos, críticas y especulaciones, el motivo que lo llevó hoy a ocupar la portada de NotiPesca es por el reconocimiento que le brinda el sector pesquero sinaloense al único gobernador del país que en su mandato ha entregado oficialmente 2,077 motores marinos fuera de borda y 1,091 embarcaciones (pangas) a pescadores, según los datos (no oficiales y de diferentes fuentes) disponibles hasta la fecha, con el siguiente desglose:

- 2022: Se entregaron 383 motores marinos con inversión de 35 mdp.
- 2024: Se entregaron 534 motores marinos junto con sus respectivas pangas.
- 2025: Se entregaron 543 motores marinos y 557 pangas con inversión de 75 mdp, Los totales son estos:
 - Motores marinos: $383 (2022) + 534 (2024) + 543 (2025) = 2,077$ motores.
 - Pangas: $534 (2024) + 557 (2025) = 1,091$ pangas.

Estos apoyos forman parte de un programa único en México, impulsado por el gobernador Rocha Moya, que busca fortalecer el sector pesquero sinaloense, incluyendo tanto pescadores ribereños como de aguas continentales, con un enfoque en la modernización y la mejora de la calidad de vida de las familias dedicadas a la pesca.

Se trata de hechos concretos que merecerían más que una portada y una nota informativa en NotiPesca, y es lo menos que podemos hacer. Es encomiable porque el gobierno de Rocha Moya está sustituyendo la inacción del Gobierno Federal en esa materia.

En los últimos diez años de los gobiernos federales anteriores a la llegada de la 4T (2008-2018), como parte del Programa de Modernización de Embarcaciones Menores, la Conapesca operaba el “Proyecto de Modernización de Embarcaciones Menores” (anteriormente llamado “Sustitución de Motores Fuera de Borda para Embarcaciones Menores”), que incluía la sustitución de motores de hasta 115 HP y embarcaciones de hasta 10.5 metros de eslora, y operaba con aportaciones federales (hasta el 50%), estatales (hasta el 30%) y de los productores (resto).

- 2008 - Baja California Sur: Se entregaron 545 motores marinos fuera de borda con inversión de 54.5 mdp.
- 2013 - Sonora: Se entregaron 480 motores marinos y 40 embarcaciones menores en Huatabampo, con inversión de más de 43 mdp.
- 2014 - Sinaloa: Se entregaron 580 motores marinos fuera de borda, beneficiando a 1,560 pescadores, con inversión de 80 mdp.
- 2016 - Sinaloa: Se entregaron 554 motores marinos para embarcaciones menores, con inversión tripartita de más de 78 mdp.
- 2017 - Nayarit: Se entregaron 42 motores marinos fuera de borda y 11 embarcaciones menores, con inversión de 6.9 mdp.
- 2018 - Sinaloa: Se entregaron 455 motores marinos fuera de borda y 919 embarcaciones menores, con inversión de 96.6 mdp.

El Total parcial es de: 2,656 motores marinos entregados en esos años y estados específicos, durante una época en que se trataba de estimular el desarrollo de la actividad pesquera con esos incentivos que hoy han sido sustituidos por el Programa Bienpesca, que al decir de muchos, en lugar de estimularlo, frena el motor del desarrollo pesquero.

Jesús Jiménez Padilla

Arranca el gobernador Rocha Moya en Sinaloa entrega de 43 motores marinos y 557 pangas con una inversión de 75 MDP.



Equipamiento para beneficio de más de

500 pescadores de cooperativas pesqueras



Altata, Navolato, Sinaloa 26 de agosto de 2025.- Fortaleciendo y modernizando el sector pesquero sinaloense y contribuyendo a mejorar la calidad de vida de los cientos de familias que dependen de esta actividad, el gobernador Rubén Rocha Moya puso en marcha el programa de entrega de motores marinos, mediante el cual más de 500 pescadores y pescadoras, tanto ribereños como de aguas continentales, pudieron acceder a esta vital herramienta de trabajo, la cual se complementó con la entrega de pangas.

El gobernador Rocha, aliado indiscutible del sector pesquero en la entidad destacó que Sinaloa es el único estado que tiene un programa de entrega de motores marinos y pangas, y con una inversión de 75 millones de pesos, el día de hoy, se entregan 543 motores marinos y 557 pangas, además de apoyar a 410 Unidades Económicas de Producción Pesquera y Acuícolas.

“Sinaloa es un estado de pesca en donde tiene una importante perspectiva de género, ya tenemos un número importante de mujeres en la pesca”, afirmó el gobernador.

Acompañado del Vicealmirante Saúl Hiram Bandala, comandante de la Octava Zona Naval; la secretaria de pesca y Acuicultura, Flor Emilia Guerra y el alcalde de Navolato, Jorge Bojórquez Berrelleza, el mandatario estatal señaló que en Sinaloa los más de 35 mil pescadores cuentan con dos programas de Bienpesca, uno estatal y uno federal, garantizando un apoyo extra para el sustento de las familias, en temporada de veda, además destacó que Sinaloa lidera en la producción de pesca, siendo el primer lugar nacional en volumen de producción de pesca,



liderando la captura de camarón. “Sinaloa es el estado que a nivel nacional figura como productor de especies marinas, nuestra actividad es primaria, producimos alimentos, no puede haber bondad más grande que la de producir alimentos, nosotros alimentamos al país”, reconoció.

Asimismo, subrayó que, llevando justicia social a las comunidades pesqueras del estado, se han presupuestado programas de inspección y vigilancia, sanidad, repoblamiento de embalses y se trabaja en mejorar la infraestructura y servicios en las comunidades llevando importantes obras para su desarrollo, pavimentaciones y rehabilitación de espacios públicos, a fin de que las familias del mar y de pesca en agua dulce vivan mejor.

Escuchando las necesidades de las y los pescadores, el mandatario estatal, se comprometió a entregar despensas, gestionar acciones de desazolve y dragado en la bahía de Altata y otras comunidades, además de visitar las comunidades

de Bacurato Paredones, y giró instrucciones a la secretaria Guerra Mena para buscar la certificación de las aguas de Celestino Gazca, Elota y se pueda exportar la producción de ostión.

La titular de Pesca y Acuicultura, destacó que en Sinaloa la pesca no solo es una actividad económica, es una forma de vida que debe ser apoyada por los gobiernos, asimismo, reafirmó el compromiso del Gobernador Rocha con los pescadores pues es el impulsor de Programas que benefician al sector.

“Son cuatro años de entrega de motores marinos, es el segundo año de entrega de pangas. Sinaloa es pesca y para seguir transformando el estado necesitamos la fuerza del pescado”, puntualizó

Por su parte Jorge Berrelleza, afirmó que estas herramientas entregadas darán seguridad y fortaleza a la economía de las familias que viven de la pesca. “Navolato está siendo testigo de este apoyo que viene a las familias que viven del mar”, dijo el alcalde.

Interesa a México incrementar exportaciones a China, se reúne Julio Berdegú con el embajador Jesús Seade



El interés que tiene México de incrementar exportaciones agroalimentarias y pesqueras a China, en el marco de que la relación comercial entre ambos países muestra un déficit significativo para el nuestro, con importaciones desde China (81,501 millones de dólares en 2023) superando ampliamente las exportaciones (18,794 millones de dólares), el Secretario de Agricultura y Desarrollo Rural, Julio Berdegú, se reunió con el Embajador de México ante la República Popular China, Jesús Seade.

El encuentro, celebrado el 1 de agosto en las oficinas de la SADER en la ciudad de México, Berdegú y Seade analizaron los datos actualizados de los volúmenes de exportaciones de productos mexicanos a China en los últimos años y revisaron también los avances en la negociación de protocolos sanitarios para la exportación.

Se puso de manifiesto en esa reunión, que los productos pesqueros, aunque importantes, no son el foco principal del comercio bilateral. Aunque no hay datos exactos de volúmenes de exportaciones de

productos pesqueros mexicanos a China para los últimos años, algunas fuentes señalan que se tiene el registro de que en 2018 se exportaron productos pesqueros por 482 millones de dólares, y México sigue siendo un proveedor relevante de camarones, harina de pescado y otros crustáceos, incluyendo pescados y langostinos

En los últimos años, México ha buscado ampliar su mercado de productos pesqueros en China. Por ejemplo, en 2020 se pactaron protocolos para facilitar el acceso de productos pesqueros mexicanos

al mercado chino, junto con otros productos como vísceras de cerdo y bovino.

América Latina y el Caribe (ALC), donde México juega un rol importante, exportó un promedio anual de 5.9 millones de toneladas de productos pesqueros entre 2019 y 2021, con un valor de 23,700 millones de dólares. Aunque no se desglosa específicamente el volumen de México a China, se menciona que México tiene una participación notable en productos como harina de pescado en el mercado chino.

Detalles específicos sobre productos pesqueros

Camarones y langostinos:

México es un exportador relevante de camarones, especialmente el camarón blanco del Pacífico, que tiene una demanda significativa en China. La región de ALC, incluyendo México, contribuyó con el 24% de las exportaciones mundiales de crustáceos frescos o congelados entre 2019 y 2021.

Harina de pescado: México exporta harina de pescado a China, un producto clave en la acuicultura china. En el período 2019-2021, ALC representó el 32% de los volúmenes mundiales exportados de harinas y aceites de pescado, y México es un actor relevante en este segmento.

Otros productos: Aunque no se mencionan volúmenes específicos, se sabe que México exporta pescados y otros crustáceos a China, pero los datos detallados en toneladas no están disponibles en las fuentes consultadas.

Tendencias recientes:

Las exportaciones mexicanas a China en general han crecido. En 2022, el valor de las exportaciones de bienes a China alcanzó los

10,900 millones de dólares, aunque los productos pesqueros no son la categoría principal (dominada por minerales como el cobre).

En 2023, la categoría de “sal, azufre, tierras y piedras” lideró las exportaciones mexicanas a China con 4,510.2 millones de dólares, pero no se detalla si incluye productos pesqueros procesados como harinas.

No hay datos precisos de volúmenes (en toneladas) de productos pesqueros para 2023 o 2024 en las fuentes disponibles, pero el crecimiento del comercio bilateral sugiere que los productos pesqueros siguen siendo relevantes, aunque

representan una fracción menor frente a minerales y manufacturas.

El camarón mexicano de exportación proviene principalmente de las capturas y la acuicultura en estados como Sinaloa, Sonora, y Nayarit, siendo -a la fecha-. Estados Unidos el mercado principal, al que se accede mediante certificaciones de pesca sostenible que protegen las tortugas marinas, requisito indispensable para el ingreso a dicho mercado. La temporada de exportación suele iniciar en septiembre y se extiende hasta marzo, con plantas procesadoras de alta calidad que garantizan la primera calidad del producto.



México es un exportador relevante de camarones, especialmente el camarón blanco del Pacífico, que tiene una demanda significativa en China.

“Déjà Vu en el Sector Pesquero: Una Experiencia Repetida”

Para los principales dirigentes del sector pesquero en México: empresarios, armadores, cooperativistas, pescadores ribereños y de altamar; incluyendo a patrones de barcos, motoristas, rederos, productores acuícolas, ambientalistas y autoridades de las dependencias vinculadas con la actividad, el mes de agosto fue como un déjà vu, término (del francés) que significa “ya visto”, porque vivieron la sensación de que una situación actual ya había sido experimentada antes, aunque en realidad era nueva. Es como si recordaran algo que no han vivido, generando una mezcla de familiaridad y extrañeza, pero lo cierto es que la salutación al nuevo dirigente de la Conapesca fue muy similar a la de hace nueve meses, mismas oficinas, mismo personal (o casi), mismos escenarios, mismas expectativas y la sensación en cada uno de ellos de que -“esto ya lo viví antes”.

En NotiPesca nos dimos a la tarea de dar seguimiento a las actividades públicas de Rigoberto Salgado Vázquez en su primer mes de gestión como titular de la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca, desde el 1 de agosto, y lo que pudimos presenciar en este reciente cambio institucional fue lo mismo (o casi) que cuando Raúl Elenes tomó posesión del cargo (3 de diciembre de 2018), y lo mismo (o muy similar) que cuando Octavio Almada tomó posesión del cargo (16 de abril de 2021), y lo mismo (o muy similar a cuando Alejandro Flores Nava tomó posesión del cargo (1 de octubre de 2024

). Ahora fue lo mismo (o casi igual) que hace nueve meses. Estos cuatro cambios que se dan en un breve lapso de seis años no han dado lugar al recambio de dirigentes del sector pesquero. Son los mismos y las fotos muy similares, que las tenemos, pero no las publicamos para no parecer morbosos.

Aquí presentamos una breve cronología de hechos, exclusivamente extraída de los mensajes y fotos que ha hecho públicos el propio Rigoberto Salgado:



1 de agosto.

“Amigas y amigos: Asumo con orgullo la responsabilidad de encabezar la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca. Es un honor recibir esta encomienda, desde la que podré acompañar a la presidenta @Claudiashein en la construcción del segundo piso de la Transformación y servir a México trabajando de la mano con quienes viven del mar y nos proveen alimento, fortaleciendo la soberanía alimentaria y reconociendo el valor de nuestras comunidades pesqueras. ¡Por una pesca justa, sustentable y con bienestar para todas y todos!”



4 de agosto.

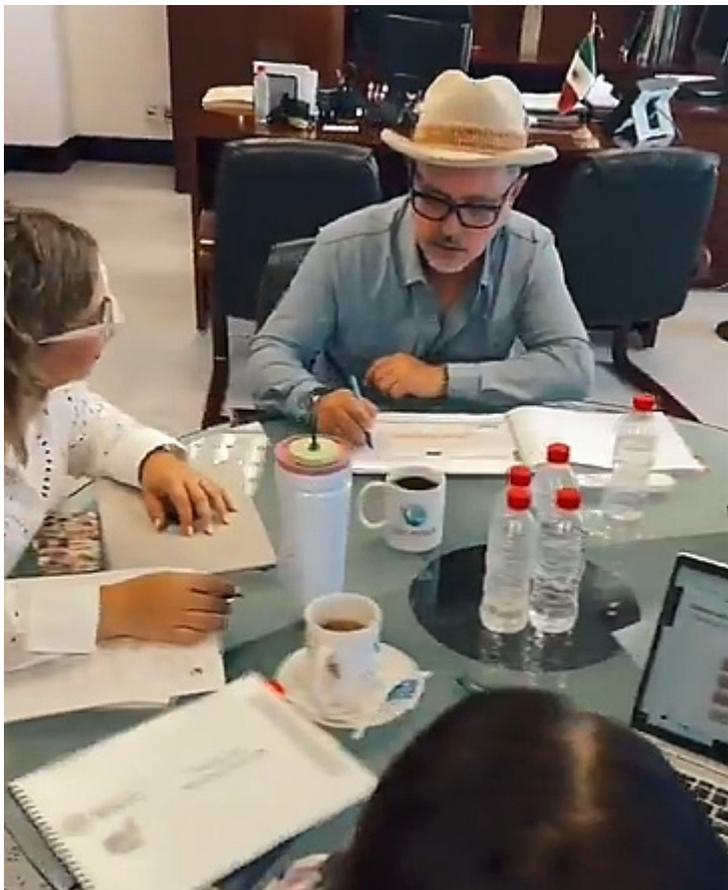
“Excelente reunión de trabajo con el secretario Julio-Berdegú, el titular de IMIPAS, Víctor Manuel Vidal, con integrantes de la CONMECOOP. Trabajaremos por el bienestar del sector pesquero y por una acuacultura sustentable”.



En esa ocasión, el secretario de Agricultura, Julio Berdegú posteó: -“En compañía de los titulares de Conapesca e IMIPAS, Rigoberto Salgado y Víctor Manuel Vidal, conversamos con integrantes de la CONMECOOP sobre temas prioritarios para la pesca y acuacultura sustentables”.

7 de agosto.

Desde las oficinas de la CONAPESCA, el comisionado Rigoberto Salgado da seguimiento puntual a los temas prioritarios del sector. “Seguimos trabajando para fortalecer las bases que nos permitan, en territorio, cumplir con la encomienda de la Presidenta @Claudiashein”.



8 de agosto.

“Con la subsecretaria de Política Ambiental y Recursos Naturales, de la SEMARNAT, Marina Robles, sumamos esfuerzos para impulsar la pesca y la acuacultura de forma responsable. Con ecosistemas sanos, aseguramos prácticas sostenibles para la pesca y la acuacultura”.



15 de agosto.

“¡Impulsamos el turismo en comunidades pesqueras! Me reuní con Sebastián Ramírez Mendoza, director general de Fonatur, estableceremos acciones conjuntas que permitan posicionar a las comunidades pesqueras del país en el mapa turístico nacional, esto permitirá generar nuevas oportunidades para sus habitantes”.



15 de agosto.

“Me reuní con José Luis Baltierra, líder nacional del Sindicato de Unidad Nacional de los Trabajadores de Acuacultura y Pesca (SUNTAP). Como tema central abordamos las condiciones laborales y el desarrollo profesional de las y los colaboradores de CONAPESCA”.



15 de agosto.

Reunión de trabajo con el presidente de CANAINPESCA, Miller Alexander Longoria; “damos continuidad a los temas prioritarios para la pesca y la acuicultura nacional. Seguimos trabajando en coordinación para fortalecer al sector.”

Para los directivos de la Cámara Nacional de las Industrias Pesquera y Acuícola (CANAINPESCA), esta fue la primera reunión de trabajo con el nuevo titular de la dependencia, el Maestro Rigoberto Salgado Vázquez.

En ella le plantearon al Comisionado, los principales retos y oportunidades que tiene la industria pesquera y acuícola, en voz de su Presidente Miller Alexander Longoria.



Así también le reiteraron el compromiso de seguir trabajando con él en beneficio de la seguridad alimentaria y de los mexicanos que dependen de la actividad.

El Mtro. Salgado mostró su interés a estos planteamientos y afirmó que se dará continuidad a los temas prioritarios para la pesca y la acuicultura nacional.



15 de agosto.

“Me reuní con Renata Terrazas y representantes de diversas organizaciones de la sociedad civil, entre ellas Lu Fernández, de CEDO Intercultural, que intercambiaron perspectivas para fortalecer las acciones en favor de la pesca y acuicultura sustentables. La cooperación entre todos los sectores es el bienestar de nuestras comunidades pesqueras”.



15 de agosto.

“En la Reunión de Trabajo con la Coalición de Organizaciones Democráticas Urbanas y Campesinas A.C. (CODUC) y la diputada Maricarmen Cabrera, escuché sus planteamientos y les ofrecí trabajar de manera coordinada por un desarrollo productivo y con justicia del sector pesquero y acuícola del país”.



16 de agosto.

“¡Con un sector pesquero fuerte, México próspera! Asistí al encuentro con el Sector Pesquero y Acuícola en Baja California Sur, junto con el Gobernador Victor Castro Cosío. Conapesca será más eficiente y cercana al pueblo, para garantizar el bienestar de las familias que viven del mar. ¡B.C.S. nos vemos en 15 días, para trabajar en coordinación!”



18 de agosto.

“Iniciamos la semana con entusiasmo. Damos seguimiento al trabajo de la Dirección General de Inspección y Vigilancia, para cuidar la seguridad de las y los pescadores y acuicultores, así como la protección de las especies marinas. Por una pesca responsable y un mar lleno de vida”.



18 de agosto.

“Me reuní con integrantes de la Asociación Nacional de Productores de Larvas de Camarón (ANPLAC) en Conapesca; trabajamos de la mano con las y los productores para atender los temas prioritarios del sector y fortalecer la acuicultura en México. Nuestro compromiso es claro: impulsar el desarrollo y garantizar la sustentabilidad de la acuicultura nacional”.



18 de agosto.

“Hoy me reuní con la Confederación Nacional Cooperativa Pesquera (CONACOO), con quienes compartimos el compromiso de seguir trabajando en unidad por un sector pesquero fuerte, ordenado y sostenible. En Conapesca impulsamos la participación de las cooperativas pesqueras para garantizar mejores oportunidades a las y los productores, así como el cuidado responsable de nuestros recursos marinos”.



18 de agosto.

“Un gusto recibir en Conapesca a integrantes del Consejo Nacional de Productores Acuícolas de Camarón (CONPAC). Con el esfuerzo conjunto de las y los acuicultores, avanzamos con paso firme hacia un futuro de mayor bienestar para las familias que forman parte de este importante sector primario”.



19 de agosto.

“Hoy recibimos en Conapesca a representantes de la Federación Costa Grande de Nayarit. Estamos trabajando en equipo para dar seguimiento a sus temas y seguir fortaleciendo al sector pesquero y acuícola. Unidos avanzamos hacia un futuro con más bienestar para las familias que dependen de esta gran actividad”.



19 de agosto.

En Conapesca seguimos impulsando la pesca responsable y sostenible, cumpliendo con la encomienda de nuestra presidenta, @Claudiashein, de trabajar por un futuro en equilibrio con el medio ambiente. En el marco del Programa de Concientización y Capacitación en la Construcción, Instalación y Operación de Dispositivos Excluidores de Tortugas Marinas (DET) y de Peces (DEP), participé en un curso-taller realizado en nuestras oficinas centrales. Estas capacitaciones, que se llevan a cabo en todo el país, son fundamentales para fortalecer la práctica pesquera en armonía con el cuidado de nuestros mares”.



19 de agosto

“Hoy visité el Centro de Localización y Monitoreo Satelital de Embarcaciones Pesqueras de CONAPESCA. Fue muy grato constatar el gran trabajo y profesionalismo del equipo encargado de garantizar la seguridad de quienes se embarcan, así como la vigilancia y control de nuestros mares. Este esfuerzo se enmarca en la visión de nuestra Presidenta @Claudiashein, de impulsar una pesca segura en beneficio de las familias que viven del mar. Con compromiso y tecnología, avanzamos hacia una pesca más segura y sostenible”.



20 de agosto.

“¿Sabías que la acuicultura produce más del 50% de los pescados y mariscos que se consumen en el mundo? Además de garantizar alimentos, genera miles de empleos y es clave para la soberanía alimentaria y el desarrollo sostenible. Hoy recorrimos la granja acuícola Cruz de Naranjero, en El Caimanero, Rosario, Sinaloa, donde constatamos el gran trabajo de las y los productores”.



20 de agosto.

“En el sur de Sinaloa visitamos la granja Hiperintensiva, donde la innovación y el trabajo en equipo marcan la diferencia en la acuicultura. Siguiendo la visión de nuestra presidenta @Claudiashein, avanzamos hacia un México sostenible y con plena soberanía alimentaria.



20 de agosto.

“Hoy visitamos el laboratorio Aquapacific_lab en Rosario, Sinaloa, una empresa dedicada a la producción de larvas de camarón que impulsa el crecimiento sostenible de la acuicultura. En Conapesca reafirmamos nuestro compromiso con las y los productores acuícolas. Seguiremos trabajando en equipo por un sector más fuerte, responsable y con un mejor futuro para México”.



20 de agosto.

“La comida une, da identidad y cuenta historias... y en Mazatlán, Sinaloa, los mariscos son todo un orgullo. Hoy tuve el gusto de saludar a una figura emblemática de Villa Unión: el famoso El Cuchupetas, cuyo restaurante es tradición tanto para turistas como para locales”.



25 de agosto

“Nos reunimos con integrantes de la Unión de Armadores del Litoral del Océano Pacífico, Escuchamos de primera mano los retos que enfrenta el sector pesquero y las áreas de oportunidad que debemos aprovechar en conjunto. Nuestro compromiso es claro: trabajar con orden y coordinación para fortalecer la pesca responsable, cuidando nuestros recursos marinos y garantizando el bienestar de todas las familias que dependen de esta noble actividad”.



26 de agosto

“Alegres y tristes salen de Ensenada, Los barcos pesqueros se van a buscar... En Ensenada, Baja California, me reuní con pescadoras y pescadores ribereños para escuchar de primera mano sus experiencias y los retos que enfrentan. Como instruyó nuestra Presidenta @Claudiashein, trabajamos en coordinación para construir soluciones que fortalezcan su actividad y generen más oportunidades para sus comunidades. ¡Somos un Gobierno de territorio, no de escritorio!”



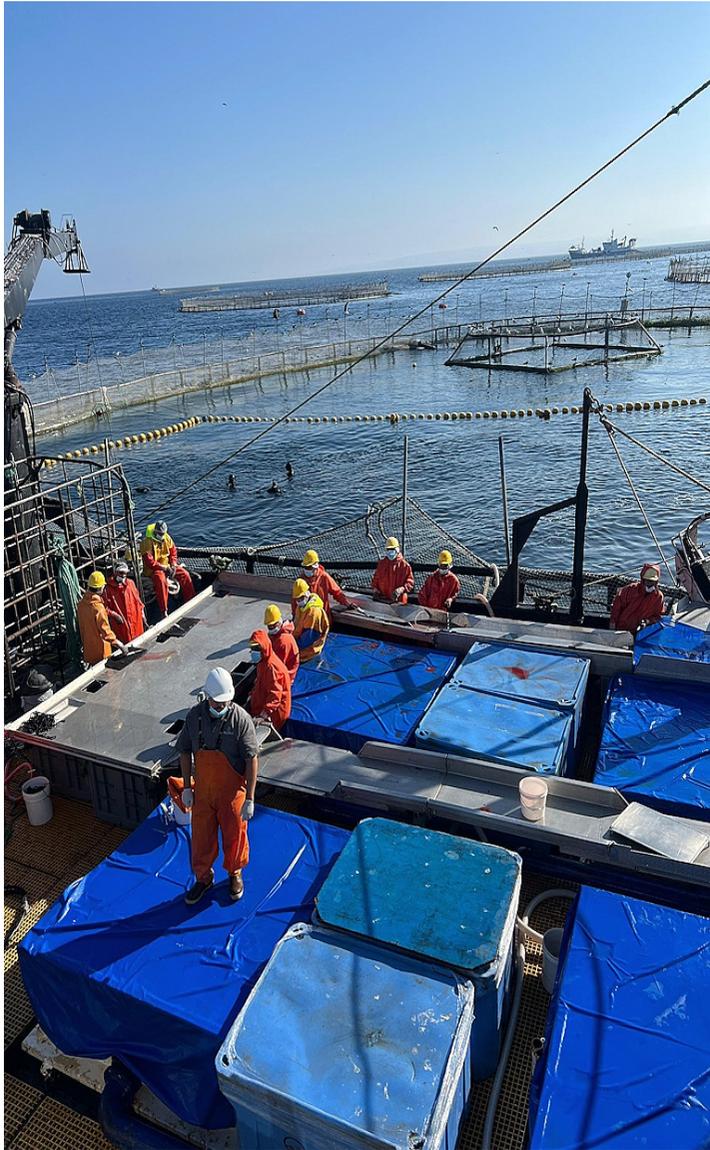
26 de agosto

“¡Con las familias pesqueras y acuícolas, construimos bienestar en Baja California! Esta tarde visité el Puerto El Sauzal, donde me reuní con representantes y trabajadores de Baja Marine Foods SAPI de CV y Baja Farms SA de CV. Estas empresas son un pilar en el desarrollo económico y social de la región: generan empleo para pescadoras y acuacultores, al mismo tiempo que promueven prácticas sostenibles. Con la convicción de la presidenta @Claudiashein de apoyar el bienestar de las familias de nuestro sector, seguimos trabajando para que la pesca y la acuicultura sean motores de prosperidad en nuestras comunidades”.



27 de agosto

“Iniciamos el día en Baja Aqua Farms, para conocer de cerca el gran trabajo de esta empresa dedicada a la cría y exportación de atún. Sumamos esfuerzos con quienes generan empleos, impulsan prácticas sostenibles y contribuyen al bienestar de las familias del sector pesquero. Este es el compromiso que nos ha encomendado nuestra presidenta @Claudiashein: trabajar de la mano con quienes hacen crecer a México”.



27 de agosto

“¡La unión hace la fuerza! La Federación Regional de Sociedades Cooperativas de la Industria Pesquera de Baja California (FEDECOOP) es ejemplo de que con organización y trabajo en equipo se pueden alcanzar grandes logros para los pescadores. Fue un gusto escuchar sus experiencias, conocer sus desafíos y los proyectos que tienen por delante. Desde 1940 han demostrado que el esfuerzo colectivo transforma comunidades. Cuenten con el apoyo de la presidenta @Claudiashein y Conapesca, tienen mi reconocimiento al gran trabajo organizado que realizan”



27 de agosto

“Seguimos en Ensenada, recorriendo territorio como nos ha encargado nuestra presidenta @Claudiashein. Visitamos Baja Trout SA de CV, empresa dedicada al cultivo de trucha arcoíris, orgullosos ganadores del segundo lugar del Premio a la Pesca y la Acuicultura 2025 en la categoría Acuicultura Comercial. La calidad de sus truchas salmonadas steelhead (*Oncorhynchus mykiss*) es reconocida internacionalmente gracias a un cultivo sostenible y técnicas de acuicultura de vanguardia. Un gran ejemplo de que en México se produce con innovación, calidad y respeto al medio ambiente”.





Para salir de las sombras, política pública integral

Por: Cristina Rivas Ochoa, directora de operaciones en HUMINT y analista política.

Desde hace décadas la pesca y acuicultura mexicanas viven en claroscuros. Mientras en algunas regiones la pesca es ya símbolo de prosperidad, en otras es la única posibilidad de salir adelante. A grandes desafíos como la desigualdad o el cambio climático, se suma la falta de recursos para invertir en mejoras a las pesquerías y presiones para incrementar el esfuerzo existente, creando mayor competencia por recursos cada vez

más escasos. En el caso de la acuicultura, se han detenido los procesos para fomentar las agrupaciones de productores, lo que facilitaría el acceso a mejores mercados y a financiamiento de calidad.

A pesar de sus contribuciones a la vida económica y social del país, la pesca y la acuicultura no están en las prioridades de la agenda pública nacional. Otros sectores rurales como agricultura y ganadería, suelen absorber más la atención de las autoridades y presupuesto, dejando un margen reducido para otras acciones. Esto debido a sus aportes al PIB nacional (aproximadamente 3.82% vs menos del 1%

del PIB total) y el número de personas empleadas.

Pero además, pesca y acuicultura no son un sector de movilización amplia que exija la atención que se merece. Si bien los liderazgos son activos y continuamente dialogan con los encargados de la política pública, cuentan con poco acompañamiento que sirva para ejercer presión. En cambio, es común que otros actores sociales con mayor capacidad de presión obtengan beneficios que deberían estar dirigidos a quienes realmente aprovechan el mar. En consecuencia, los encargados de la política pesquera y acuícola, salvo contadas excepciones, no



se han sentido exigidos para solucionar las grandes problemáticas que enfrenta el sector.

Como resultado, se carece de un entramado institucional que favorezca la competitividad y permita reconocer y redoblar los esfuerzos por consolidar prácticas más sustentables. Y esto parte de la inexistencia de una política integral donde se admita que la pesca y la acuicultura no son solamente actividades productivas y comerciales, sino fuente de alimento, salud y desarrollo comunitario. Apurándonos un poco son identidad, es decir cultura. Estamos hablando entonces de que se necesita detonar desarrollo integral y no meramente producir más y ganar a penas lo mismo -o con suerte un poquito más de 7,600-7,800 pesos que es el ingreso mensual promedio de un trabajador de la acuicultura y la pesca (Data México 2025-T1), respectivamente. Se necesita más que únicamente el apoyo anual que provee BIENPESCA, por lo que el nuevo titular de CONAPESCA tiene el encargo de dar continuidad al programa y a la vez, dirigir las acciones a las necesidades más apremiantes.

Y para ello se necesita construir, por ejemplo, infraestructura

para un mejor arribo, descarga, transporte y comercialización, que permita a su vez un mejor monitoreo de los productos y su trazabilidad, tema prioritario para el actual gobierno. Pero también es fundamental dotar a las comunidades de las condiciones mínimas que permitan realizar estas actividades y que las personas permanezcan en ellas como escuelas y atención médica. Sin hablar del reto impuesto por la violencia ejercida por grupos criminales. Es decir, hay que hacer que la pesca y acuicultura dejen de ser actividades de subsistencia para ser fuente atractiva de empleo: que sea digno, seguro y rentable. El reto no es menor: el progresivo envejecimiento de las personas empleadas en el sector, refleja lo poco atractivo que se ha vuelto para los jóvenes permanecer en su comunidad y continuar con el legado pesquero. De acuerdo con datos de la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo la edad promedio es de 42.5 años (INEGI, 2025-T1) en el caso de las personas dedicadas a la pesca.

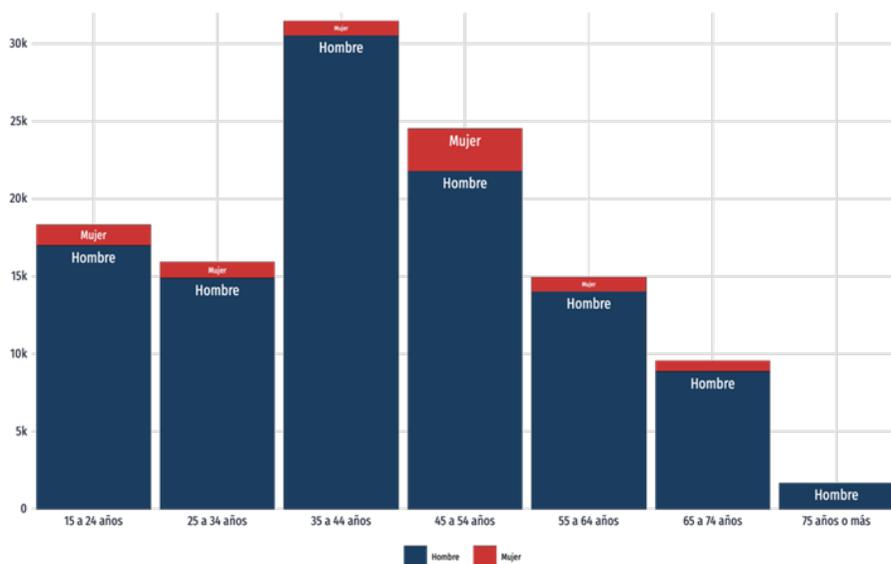
En este contexto, la prioridad sería lograr que el ingreso promedio de los pescadores pudiera mejorar, como en su momento se logró

mejorar el salario mínimo. Y más aún, abatir la brecha salarial que persiste en estas actividades que se pronuncia al no reconocer el papel fundamental de las mujeres en la cadena de valor.

Algunas de estas acciones ciertamente exceden las facultades de CONAPESCA, pero esta institución puede detonar la cooperación interinstitucional para el desarrollo integral: puede acercarse a SICT, IMSS, Secretaría del Bienestar, STPS, entre otras, así como a legisladores para, en conjunto, asegurar la atención coordinada a las comunidades pesqueras. CONAPESCA, entonces puede y, es deseable que sea, la encargada de catapultar a la pesca y la acuicultura a las prioridades de gobierno.

No sería la primera vez que se da un esfuerzo coordinado en pasado reciente: en la administración pasada, se instituyó el Plan de Justicia para el Pueblo Yaqui. Podrían detonarse programas similares enfocados en las comunidades pesqueras y acuícolas con mayores carencias, abatiendo con ello las desigualdades que persisten a nivel regional.

Tareas en la pesca y la acuicultura para lograr aprovechar su potencial económico y social sobran. Lo que falta es voluntad, pero sobre todo, capacidad de articular recursos de múltiples fuentes: las finanzas públicas no permiten atenderlo todo, pero existen fuentes de financiamiento desde la cooperación internacional a recursos filantrópicos que se podrían canalizar, para generar bienestar social real. El actual comisionado de Pesca y Acuicultura tiene la oportunidad histórica de contribuir a que las comunidades vivan efectivamente en prosperidad, con mejores condiciones de vida y a que México tenga mayor riqueza.



Fuente: Data México con datos de ENOE (2025-T1)

Anuario Estadístico de Acuacultura y Pesca 2024



Estabilizado el volumen de producción en 2.1 millones de tons; la mitad de los estados registran radicales disminuciones, y sólo cinco crecieron

Por lo menos la mitad de los estados de la República (16) tuvieron serias e incluso radicales disminuciones en su producción pesquera y acuícola en los últimos diez años (entre 2015 y 2024, período de evaluación), según se desprende del “Anuario Estadístico de Acuacultura y Pesca 2024” publicado por la Conapesca en julio de 2025,

Es el caso de los estados de Aguascalientes, Coahuila, Chihuahua, Durango, Guanajuato, Guerrero, Jalisco, Michoacán, Morelos, Nuevo León, Oaxaca, Puebla, Quintana Roo, San Luis Potosí, Tlaxcala y Zacatecas, que juntos en 2015 produjeron 141 mil 226 toneladas, en tanto que para 2024 pasaron a sólo 44 mil 488 toneladas, es decir, 96 mil 738 toneladas menos.

Cabe aclarar que donde mayores reducciones se registraron fue, en su mayoría, en estados interiores, sin litoral (12) donde se esperaba una producción vía la acuicultura, con excepción de los estados de Jalisco, Michoacán, Oaxaca y Quintana Roo, que son costeros y suman sus volúmenes de capturas pesqueras y acuícolas, en peso vivo, que es como se registra.

Estados con radicales disminuciones

ESTADO	2015 Tons.	2024 Tons.
Aguascaliente	323	86
Coahuila	2,089	23
Chihuahua	1,433	407
Durango	984	229
Guanajuato	2,352	77
Guerrero	17,758	7,230
Jalisco	50,273	13,806
Michoacán	27,635	12,951
Morelos	1,271	208
Nuevo León	260	34
Oaxaca	19,245	5,587
Puebla	4,191	315
Quintana Roo	4,269	2,226
San Luis Potosí	5,936	52
Tlaxcala	472	103
Zacatecas	2,735	1,154
TOTAL	141,226	44,488

No se incluye en esta lista a la ciudad de México, cuyo registro de producción en 2015 fue de cero toneladas y en 2024 alcanzó a registrar una tonelada (por tratarse de territorio urbano), aunque existe ahí el mercado icónico de pescados y mariscos “La Nueva Viga” que viene siendo la despensa del mar para los capitalinos y habitantes de entidades vecinas; ubicado en la alcaldía Iztapalapa es el mercado de abastos más grande de América Latina dedicado exclusivamente a pescados y mariscos; recibe productos del Pacífico, Golfo de México y algunos importados, y abastece a restaurantes, tianguis, supermercados y consumidores directos. Con datos no oficiales, comercializa entre 300 mil y 500 mil toneladas de pescados y mariscos al año.

Ciudad de México, sin registro de producción

ESTADO	2015 Tons.	2024 Tons.
D.F., Cd.Méx	0	1

Llama la atención también en el “Anuario Estadístico de Acuacultura y Pesca 2024”, que otras diez entidades registraron disminuciones en su productividad, aunque no tan drásticas como los 16 estados antes señalados.

Estados con productividad disminuida

ESTADO	2015 Tons.	2024 Tons.
Campeche	63,336	44,785
Chiapas	58,252	34,697
Hidalgo	8,678	5,879
Edo de Méx.	16,614	15,651
Nayarit	46,517	32,512
Querétaro	650	451
Tabasco	55,344	38,591
Tamaulipas	43,640	31,738
Veracruz	96,416	60,612
Yucatán	45,374	40,320
TOTAL	434,821	305,236

Estos diez estados produjeron en total 305 mil 236 toneladas en 2024, contra 434, 821 en 2015, o sea una reducción de 129 mil 585 toneladas menos, que sumadas al diferencial negativo de la sumatoria de los anteriores 16 estados, da un total de 226 mil 323 toneladas menos que en 2015.

Los cinco estados restantes: Baja California, Baja California Sur, Colima, Sinaloa y Sonora son los únicos que en el lapso 2015-2024 registraron incrementos en sus volúmenes de producción pesquera y acuícolas

Estados con incrementos productivos

ESTADO	2015 Tons.	2024 Tons.
Baja California	120,310	353,035
Baja Calif. Sur	154,153	204,271
Colima	40,903	43,144
Sinaloa	321,095	468,319
Sonora	480,362	776,180
TOTAL	1'116,823	1'844,949

Lo que esta tabla muestra es que cinco estados que registraron crecimiento en su producción durante el decenio analizado aportan alrededor del 85 por ciento de la producción total nacional, que fue de 2 millones 162 mil 833 toneladas en 2024.

De acuerdo al mismo Anuario Estadístico, nueve pesquerías contribuyeron con 65 por ciento de la producción total nacional, al sumar 1'417,706 toneladas en el último año. Estas son: Sardina, Camarón, Túnidos, Mojarra, Tiburón y Cazón, Jaiba, Ostión, Pulpo y Sierra, como aquí se puede ver:

Principales pesquerías

ESPECIE	2024 Tons.
Sardina	684,578
Camarón	258,577
Túnidos	194,875
Mojarra	77,341
Tiburón y Cazón	54,500
Jaiba	45,351
Ostión	43,765
Pulpo	34,706
Sierra	24,013
TOTAL	1'417,706

Esta fue la última publicación institucional del Comisionado Nacional de Acuacultura y Pesca, Alejandro Flores Nava, la cual se se puso en circulación en julio de 2025, mismo mes en que presentó su renuncia (el día 17) y se fue, para dar paso a la llegada de Rigoberto Salgado Vázquez quien fue designado en los días siguientes y tomó posesión el 1 de agosto.

En el prólogo del Anuario, el titular de la Secretaría de Agricultura, Julio Berdegué, señala que el gobierno de la presidenta Claudia Sheinbaum reconoce que la pesca y la acuicultura son actividades de enorme importancia para la soberanía alimentaria de la Nación y para el bienestar de más de 320,000 personas que se emplean en ellas.

¿Es viable obtener permisos de pesca?

Se publicó en agosto por parte de la Conapesca un anuncio sobre lo que se necesita para tener un permiso de pesca (para los diferentes tipos de permisos que existen) y en primera instancia lo que generó fue escepticismo generalizado porque en anteriores administraciones se había mencionado que a estas alturas en los más de once mil kilómetros de litoral que tiene México, los 3,187,021 km² de aguas de jurisdicción federal (Zona Económica Exclusiva y Mar Territorial) y en los cuerpos de agua interiores ya están ocupados los espacios productivos y de aprovechamiento por permisionarios y no habría capacidad para entregar nuevos permisos de explotación a personas interesadas en incursionar en esa actividad.

Sin embargo, se trata de un tema complejo que depende de varios factores, como el estado de los recursos pesqueros, la regulación vigente y los objetivos de sustentabilidad. México cuenta con un litoral extenso y una gran diversidad de especies marinas, pero el aprovechamiento pesquero sustentable está regulado por la Conapesca por medio de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables (LGPAS). La Carta Nacional Pesquera (CNP) es el documento vinculante clave que define el estado de las pesquerías, estableciendo cuáles están en Máximo Aprovechamiento Sustentable, Deterioradas o con Potencial de desarrollo.

Según datos históricos, aproximadamente el 70% de las pesquerías en México están en explotación plena, el 20% están deterioradas y solo el 10% tienen potencial de desarrollo. Esto sugiere que, en general, muchas áreas y especies ya están al límite de su

Esto necesitas para tener tu permiso de pesca

Pesca deportiva-recreativa

- Se realiza a través del Sistema electrónico en la siguiente liga: <https://sistema.conapesca.gob.mx/>
- El pago del permiso depende de la modalidad que puede ser:
 - ✓ Un día.
 - ✓ Una semana.
 - ✓ Un año.
 - ✓ Para excursión.
 - ✓ Un mes.
- Para información más detallada ingresa al link de la descripción o comunícate a nuestra línea de atención 669-915-00-00.

Pesca didáctica

- Original de la solicitud de permiso de pesca didáctica.
- Personalidad jurídica del solicitante.
- Certificado de matrícula de las embarcaciones.
- Original, copia certificada o otorgado de la Cédula de Inscripción de Unidades Económicas en el Registro Nacional de la Pesca y Acuicultura (RNPA) y de las embarcaciones.
- Acreditación de la disponibilidad legal de las embarcaciones.
- Acreditación de la disponibilidad legal de los motores.
- Programa escolar de educación oficial donde estén incluidos los programas de capacitación y enseñanzas pesqueras.
- Especies acuáticas a capturar.
- Delimitación de zonas y profundidades de operación.
- Prestar número y duración de las viajes o jornadas de pesca.
- Prestar el número de los instructores y educandos participantes.

Pesca comercial

- Solicitud de permiso de pesca comercial.
- Personalidad jurídica del solicitante.
- Certificado de matrícula y certificado de seguridad marítima.
- Cédula de inscripción de unidades económicas en el Registro Nacional y Acuicultura (RNPA) y cédula auxiliar.
- Acreditación de la disponibilidad legal de la(s) embarcaciones.
- Acreditación de la disponibilidad legal de los motores.
- Acreditación de la disponibilidad legal de las artes de pesca.
- Pago de derechos por la expedición de permisos, pago de derechos por el aprovechamiento de la pesquería y pago de derechos por el aprovechamiento durante los años de la operación del permiso.

*Si tu trámite es una prórroga o modificación necesitarás la devolución del formato original.

Pesca de fomento

- Solicitud de permiso de pesca de fomento.
- Personalidad jurídica del solicitante.
- Certificado de matrícula de las embarcaciones.
- Acreditación de la capacidad científica y técnica del responsable del proyecto.
- Proyecto de investigación científica.
- Cédula de inscripción de unidades económicas en el Registro Nacional de Pesca y Acuicultura (RNPA).
- Acreditación de la disponibilidad legal de la(s) embarcaciones.
- Acreditación de la disponibilidad legal de los motores.
- Acreditación de la disponibilidad legal de las artes de pesca.
- Pago de derechos por la expedición del permiso.

Si tu trámite es una prórroga o modificación consulta el link de la descripción.

Este permiso no aplica para personas físicas.

capacidad sostenible, por lo que surge la pregunta ¿para qué se abren expectativas de nuevos permisos? Incluso considerando que la propia Conapesca ha identificado problemas como la expedición irresponsable de permisos en el pasado y está trabajando en un ordenamiento más estricto.

Es del dominio público que la Conapesca está revisando todos los permisos existentes para reevaluar el esfuerzo pesquero y evitar la sobreexplotación, lo que podría restringir aún más la emisión de nuevos permisos.

La mayoría de las pesquerías en México, especialmente en regiones productivas como el Golfo de California, están en un estado de aprovechamientos máximos o incluso colapsados (por ejemplo, el mero y la macarela en algunas zonas). Esto implica que, para muchas especies y regiones, no hay margen para otorgar nuevos permisos sin comprometer la sustentabilidad y es inevitable la negativa por parte del

Instituto Mexicano de Investigación Pesquera y Acuicultura Sustentables (IMIPAS).

Para obtener un permiso de pesca de fomento, se requiere cumplir con requisitos estrictos, como presentar un proyecto técnico avalado por el IMIPAS), pruebas de capacidad técnica por parte del técnico como su CV, y estudios de impacto ambiental en caso de estar dentro de un área natural protegida. Esto asegura que cualquier nuevo aprovechamiento sea sostenible, pero también limita la entrada de nuevos actores si las pesquerías están saturadas. Por lo que seguir pidiendo permisos sobre pesquerías explotadas es un absurdo, se deben de pedir sobre aquellas con Potencial de desarrollo.

En las Áreas Naturales Protegidas (ANP), la pesca está sujeta a regulaciones mucho más estrictas, y cualquier nuevo permiso de pesca comercial requiere estudios de impacto ambiental. En las zonas núcleo de reservas de

la biosfera, la explotación está prohibida. Esto reduce aún más el espacio disponible para nuevos permisionarios en ciertas regiones.

Excepciones y oportunidades en pesquerías con potencial de desarrollo. Aunque la mayoría de las pesquerías están explotadas al máximo, el 10% con potencial de desarrollo (según la CNP) podría ofrecer oportunidades para nuevos permisionarios, especialmente en especies menos explotadas o en regiones específicas. Sin embargo, esto requiere estudios técnicos específicos para determinar la viabilidad.

Acuicultura, que a nivel global está creciendo rápidamente y superó a la pesca de captura en 2022. En México, se promueve su expansión como una alternativa sustentable, lo que podría ser una vía para nuevos actores en lugar de la pesca extractiva.

También la pesca deportiva-re-

creativa es un sector que tiene menos presión sobre los recursos y podría ser una alternativa para quienes buscan incursionar. Entre 2020 y 2023, se emitieron más de 259,000 permisos individuales para pesca deportiva, lo que indica un mercado activo y con menos restricciones que la pesca comercial.

¿Hay capacidad para nuevos permisos? Le preguntaron en una asamblea informativa a la Representante de la Conapesca en Yucatán, Mtra. Noemi Itzel Zamora García. De entrada su respuesta fue: “Lo primero es revisar la Carta Nacional Pesquera, que ya tuvo dos actualizaciones este año 2025, y si no hay el recurso que quieres ahí disponible, hay que tramitar un permiso de pesca de fomento. Ya no hay permisos de pesca comercial en las pesquerías que se encuentran sobreexplotadas o en deterioro, pero hay muchas pesquerías que se

pueden crear; el permiso de escama marina incluye un número de especies enorme; de ahí hemos logrado sacar a permisos individuales como por ejemplo a la merluza, a la curvina golfina, entre otras para el lado del Golfo de California y Océano Pacífico y podemos hacerlo para el Golfo de México y Mar Caribe.”

“Aquí en Yucatán se están solicitando pesquerías nuevas una de ellas con permiso de pesca comercial es la de sargazo, y a través de permisos de pesca de fomento, tenemos: boquinete, escribano, calamar, canané, especies que la gente pesca desde hace años, pero no habían tramitado el permiso de pesca correspondiente; y hoy en día después de nuestras Asambleas Informativas con el sector ya lo están haciendo y eso crea un precedente.

No puedes pedir un permiso de pesca comercial de una pesquería que no está en la Carta Nacional Pesquera, si no tienes el permiso de pesca de fomento primero, así como no puedes pedir una concesión de pesca comercial si no tienes un antecedente de permisos de pesca comercial”, explicó finalmente.

La conclusión, en resumen, es que la capacidad para otorgar nuevos permisos de aprovechamiento pesquero en México es limitada debido al sobreesfuerzo de muchas pesquerías que ya están por encima del límite de su aprovechamiento máximo sostenible o en deterioro. Sin embargo, hay algunas posibilidades en aquellas especies que no se han aprovechado hasta el momento de manera específica sino más bien en grupo de especies (escama marina), sobre todo hay alternativas para el sector por medio de proyectos de maricultura y la acuicultura rural, donde estas especies sobreexplotadas o en deterioro tienen prioridad para su regeneración y restauración a futuro.



Mtra. Noemi Itzel Zamora García, Representante de la Conapesca en Yucatán.



*Por: Gpe. Socorro
Sánchez Arellano.
Directora promocional
del CAPAQUYPEZ**

Campanas integrales de fomento al consumo de productos acuícolas y pesqueros

¿Qué requiere la población mexicana para comer más pescado...?

Hace unos días la Mtra. Bióloga Citlalli Gómez Lepe, presidenta de COMEPESCA declaró para el importante medio de comunicación “El País”, que “hasta el 80% del producto del mar que un buen número de mexicanos comen, es importado”.

Ella al igual que muchas personas involucradas en el sector, como bien citó en la entrevista, desde la organización que lidera busca incentivar que los mexicanos comamos más y mejor pescado, ya que en promedio en México el consumo per cápita de pescados y mariscos, es de 12 a 13 kilos anuales mientras la media mundial ronda los 20.

...(Sic; fragmento del original) Si se tiene en cuenta que el país ocupa el cuarto puesto como exportador de estos productos en el mundo, “estamos hablando de una cantidad bajísima”, afirmó que “hasta el 80% del producto del mar que comemos los mexicanos es importado y de muy mala calidad, como la tilapia o basa que provienen de China, que además tienen mucho glaseo”, agrega, refiriéndose a la aplicación de agua o hielo a los alimentos congelados para protegerlos de la deshidratación y la oxidación.

Si bien se trata de una práctica necesaria para asegurar su conservación, en México se aplica en

• “La población no conoce la riqueza de especies económicas, de temporada que tenemos en México, disponibles a lo largo de todo el año”: Socorro Sánchez

• “Las campañas olvidan el consumo local general, con enfoque de integral no sectorial”. afirma

• Los productos de importación filetes blanco del Nilo (tilapia) y basa tienen mercado entre la población general promedio, porque no existen campañas reales que promocionen la riqueza de especies de nuestros productos pesqueros, asegura.

cantidades excesivas, lo que puede engañar al consumidor sobre el peso real del producto. “Se le está vendiendo agua a la población y un pescado que no es nutritivo. Es un verdadero fraude. (Sic)

Para nosotros con expertis comprobable en pescados y mariscos, promotora en fomento al consumo de dichos productos desde hace 15 años, coincidimos con la cita de la líder Gómez Lepe. Sin embargo creamos importante acotar, en ampliación respetuosa, algunos detalles.

Ese consumo deriva del nivel de ingresos de los consumidores; porque además se importan productos denominados gourmet, para preparaciones de alta cocina e internacionales que en su mayoría son del gusto de chefs y/o comensales con ingresos económicos más altos. Estadística NO tomada en cuenta, y

que es importante por la incidencia directa que tiene en el consumo general per cápita. Después de las poblaciones costeras, son quienes más consumen pescado; además de los migrantes nacionalizados de origen europeo y asiático, así como sus familias ya mexicanas, que por herencia y tradición consumen en demasía productos del mar.

Productos tales como como: salmón, tenazas de diferentes especies de cangrejos (Alaska, el principal), algas nori, bacalao noruego, bogavante, langostas no endémicas y algunos bivalvos entre otros, son los que entran en el listado de consumo nacional, de importación. Los grandes hoteles y restaurantes, los presentan en los platos de sus menús.

Fuera de las comunidades costeras, en su gran mayoría el resto de mexicanos solo consumen pescados

y mariscos 1 ó 2 veces al año; durante la cuaresma y las fiestas de diciembre en que las mesas se visten de gala con los platillos tradicionales bacalao y romeritos que llevan camarón, hasta en el polvo de las tortitas que dan más sabor.

Esto...

Mucho depende del poder adquisitivo; población que NO conoce la riqueza de especies económicas, de temporada que tenemos en México, disponibles a lo largo de todo el año.

Las campañas olvidan el consumo local general, con enfoque integral NO sectorial

Otro punto de coincidencia con lo vertido en la entrevista, son los factores principales detrás de la sobreexplotación; el exceso de demanda de ciertas especies, lo que a su vez, incrementa su costo de conformidad a la Ley de Oferta y Demanda, que en buena medida es

uno de los factores que rige a nuestro sector. Se suman temporalidad de especies (vedas), clima y volúmenes de captura. De ello depende satisfacer la demanda de consumo.

“El consumidor mexicano siempre quiere lo mismo: róballo, huachinango, mero, mojarra, pulpo, jaiba y camarón o salmón”, que no es nacional; al igual que la Maestra Gómez Lepe, lo lamentamos. Atún y sardina tienen consumo popular, de manera más regular en presentaciones enlatadas; ya procesados, de costos accesibles.

Parte del problema, como bien sostuvo la Bióloga Gómez Lepe, “es que no se conoce la biodiversidad de nuestro mar: todos los peces y mariscos que se pueden consumir”.

Para conseguir un cambio real, se requiere modificar la cultura en los hábitos de consumo alimentario de los mexicanos, como apuntó de forma certera. Se entiende el porqué de la sobre demanda de un pequeño grupo de productos.

En cita de película*(modificada por tema) me permito agregar...

Conservación y consumo en necesidad, son lados opuestos en el juego de la cuerda.

Es necesario cuidar la biodiversidad mundial, de nuestros mares, océanos y ríos es indudable, para la preservación de nuestro planeta e incluso de nuestra especie; sin embargo también existe una población que demanda alimentación, al ser un derecho universal básico. Para muchos también es el trabajo que directo o indirecto, lleva el pan a sus casas.

Por ello, en tanto las ONG hacen lo suyo con tareas de suma valía, nosotros como promotores de productos pesqueros, de manera conjunta con dos empresarios del sector en el rubro comercio mayorista, elaboramos textos informativos, pues creemos que para transitar hacia una economía azul, que busca el uso sostenible de los recursos del mar y sus costas, para impulsar el crecimiento económico, mejorar los medios de vida y preservar la salud de los océanos, se necesitan cosas fundamentales, gubernamentales y sociales de importancia: voluntad, integridad y mucha paciencia.

Sin demagogia, son necesarios leyes, reglamentos y campañas que incentiven volúmenes de captura regulados, acompañados de políticas públicas que permita el desarrollo integral constante, de los habitantes de las comunidades pesqueras; ante todo en temporadas de veda. Acciones que también permitirán alcanzar una más completa trazabilidad de nuestros recursos pesqueros.

Equilibrio, es la palabra clave, cuando es integrada en actividades que permitan a los pobladores continuar con sus vidas, sin el sobresalto económico cuando NO se puede pescar; o bien, cuando las capturas no sean abundantes, producto de la regulación pesquera. En extra, merma la pesca ilegal.



La autora de este texto (al centro de la foto) participó recientemente como expositora ponente en la Feria Educativa, El Campo en Iztapalapa, con el tema “Pescados y mariscos, combinan con el campo en diversas preparaciones”. En la foto, con la Chef Aimé Rangel Torres y el Ing. Jaime Ortega Presidente del Patronato de la Feria de la Enchilada AC. Promotores de Nuestras Raíces.

Ello, además de continuar elevando la inversión en tecnología, que permita seguir avanzando en rubros de relevancia como lo son la acuicultura y los maricultivos, a efecto de garantizar soberanía alimentaria en materia pesquera, con miras a ese futuro de consumo sustentable; que además sumará tanto a la trazabilidad de los productos, como al desarrollo económico en un buen número de comunidades, del país entero.

De manera conjunta con ambiciosas campañas de concientización y fomento al consumo pesquero, en cada población del país. Al mexicano, le gusta que le enseñen de “bulto”; lo hemos experimentado en implementación.

Los productos de importación filetes blanco del Nilo (tilapia) y basa bien que citó la lideresa de la COMEPESCA en la entrevista antes citada, tienen mercado local, entre la población general promedio cuyos ingresos les permiten esos alimentos, porque NO existen campañas reales que promocionen la riqueza de especies de nuestros productos pesqueros.

De conformidad con datos de la CONABIO, México para consumo humano produce un promedio de 300 especies pesqueras, por temporalidad; es decir a lo largo del año, de forma mensual, bimestral y por trimestre, en el mercado vamos encontrando diferentes especies de temporada que son más económicas que otras proteínas de origen animal y que NO se consumen porque NO se conocen.

Ello sumado a la producción acuícola nacional, que también aporta un importante volumen en productos a los mercados locales y el nacional. De ejemplo podemos citar, la cría y cultivo de trucha, mojarra, camarones, lisa y ostiones, entre otros.

De forma irónica, una buena

parte de la población general cree que solo los productos considerados gourmet o finos, son los únicos en ser ricos en nutrientes y sabrosos al comer. De ahí, su excesivo consumo.

Olvidan que...

Al pertenecer a una misma cadena alimenticia, pescados y mariscos en su conjunto comparten propiedades alimenticias de múltiples beneficios para los seres humanos.

Por ello, en hecho lógico NO existen pescados y mariscos corrientes

Los beneficios a la salud por incluir pescados y mariscos en cualquier dieta, son extraordinarios; para el corazón, los huesos y dientes, la piel y el cerebro, entre otros.

Una parte son:

Proteínas de alto valor biológico, ácidos grasos omega 3, vitaminas y minerales, en que incluso es destacado el que muchas especies contienen el famoso e indispensable ácido fólico durante la gestación. Sí, pese a la mala fama que muchos detractores le otorgan a los productos del mar, es indispensable comer pescados y mariscos durante el embarazo para garantizar la salud tanto de la madre, como del futuro bebé.

Mucho mejor consumir natural, y más sabroso, que procesados en complementos alimenticios con presentación en cápsulas y/o pastillas.

Además...

Es un hecho, de ese desconocimiento deriva el que en los mercados durante gran parte del año se venda una especie por otra. El famoso “gato por libre” que algunos medios destacan, en periodos de relevancia por consumo pesquero, como la cuaresma.

Aunque no somos partícipes de dichas prácticas, las entendemos. El pescadero detallista, necesita sacar

su producto, aunque NO mercan las especies en mismo precio que la “real”; es decir, realizan el proceso de separación de carne, piel y esqueleto para ofertar como filete de robalo o huachinango (los más comunes) especies como: corvina, cabezona, gurrubata, tecazontle, bagre bandera, lengua, pierna y merluza, entre otras a precios muchísimo más bajos, en un hecho simple:

De poner al cartel el nombre real de las especies, en desconocimiento total que tiene la población de ellas, el producto NO se vende. Es un recurso de venta, que aunque NO es del todo válido es entendible en aras de la necesidad que tienen los pescaderos por “despachar su producto” para llevar el gasto a casa.

Suponemos, que desde ahí, el comprador debería darse cuenta ya que NO es posible que el filete de huachinango o robalo tenga un costo de 120 ó 130 pesos; si hubiera conocimiento pleno, se sabría es ilógico.

Esto ocurre sobre todo en las Ciudades, como la Ciudad de México que no tiene costa sin embargo cuenta con el mercado mayorista, más importante de América Latina, La Central de Pescados y Mariscos, la Nueva Viga.

Entonces, ¿qué requiere la población mexicana para comer más pescado...?

Campañas integrales, constantes de manera agresiva que contemplen TODAS las necesidades de consumo alimentario de la población en general; conocimiento que práctico enseñe especies y procesos.

La tarea es ardua, lo sabemos ya que hemos tenido el gusto de implementar trabajos de promoción en diferentes sitios; iniciamos en la Central, durante la administración



Recorridos gratuitos, por la Central de Pescados y Mariscos, La Nueva Viga, con el Sr. Jorge toral, instructor principal al frente de los grupos de estudiantes.

del Sr. Jorge Toral, al frente de la misma. Nuestro primer maestro pescadero; quien hoy de manera conjunta con Rodolfo Calderón Ruiz y la voz que escribe, tenemos el gusto de laborar en la documentación y redacción de textos de promoción; “Información, que Nutre Para la Vida”.

Conocemos el camino con todo y sus veredas que detractoras, paradójicamente les “preocupa” la contaminación de los productos pes-

queros, SIN consumirlos. Además de olvidar ciertos detalles, que no es necesario puntualizar pues, nos es más importante sumar; aportar a nuestro sector, porque lo amamos. Sabemos lo que representa y agradecemos lo muchos que nos ha otorgado.

Acciones como las realizadas por el gobierno a través de la Secretaría de Agricultura y la CONAPESCA, organizaciones no gubernamentales

como la COMEPESCA y la administración de la Nueva Viga con sus cursos gratuitos, sabatinos de cocina, así como los recorridos que seguimos realizando por la Nueva Viga, para grupos organizados de amas de casa y estudiantes de las materias gastronomía y biología.

Recorridos que iniciaran los empresarios pescaderos Jorge Toral Peña y Rogelio Hernández Villegas, a los que se han sumado más empresarios de la Central de gran valía, como lo son Ing. Darío Ruiz, Paul Calderón y Rolando Zamudio son parte de la fusión que en conjunto traza el camino para alcanzar la meta.

*Juntos podemos;
la pesca somos todos.
Para saborear pescados,
nada mejor que los mexicanos.*

Redacción:

Gpe. Socorro Sánchez Arellano.
**Directora promocional del CAPAQU-
YPEZ,**
**Centro de Capacitación Especializada
en Productos Acuícolas y Pesqueros.**
“Información, que Nutre Para la Vida”.
**Experta en productos acuícolas y pes-
queros, con 15 años de experiencia.**

**Escribana Pescadera; molusco
escritor.**

***Cita tomada de la cinta “Gori-
llas en la Niebla”, por tema se mo-
dificó al aplicar en nuestro sector.**



Recorridos gratuitos por la Central de Pescados y Mariscos La Nueva Viga, con el Sr. Jorge toral, instructor principal al frente de los grupos de estudiantes..



El CCE y 30 empresas -entre ellas atún Tuny de Grupomar- lanzan la campaña “Lo hecho en México está mejor hecho”

El Consejo Coordinador Empresarial (CCE) y treinta empresas de diferentes industrias y sectores -entre ellas Tuny de Grupomar- lanzaron el 22 de agosto la campaña nacional “Lo Hecho en México está mejor hecho”, la cual distingue la calidad y valor de los bienes fabricados y los servicios ofrecidos en el país, además de celebrar el orgullo de ser mexicanos.

La campaña conjunta en un esfuerzo colectivo a marcas —en algunos casos competidoras directas— de sectores como alimentos, construcción, electrodomésticos, servicios financieros, transporte, salud y bienes de consumo, entre otras. Participan, en su mayoría, empresas mexicanas y también compañías internacionales con operación y compromiso por el país.

“Lo hecho en México está mejor hecho” es una iniciativa del CCE que

• **Es una iniciativa del Consejo Coordinador Empresarial (CCE) respaldada por el gobierno, con el propósito de promover el orgullo nacional y el consumo local.**

• **Al elegir lo hecho en México apoyamos a nuestras empresas, a nuestras familias, y fortalecemos el futuro de nuestro país: Marcelo Ebrard**

• **Esta campaña fortalecerá el mercado interno, generará mayor crecimiento del consumo, más empleos y una mayor aportación tributaria. La calidad de los productos elaborados en México inspiran confianza en los consumidores: Fernanda Suárez**

cuenta con el respaldo del Gobierno de México y, en particular de la Secretaría de Economía, dependencia que certifica y otorga el sello “Hecho en México” a los productos y servicios que cumplen con estándares de calidad establecidos y que son manufacturados u ofrecidos en el país.

La campaña destaca la excelencia de los bienes y servicios elabora-

dos en México. Asimismo, refleja el compromiso de los empresarios con apoyar proyectos que contribuyan al desarrollo del país. De esta manera, no solo se fortalece el mercado interno, sino que también se beneficia directamente a los trabajadores mexicanos y a sus familias, reforzando la unidad y el orgullo de contribuir al progreso de México.

El evento reunió a representan-

tes del sector público y privado, entre ellos Francisco Cervantes Díaz, Presidente del Consejo Coordinador Empresarial, Armando Paredes Arroyo Loza, presidente del Consejo de la Comunicación y Fernanda Suárez, directora de Mercadotecnia, Trade Marketing y Relaciones Públicas de Grupomar y Atún Tuny; Todos coincidieron en la relevancia de esta campaña como un esfuerzo colectivo que impulsa el orgullo y la preferencia por lo hecho en México.

Tras felicitar al Consejo de la Comunicación, al Consejo Coordinador Empresarial y a todas las empresas que se han sumado a esta campaña, el secretario Ebrard comentó: “cada vez que elegimos lo hecho en México, no solo apoyamos a nuestras empresas y a nuestras familias, sino que también fortalecemos el futuro de nuestro país. Según el reporte de la Universidad de Harvard que clasifica a las principales economías del mundo, México ocupó el lugar 17 en su última edición, a solo dos posiciones de Estados Unidos, lo que demuestra que nuestra economía es más fuerte de lo que muchas personas podrían imaginar.”

Fernanda Suárez, hija del fundador de Grupomar y Atún Tuny, Don Antonio Suárez Gutiérrez, fue elegida para representar a las empresas comprometidas con impulsar la producción nacional y promover el orgullo de consumir lo hecho en México. Ella habló en nombre de marcas como Bimbo, Helvex, Atún Tuny, Grupomar, Chedraui, Coppel, Grupo Modelo, Banorte, Oxxo, Alpura, VivaAerobus, Lala, Liverpool, Regio, Sabritas, entre otras, y destacó:

“Me da mucho gusto hablar en nombre de todas las empresas que hoy están aquí representadas, por sus presidentes y altos ejecutivos, que con gran orgullo y esfuerzo nos sumamos a esta maravillosa campaña nacional, impulsada por el Gobierno de la República y muy especialmente por la Secretaría de Economía, encabezada por el licenciado Marcelo Ebrard y su equipo.

“Cada día México tiene una industria más potente y es conocido por la calidad de los productos elaborados en él, que inspiran confianza en los consumidores. Esta campaña no solo fortalecerá el mercado interno, sino que cobijará a todas las empresas, desde la más pequeña hasta la más

grande, sean familiares o públicas. Esto generará mayor crecimiento del consumo, más empleos y una mayor aportación tributaria. Al apoyar a las empresas mexicanas, estamos apoyando a todos sus trabajadores y a sus familias; sobre todo, el que todos nosotros estemos hoy aquí, inspirará a que muchos más se sumen y adquieran el isólogo “Hecho en México”.

Con la presencia de todos nosotros, una vez más se demuestra el apoyo de los empresarios a los proyectos importantes para nuestro país, porque en momentos de retos debemos creer en nosotros y mirar hacia dentro, ya que al estar unidos somos más fuertes como es el caso de esta maravillosa campaña “Lo Hecho en México está mejor hecho”

La campaña “Lo Hecho en México está mejor hecho”, hace énfasis en la importancia de distinguir, promover y consumir lo producido en nuestro país. Casi todas estas empresas son líderes en su actividad y muchas comercializan sus productos tanto en México como en el extranjero, enalteciendo el nombre de nuestro país con el isólogo Hecho en México, que no solo indica a buena calidad de los mismos, sino que promueve a nuestra querida nación.

Además de resaltar el orgullo nacional y la calidad de los productos mexicanos, la campaña tiene un impacto económico tangible, como enfatizó Francisco Cervantes Díaz:

“Esta campaña une a la iniciativa privada y al Gobierno de México para fortalecer nuestra economía. El consumo interno representa alrededor del 70 % del PIB y la industria manufacturera el 21.7 %. En 2024 alcanzamos un récord histórico de 6.9 mil millones de dólares en inversión extranjera directa, muestra de la confianza que México genera a nivel internacional”, concluyó



Genera miles de empleos la industria atunera en todos sus procesos; además, el atún es de las proteínas más consumidas en el mundo: Antonio Guerra

La industria atunera genera miles de empleos a través de la pesca, la producción, el procesamiento y la comercialización de productos del mar, pero además, el atún es una de las proteínas más consumidas a nivel global, lo que lo convierte en un pilar de la seguridad alimentaria, afirmó el director general de Grupomar, Antonio Guerra Autrey.

El empresario de la industria atunera dio a conocer que Grupomar comenzó sus operaciones de pesca de atún en el decenio de 1980 Y hoy, a cuatro décadas de sus inicios, ha invertido en la modernización de sus barcos, como el buque María de Jesús, el más moderno de América Latina.

“En nuestras operaciones -dijo-, implementamos estrictas medidas para asegurar que los atunes capturados tengan el tamaño adecuado, permitiendo que las poblaciones se mantengan saludables y puedan



seguir reproduciéndose; esta práctica es fundamental para proteger el equilibrio marino y garantizar un futuro próspero para la pesca y nuestros océanos”.

Agregó que, detrás del sabor único de atún Tuny, está la historia de las valientes colaboradoras de la empresa, quienes con manos expertas y el corazón, transforman la frescura del mar en un legado de calidad para la mesa de los consumidores.

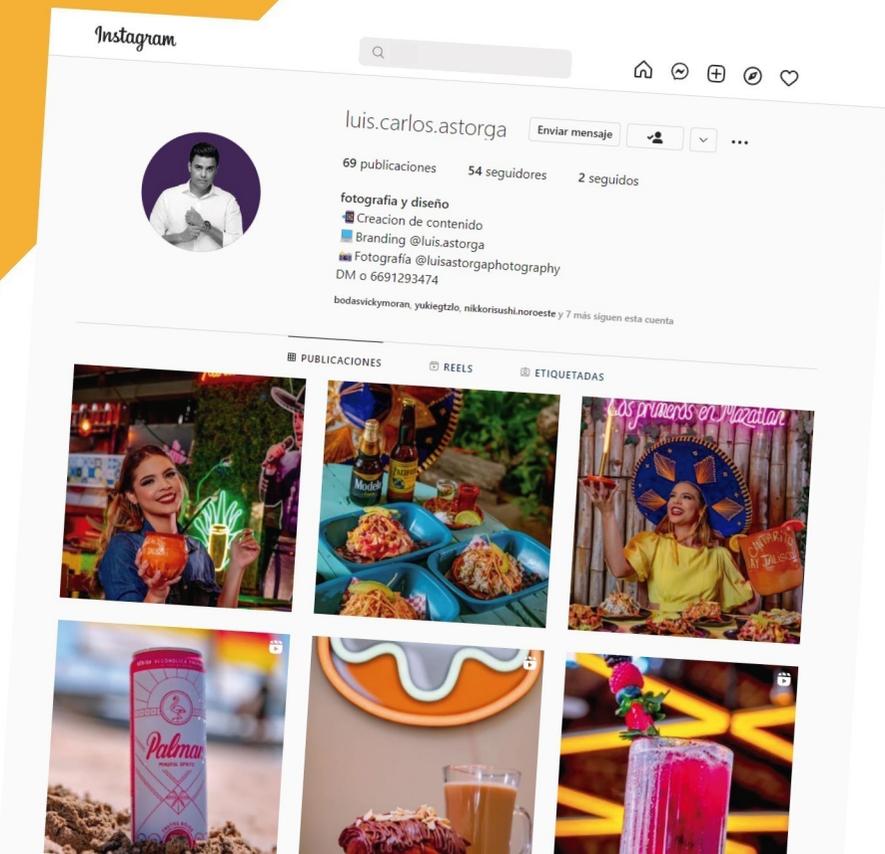
Explicó enseguida que “somos una holding que reúne a un conjunto de empresas 100% mexicanas, una de ellas, Nanomar, es la encargada de producir más de dos millones de latas al día, para que las familias puedan consumir atún Tuny de manera segura e inocua.

En ese sentido, manifestó Antonio Guerra que “en Grupomar nos mantenemos conectados con lo que nuestros consumidores valoran: la sostenibilidad. Es así que con nuestro espíritu innovador mejoramos nuestras presentaciones y procesos, para ofrecer un atún de la más alta calidad, nutritivo y sostenible”





FOTOGRAFÍA *de* PRO DUC TO



@luis.carlos.astorga
(669) 129-34-74



La Gobernadora de Quintana Roo, Mara Lezama Espinosa, al inaugurar el Foro Internacional de Economía y Crecimiento Azul, en Cancún.

El equilibrio entre conservación del medio marino y desarrollo económico genera beneficio para todos: IMIPAS

En la medida en que se logre un equilibrio entre el desarrollo económico y la conservación del medio marino, se tendrá un mayor beneficio para todos, estableció el director del Instituto Mexicano de Investigación en Pesca y Acuicultura Sustentable (IMIPAS), Víctor Manuel Vidal Martínez, al destacar la importancia de impulsar la economía azul para aprovechar el potencial de los océanos y mares de manera responsable a fin de mitigar el impacto a sus ecosistemas.

Así lo dijo al participar en el Tercer Foro Internacional de Economía y Crecimiento Azul que tuvo lugar el

- Se realizó el Tercer Foro Internacional de Economía y Crecimiento Azul, en la Universidad Anáhuac de Cancún, el 21 y 22 de agosto, el cual fue organizado por IMIPAS.
- La Economía Azul, promueve el desarrollo sostenible en sectores como la pesca, acuicultura, turismo, energías renovables marinas y transporte.

21 y 22 de agosto en la Universidad Anáhuac de Cancún, bajo la organización de la Secretaría de Agricultura a través del IMIPAS, con la participación del gobierno de Quintana Roo, la Universidad Anáhuac, la Secretaría de Pesca y Acuicultura del gobierno de Sinaloa, la FAO, y organizaciones

sociales como COBI, EDF, Comepesca entre otras.

Víctor Manuel Vidal refirió que este modelo es un enfoque de desarrollo económico que busca utilizar de manera sostenible los recursos marinos y costeros para generar crecimiento económico, mejorar



los medios de vida y preservar la salud de los océanos. Preciso que es urgente impulsar un desarrollo sustentable que garantice el uso responsable de los recursos marinos para que no se agoten ni dañen los ecosistemas.

En el marco de la inauguración, la gobernadora de Quintana Roo, Mara Lezama Espinosa, manifestó su satisfacción por la realización del Foro y deseó que los acuerdos sirvan para construir políticas públicas más

sólidas y efectivas, que se conviertan en compromisos concretos a fin de ser un referente internacional en economía azul.

Quintana Roo, añadió la gobernadora, es un territorio privilegiado por la naturaleza, con selvas, cenotes, manglares, lagunas, es biodiversidad, cultura viva, pero también un gran pueblo que entiende que el desarrollo no puede ni debe construirse nunca más sin respeto

Al comentar que el Foro se consti-

tuye en un espacio en el que especialistas, autoridades, académicos y estudiantes, compartimos propuestas para preservar los ecosistemas, mejorando la calidad de vida de las personas, dijo estar convencida de que el desarrollo solo es posible si se construye con respeto a la naturaleza y con justicia para nuestras comunidades y reafirmó su compromiso de avanzar hacia una economía azul regenerativa, que devuelva vida a los ecosistemas.



Destacó Mara Lezama que la protección de los recursos naturales no solo es un deber ambiental, sino una condición indispensable para garantizar bienestar social, económico y cultural de las comunidades costeras y del país en general.

“Cuidar el medio ambiente también es justicia, sin justicia ambiental y climática no puede haber justicia social. El mar nos da vida, pero depende de nosotras y nosotros que siga fluyendo. Si no trabajamos todas y todos para el cuidado de esta naturaleza maravillosa, se acaba”, precisó la mandataria estatal.

En su oportunidad, la secretaria de Pesca y Acuicultura sinaloense, Flor Emilia Guerra Mena, quien asistió como invitada especial, consideró que estos espacios de diálogo y colaboración son fundamentales para fortalecer la producción pesquera y acuícola bajo un enfoque de sostenibilidad y responsabilidad ambiental.

“Son importantes para Sinaloa estos espacios -dijo-, no solo porque somos el estado principal en la producción de pescados y mariscos, sino también porque estamos interesados en que a nuestros productores les vaya bien sobre todo en el



cuidado del medio ambiente y de nuestras bahías”, añadió.

Flor Emilia Guerra participó en el panel “Equidad Oceánica”, junto a Yanett Castro Medina, productora ostrícola de la bahía de Altata, Navolato, y Crisantema Hernández, Coordinadora del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo en Mazatlán (CIAD).

Yanett Castro hizo la presentación de su Cooperativa Almejeras de Santa Cruz, que es una organización única y pionera, formada exclusivamente por mujeres, fundada en 2017; que cuenta con 14 socias



Flor Emilia Guerra p y Crisantema Hernández,

dedicadas a la pesca y conservación del medio ambiente. habló sobre sus actividades de cultivo artesanal de ostión, que es recolectado del medio natural y cosechado sólo en y talla comercial (8 cms. o más), respetando su ciclo reproductivo. Dio a conocer que también se trabaja activamente en el rescate de especies como la almeja chocolate mediante vigilancia comunitaria.

Mencionó enseguida su Escuelita de la Conservación, donde se educan

a las futuras generaciones sobre la importancia de conservar los océanos y los recursos; también abordó el tema de las campañas de limpieza comunitarias de playas y esteros que se organizan en la Bahía de Altata para mantener el entorno limpio y saludable.

Como parte del foro, se presentaron conferencias magistrales, conversatorios y paneles enfocados en cuatro ejes temáticos: “Pesca y





Acuicultura sostenible”, “Restauración y conservación ecológica”, “Transporte marítimo”, y “Extracción de hidrocarburos y minería, implicaciones

Entre las novedades mostradas ahí, Sebastien Proust, titular del Programa de Pequeñas Donaciones, (-PPD), de PNUD México presentó una exposición y un panel sobre la transición energética en la cadena de valor pesquera. Tres comunidades de Yucatán y Campeche compartieron ante un público sorprendido tres innovaciones: un motor eléctrico de lancha, un refrigerador solar y una fábrica de hielo solar.

Además, presentaron en un stand los detalles de las tecnologías. Sin duda un gran momento para compartir los avances en estos procesos de revolución energética en la costa. También participaron en un conversatorio sobre financiamiento azul donde compartieron el enfoque de donaciones del Programa De Pequeñas Donaciones Del FMAM, México para los océanos del país y terminaron con un gran panel moderado por Fernando Camacho Rico sobre proyectos GEF, donde compartieron la trayectoria del PPD.

En el panel de equidad participó la directora general del Centro In-

tercultural de Estudios de Desiertos y Océanos (CEDO), Nélida Barajas Acosta, quien aprovechó el Foro para seguir promoviendo su Festival Regional de Pesca y Acuicultura Sustentable, que en su 4ta edición tendrá lugar en San Blas Nayarit del 14 al 16 de noviembre de este año, y el cual se ha consolidado como “una plataforma de articulación, diálogo y acción que impulsa el desarrollo justo, resiliente y sostenible de la pesca y la acuicultura artesanal en el Golfo de California”. Interesante fue ver cómo varios de los participantes en el Foro de Cancún se tomaron la foto sosteniendo el cartel del Festival de CEDO a realizarse en Nayarit.

En el evento inaugural estuvieron presentes Ana Patricia Peralta, Presidenta Municipal de Benito Juárez (Cancún); Marina Robles, Subsecretaria de Biodiversidad y Restauración Ambiental de la SEMARNAT; Luis Gutiérrez Reyes, Responsable del Sector Economía Social y Solidaria de la Secretaría de Economía; y Lina Pohl, Representante de México ante la FAO, además de Mauricio Márquez Corona, Vicepresidente de la Junta de Gobierno del INEGI y la Diputada Azucena Arreola Trinidad, Presidenta de la Comisión de Pesca de la Cámara de Diputados LXVI Legislatura, así como autoridades y representantes de diversos sectores



Anuncia el gobernador de Chiapas más apoyos a pescadores y creación de la Secretaría de Pesca

- **Reconoció Eduardo Ramírez Aguilar que la pesca es un motor de la economía en la Costa y el Soconusco, por lo que dio a conocer la próxima creación de la Secretaría de Pesca.**



Chiapas.- El gobernador Eduardo Ramírez Aguilar encabezó en Puerto Madero, Tapachula, la entrega de apoyos del programa Pesca por el Bienestar, donde subrayó que fortalecer este sector es una prioridad de su gobierno. Anunció que se duplicará el apoyo económico que actualmente reciben las y los pescadores, además de la entrega de kits con chaleco, brújula y luces de bengala, con el fin de impulsar la productividad y garantizar la seguridad de las familias dedicadas a esta actividad.

“A partir de este bimestre, ustedes van a recibir el doble, van a tener más apoyos y luego voy a irme con las sociedades cooperativas y, en el trabajo conjunto, ustedes y nosotros, se los aseguro, su actividad económica tendrá un nuevo rostro. ¡Que vivan los pescadores de Chiapas!”, expresó el mandatario, quien estuvo acompañado de su esposa, Sofía Espinoza Abarca, y de su hija, Grecia Ramírez Espinoza.

Asimismo, reconoció que la pesca es un motor de la economía en la Costa y el Soconusco, por lo que dio a conocer la creación de la Secretaría

de Pesca, que a partir del 1 de enero de 2026 tendrá sede en esta región, con el objetivo de garantizar mayor cercanía y atender de manera directa las necesidades del sector, en cumplimiento de uno de sus compromisos de ser un gobierno cercano.

El gobernador también informó sobre la inversión en maquinaria especializada para realizar trabajos de dragado y mantener limpias todas las bocanarras, lo que traerá mayores beneficios y un nuevo impulso al sector pesquero.

Por su parte, la subsecretaria de Pesca y Acuicultura, Judith Torres Vera, destacó que gracias a la política humanista de esta administración, el apoyo Pesca por el Bienestar pasará de 500 a mil pesos bimestrales, con el propósito de dignificar esta labor, fomentar una práctica responsable y reactivar la economía de las mujeres que también procesan productos del mar en los esteros.

A su vez, el presidente municipal de Tapachula, Yamil Melgar Bravo, resaltó que este programa no solo representa un respaldo económico para las y los pescadores, sino tam-

bién una herramienta para dignificar la actividad, reducir la vulnerabilidad en temporadas de veda, impulsar la organización comunitaria y promover una pesca sustentable.

En representación de las y los beneficiarios, el presidente de la Federación de Sociedades Cooperativas Pesqueras y Acuícolas Pescadores de la Frontera Sur, Alfredo Sumoza Balanzar, reconoció el impulso del gobernador para fortalecer al sector y reiteró su compromiso de continuar trabajando en conjunto por el bienestar común, buscando un equilibrio entre la productividad y la conservación de los ecosistemas marinos.

Al evento asistieron el comandante interino de la VII Región Militar, Alejandro Vargas González; el comandante de la 22 Zona Naval, Martín Felipe de Jesús Santillán Murillo; el magistrado presidente del Tribunal Superior de Justicia del Estado, Juan Carlos Moreno Guillén; el secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca, Marco Antonio Barba Arrocha; la diputada federal Rosa Irene Urbina Castañeda; el diputado local Freddy Escobar Sánchez; entre otros.

Siembran alevines en presas de Sinaloa y Michoacán; en Tabasco, con IMIPAS entregan semillas de ostión

Sanalona, Culiacán, Sinaloa, a 15 de agosto de 2025.- El gobernador Rubén Rocha Moya puso en marcha el Programa de Repoblamiento de Alevines en Embalses de Agua Dulce para el municipio de Culiacán, único a nivel nacional, ya que es el único municipio que tiene este programa y que beneficia a 600 pescadores de 14 embalses y diques.

Para ello, el gobernador Rocha se trasladó a la presa Sanalona, donde junto con el presidente municipal, Juan de Dios Gámez Mendivil; la secretaria de Pesca y Acuacultura, Flor Emilia Guerra Mena; y como invitado especial el senador de la República, Enrique Inzunza Cázarez, sembró los primeros alevines en este embalse, donde se depositarán 2 millones de alevines, mientras que en la presa Vinoramas será un millón más, y otros dos millones de esta especie en un total de 12 cuerpos de agua más distribuidos en el resto del municipio de Culiacán.

“Vamos a seguir en esta tarea de siembra de alevines y también en la tarea de equipar a las pescadoras y pescadores”, dijo el gobernador Rocha al adelantar que en este mes se hará la entrega de motores marinos y pangas para pescadores tanto ribereños como los que pescan en aguas continentales, tales como las presas y diques.

Por otra parte, el gobernador Rocha atendió las peticiones que le hicieron algunos pescadores, sobre problemáticas muy particulares en cada una de sus localidades, y en respuesta, giró instrucciones a la secretaria de Pesca, Flor Emilia Guerra,



para explorar la posibilidad de desazolvar la Laguna de Canachi; también se comprometió a construir en coordinación con el Ayuntamiento de Culiacán, un puente peatonal sobre el arroyo que cruza por el poblado Los Mayos, casi en el límite con Durango, así como un puente vado en la comunidad de Amatlán.

En su intervención, la secretaria Guerra Mena destacó que Culiacán es el único municipio de todo México que tiene este programa de repoblamiento de alevines, que se suma a la estrategia que desde el Gobierno del Estado se lleva a cabo en esta materia, mediante la cual ya se han sembrado 25 millones de alevines en las más de 40 presas, embalses y diques que existen en Sinaloa.

Informó que tan sólo aquí en la presa Sanalona se han sembrado en los primeros tres años de gobierno del doctor Rubén Rocha Moya un total de 6.5 millones de alevines, y

en este día se procedió a siembra de otros dos millones más, para dar un total de 8.5 millones.

“Quiero felicitar la labor del alcalde de Culiacán, el amigo Juan de Dios, porque es el único municipio en todo el estado que tiene este programa, no sólo es el estado número uno sino que es el único municipio de todo el país, pues Culiacán no sólo es agricultura y beisbol, también es pesca, son presas y son diques”, comentó.

A su vez, el presidente municipal de Culiacán, Juan de Dios Gámez Mendivil, destacó que la presa Sanalona no sólo sirve para suministrar a la ciudad agua para consumo humano y la que se utiliza para regar los valles agrícolas, sino también representa la posibilidad de explotar la pesca como actividad productiva para las familias que viven en el entorno del vaso, en las poblaciones aledañas, y por ello la naturaleza de este programa, único en el país.

El Gobierno de Tabasco y el IMIPAS entregaron semillas como parte del programa Pescando Vida, con lo que se busca diversificar la acuicultura

Más de 10 mil trabajadores del sector acuícola de Tabasco serán beneficiados con la entrega de 3.5 millones de semillas de ostión, como parte del programa estatal Pescando Vida, esto en un convenio de colaboración entre el Instituto Mexicano de Investigación en Pesca y Acuicultura Sustentables (IMIPAS) y el Gobierno del Estado.

El objetivo del programa es fortalecer la producción acuícola local y diversificar con proyectos de ostión y tilapia, lo que permitirá alcanzar un valor estimado de producción superior a 600 millones de pesos.

Desde el Centro de Innovación y Transferencia Tecnológica Acuícola de Tabasco (CITTAT), las autoridades destacaron que este convenio

también impulsará la investigación, el desarrollo tecnológico y la transferencia de conocimientos.

Tabasco es “líder a nivel nacional en cuanto a los recursos invertidos en proyectos acuícolas. Ningún otro estado está destinando la misma cantidad que hoy invierte el Gobierno del Estado, lo cual, como sector, se agradece”, afirmó Eduardo Mendoza Quintero, director de Investigación en Acuicultura del IMIPAS, quien adelantó que especialistas en genética y comercialización fortalecerán la región para garantizar la sanidad y competitividad de los productos.

Por su parte, Guillermo Priego León, subsecretario de Pesca y Acuicultura de Tabasco, subrayó que la entidad cuenta con más de 4 mil kilómetros de ríos y 30 mil hec-

táreas de lagunas costeras. “Pero necesitamos el insumo más importante: semilla biológica de calidad. Por ello acudimos al IMIPAS y hoy celebramos este primer convenio específico que nos permite tener acceso a esa semilla”, expresó.

En una primera etapa, el proyecto beneficiará directamente a 2.500 personas y productores, y en los próximos años se ampliará hasta superar los 10 mil beneficiarios.

El investigador del IMIPAS, Alejandro Pérez, resaltó que en el CITTAT ya se consolidó el cultivo larval de ostión para producir semilla. “Esto es muy importante porque hemos establecido un proceso que antes no teníamos, gracias a la colaboración, al trabajo conjunto y al esfuerzo del equipo del CITTAT, que ha sido fundamental”, indicó.

Siembran 2 millones de alevines en ríos y presas de Michoacán

MDRELIA, Mich., 3 de agosto de 2025. - Para resiembra en ríos, lagos y presas, la Comisión Estatal de Pesca cuenta con un registro de 2 millones de alevines solicitados por diversas instituciones, declaró el director de la Comisión, Ramón Hernández Orozco.

“Estamos en la temporada de siembra de casi todas las presas. No nos damos abasto, tenemos muchas peticiones, alrededor de unos dos millones de peces solicitados”, expresó en entrevista telefónica, Hernández Orozco.

Recordó el director que la dependencia mantiene jornadas de siembra de peces todo el año, en sus dos variedades, hormonados y no hormonados, el primero no se reproduce y el segundo sí. La capacidad de reproducción de la Comisión es de seis millones de alevines, de los cuales cuatro ya se destinaron para la siembra de los cuerpos de agua.

“Nosotros sembramos todo el año, sin embargo, el trabajo se intensifica por la lluvia, debido a que los embalses recuperan su capacidad”, añadió. Entre las presas benefi-

ciarias está el Gallo, en Tiquicheo, y a la que se destinaron medio millón de crías de tilapia, cantidad destinada luego de la pérdida de varias toneladas de mojarra por cambios en las temperaturas en el agua al inicio de la temporada de lluvias.



FOTO, cortesía de la Gaceta UDG, Universidad de Guadalajara

El texto original de este artículo de Michoacán fue publicado por la Agencia Quadratín en la siguiente dirección: <https://www.quadratín.com.mx/principal/siembran-dos-millones-de-alevines-en-rios-y-presas-de-michoacan/>

Conmecoop urge atender la violencia en la pesca como un asunto de seguridad nacional



*Por Daniela Reyes
Causa Natura media*



- Grupos criminales controlan desde la captura hasta la comercialización de especies con un alto valor en el mercado como abulón, langosta, almeja y pulpo.
- Propone José Luis Carrillo, de Conmecoop que la pesca ilegal sea considerada un problema de seguridad nacional.
- Canainpesca advierte que pescadores que buscarían otro giro, ante el riesgo de que entren a pescar personas nuevas que no respeten la normatividad del sector.
- No debemos dejar de exigir que el gobierno haga uno de sus trabajos principales que es mantener la paz y la seguridad de la ciudadanía”: Alfonso Rosiñol.



José Luis Carrillo, presidente de la Conmecoop.

En los últimos 10 años, grupos delictivos han afectado el sector pesquero y desatado una ola de violencia contra los actores de la cadena de producción que va desde cobros por salir a pescar hasta asesinatos.

Ante este escenario, la Confederación Mexicana de Cooperativas Pesqueras y Acuícolas (Conmecoop), que agrupa a 47 federaciones y 600 sociedades cooperativas, propone que la pesca ilegal sea considerada un problema de seguridad nacional.

“Uno de los puntos primordiales para nosotros es que la pesca ilegal y el tema de la comercialización ilegal sean considerados asuntos de seguridad nacional y que sea

tratado en el Consejo Nacional de Seguridad. Nosotros, como cámara, es lo que podemos proponer”, señaló José Luis Carrillo, presidente de la Conmecoop.

Los grupos criminales merman las labores pesqueras

Además de los costos de operación y la burocracia para obtener permisos, los pescadores ahora tienen que enfrentarse a grupos delictivos que, en algunos lugares, tienen el control completo de las pesquerías, desde su captura hasta su comercialización, de acuerdo con Carrillo.

“Se suma a la pesca ilegal otro ingrediente que es el control de los grupos delictivos hacia los pescadores ilegales y hacia los pescadores ordenados, pero también se ha involucrado en el tema de la comercialización. Esto se ha

intensificado notablemente en los últimos diez años”, dijo.

Añadió que los incidentes más comunes son el cobro por salir a pescar, la obligación de venderles la producción y de permitirles pescar sin permisos en la zona donde trabajan los pescadores y la comercialización del producto pesquero. Inclusive en los últimos dos años se han registrado asesinatos y amenazas hacia líderes pesqueros en México.

La situación de violencia tiene un impacto directo en los pescadores, quienes cada vez ven más complicado el desempeño de su trabajo y los está llevando a reconsiderar si continuar en él, señaló Alfonso Rosiñol, vicepresidente de pesquerías en la Cámara Nacional de las Industrias Pesqueras y Acuícolas (Canainpesca) y presidente de la misma Cámara en la delegación Baja California.

“Hay gente en la industria evaluando seriamente si continuar aquí o de plano ver si pueden girar a otro tipo de trabajo donde se puedan desempeñar. El riesgo principal es que dejen de pescar porque ya no les conviene o no quieren correr el riesgo, y eso podría traer otros problemas porque podrían entrar personas nuevas a pescar que no respeten las vedas, las cuotas y las tallas mínimas de captura”, señaló Rosiñol.

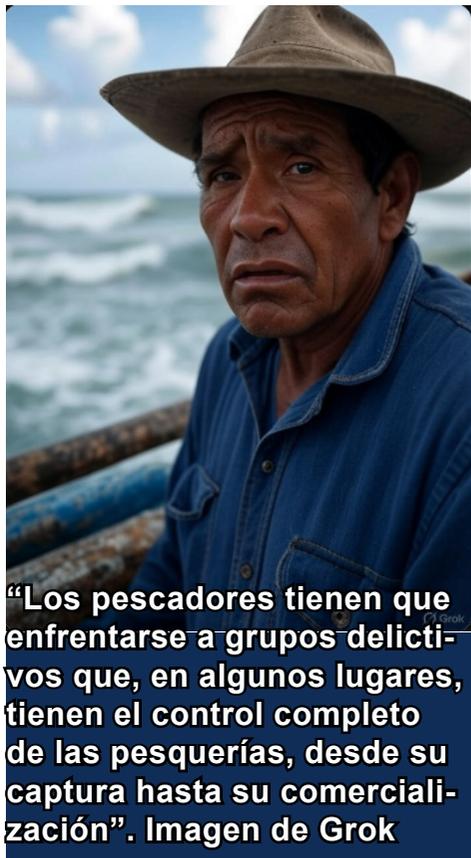
Actualmente, ni Canainpesca ni Conmecoop tienen un registro de los incidentes de violencia dirigidos hacia integrantes del sector pesquero, ya que las personas que son víctimas tienen miedo de hablar

para informarle a las organizaciones y para interponer una denuncia. Lo único que han podido identificar es algunas pesquerías y regiones donde se han presentado agresiones más extremas como asesinatos.

“Hemos identificado que los lugares que se dan con mayor frecuencia y con mayor contundencia son los lugares donde los recursos pesqueros tienen un alto valor en el mercado internacional. El abulón, la langosta, la almeja chiluda y el pulpo, por ejemplo, tienen un alto valor y por eso es un incentivo para ellos”, señaló Carrillo.

El papel de las confederaciones y cámaras empresariales

Cuando se presenta un incidente de violencia hacia alguien del sector pesquero, las confederaciones y cámaras se reconocen rebasadas para hacer algo al respecto debido al alto riesgo de seguridad que implica para el pescador y



“Los pescadores tienen que enfrentarse a grupos delictivos que, en algunos lugares, tienen el control completo de las pesquerías, desde su captura hasta su comercialización”. Imagen de Grok



Alfonso Rosiñol, vicepresidente de pesquerías en la Canainpesca.

para su familia, señaló Carrillo, por lo que recomiendan acudir a las autoridades, interponer una denuncia y solicitar protección.

A pesar de eso, el estar en una organización como Conmecoop o Canainpesca, ayuda para estar unidos y fuertes como sector cuando se requiera hacer algún reclamo a la autoridad.

“Al estar unidos en grupos con actores de todo México... hace que puedas abogar mejor por el sector. Creo que cualquier pescador que no esté afiliado a algún organismo puede ver en este aspecto un motivo más para unirse, para poder mencionar lo que está pasando y para que se haga más fuerte la voz de estas organizaciones. No debemos dejar de exigir que el gobierno haga uno de sus trabajos principales que es mantener

la paz y la seguridad de la ciudadanía”, manifestó Rosiñol.

Lo que está viviendo actualmente el sector pesquero, puede extenderse a otros sectores económicos y al resto de la sociedad, por eso para Rosiñol es importante que todas las personas se unan para exigir una vida y trabajo en paz.

“Me preocupa mucho porque la violencia va evolucionando. Vivir la violencia como sector pesquero es preocupante pero es aún mayor saber que esto se puede extender al resto de la sociedad, estemos o no en este momento en la industria pesquera, y ahí es donde creo que todos debemos de exigir el poder vivir en paz y poder desempeñar nuestras actividades”, señaló Rosiñol.

<https://causanaturamedia.com/es/notas/conmecoop-urge-atender-la-violencia-en-la-pesca-como-un-asunto-de-seguridad-nacional>

Guardianas del mar: mujeres yucatecas protegen lo que el Estado mexicano olvidó

- En Yucatán, sólo el 1,16 % de pescadores registrados oficialmente son mujeres. Sin embargo, ellas son quienes lideran las labores de conservación marina en comunidades como Celestún, San Felipe y Río Lagartos.
- Yucatán encabeza las denuncias por comercialización ilegal de productos pesqueros, con más del 32 % del total nacional. Entre 2009 y 2024 se decomisaron más de 4,500 toneladas de pesca ilegal en ese estado.
- La poca vigilancia institucional y la falta de presupuesto para medidas de control han llevado a que las mujeres se organicen voluntariamente para defender su territorio marino.
- Para cumplir con sus funciones de vigilancia y monitoreo, se han capacitado en buceo, manejo de drones y análisis de datos.



Por: Itzel Chan, Miguel Cocom

En el norte de la península de Yucatán, donde el golfo de México se entrelaza con una franja de manglares y playas de arena blanca, la pesca ha sido por generaciones el soporte económico y cultural de las comunidades. Pero en puertos como Celestún, San Felipe y Río Lagartos, la abundancia que alguna vez ofreció el mar ha comenzado a escasear: especies clave como el mero (*epinephelus morio*), el pulpo (*octopus maya*), la langosta (*panulirus argus*) y el pepino de mar (*holoturoideos*) están bajo presión por la sobreexplotación y la pesca furtiva. Ante la escasa vigilancia de las autoridades mexicanas, son las mujeres pescadoras, madres de familia, comerciantes y buceadoras quienes se organizan para proteger esos espacios marinos.

Con sus propios medios, estas mujeres realizan rondas de vigilancia, documentan irregularidades, disuaden a pescadores furtivos y recogen pruebas para presentar denuncias. Lo hacen sin salario, sin seguro y, muchas veces, sin figurar siquiera en los registros oficiales de pesca. Aun así, han logrado reducir la pesca ilegal y, poco a poco, cambian la percepción sobre su papel en un sector históricamente dominado por hombres.



En las actividades de monitoreo y vigilancia los hombres trabajan en alianza con las mujeres. Foto: cortesía Natalia Gutiérrez

Su presencia en el agua no solo desafía a la ilegalidad, sino que también pone en evidencia la debilidad institucional en la zona. En un estado como Yucatán, que encabeza la lista nacional de denuncias por pesca ilegal y donde hay apenas siete inspectores oficiales para vigilar más de 370 kilómetros de costa, el trabajo de estas mujeres no solo llena un vacío, sino que también propone una nueva forma de cuidar el mar desde lo colectivo, lo técnico y lo comunitario.

Celestún: la cuna de las mujeres que cuidan el mar

En el puerto de Celestún, hay diez personas sentadas: cinco hombres y cinco mujeres. Es una escena poco común en un sector que suele estar dominado por varones. Sin embargo, ellas se abren paso. Con binoculares al cuello, libreta en mano y dron, participan en la vigilancia comunitaria para cuidar el mar y frenar la pesca ilegal.

En una maleta negra e impermeable guardan sus binoculares, su cámara fotográfica, un botiquín, un cargador solar, una tablet, su libreta y un navegador satelital. Este último es el que les señala el polígono del refugio pesquero que patrullan.

El refugio pesquero de Celestún fue creado por primera vez en 2019, como una urgencia para proteger recursos como el pepino de mar, el mero y la langosta, altamente amenazados por la sobreexplotación y la pesca furtiva. En este espacio se prohibió la pesca por un periodo de cinco años para ayudar a que las especies marinas se recuperen y, por primera vez este año, se permitirá sólo la pesca de pulpo de forma artesanal.

El diseño de estos refugios se basa en el comportamiento de las



Una parte del equipo de mujeres de Celestún, pieza clave en la vigilancia costera. Foto: cortesía Natalia Gutiérrez

especies que se desean proteger. Por ejemplo, si un pez nada hasta tres kilómetros en un día, el refugio debe extenderse al menos nueve kilómetros para garantizar que encuentre un espacio seguro dentro de su rango natural de movimiento. Así se crean condiciones para que sus poblaciones se regeneren de manera efectiva.

A través de sus labores, las mujeres guardianas buscan que esa protección no se quede solo en el papel

Aunque son minoría, su aporte a la conservación es innegable. La Secretaría de Pesca y Acuacultura Sustentables de Yucatán (Sepasy) cuenta con un padrón —listado oficial— de pescadores del estado, en el que se registran los nombres de 12 382 personas dedicadas a la pesca. Solo 143 son mujeres, lo que representa el 1,16 %. La mayoría se encuentra en municipios como Progreso, Celestún, San Felipe, Hunucmá y Río Lagartos, todos ubicados al norte de la península yucateca.

Los nombres que más se repiten en el listado son: Manuel Jesús, Miguel Ángel, Víctor Manuel, José

Luis y Luis Alberto. Pero aquí, en la asamblea comunitaria de vigilancia en Celestún, quienes toman la palabra son Damaris, Reina, Laura, Rocío, María de la Luz y Esther.

Damaris Chuy, una mujer joven y morena, que sobresale por su liderazgo al momento de trabajar en equipo, recuerda que en los últimos cuatro años su esposo ha llegado a la casa cada vez con menos pesca. Como madre de familia se preocupa: es una muestra de que las especies con las que se alimentan, o las que venden para subsistir —como el mero y el pulpo—, se están agotando.

“Además, los pescadores nos dicen que antes podían pescar a 25 millas mar adentro, pero ahora tienen que irse mínimo hasta las 60 millas”, agrega Chuy. Ahí entendió que había que actuar con urgencia. A su sentir se sumaron más mujeres de la zona.

“Antes pensábamos que esto era solo para hombres. Pero comenzamos a involucrarnos en la vigilancia porque notamos que, cuando los varones se encontraban con pescadores furtivos, los enfrentamientos eran más fuertes. Entonces lo vimos como una estrategia: con nosotras se calman un poco. Lo que hacemos es tratar de impedir

“

Cuando los varones se encontraban con pescadores furtivos, los enfrentamientos eran más fuertes. Con nosotras se calman un poco”,

Reina Dzul,
guardiana del refugio marino de Celestún



que pesquen dentro del refugio pesquero y que no capturen especies en veda”, explica Reina Dzul, otra de las mujeres de Celestún que dejan la orilla para convertirse en guardianas de su territorio marino.

Aunque es difícil regular la pesca en una comunidad pesquera, estas mujeres saben que esa es una de las pocas alternativas que tienen para conservar el recurso. Las reglas son estrictas: nada de pescar haciendo buceo con tanque, ni pesca deportiva o redes de arrastre.

Para realizar las labores de vigilancia, Rocío de la Cruz, quien lleva

en el grupo casi cinco años, explica que se organizan de un día para otro, principalmente por razones de seguridad —para no alertar a los pescadores furtivos de que la costa será vigilada—, pero también porque dependen de las condiciones del clima y de si hay recursos suficientes para el combustible.

El grupo se establece con quienes pueden y tienen el tiempo, generalmente cinco o seis personas. “Nos avisamos por mensaje: mañana hay rondín —como se conoce localmente al patrullaje—, y todo lo que vemos durante la jornada lo reportamos (a la Conapesca)”, dice Reina Dzul.

Las mujeres involucradas no reciben apoyos estatales ni federales, pero sí de la organización internacional WildAid, que a través de recursos y capacitación, trabaja para proteger la vida silvestre y los ecosistemas marinos amenazados, fortaleciendo la aplicación de las normas en el océano y la reducción de la pesca ilegal en áreas marinas.

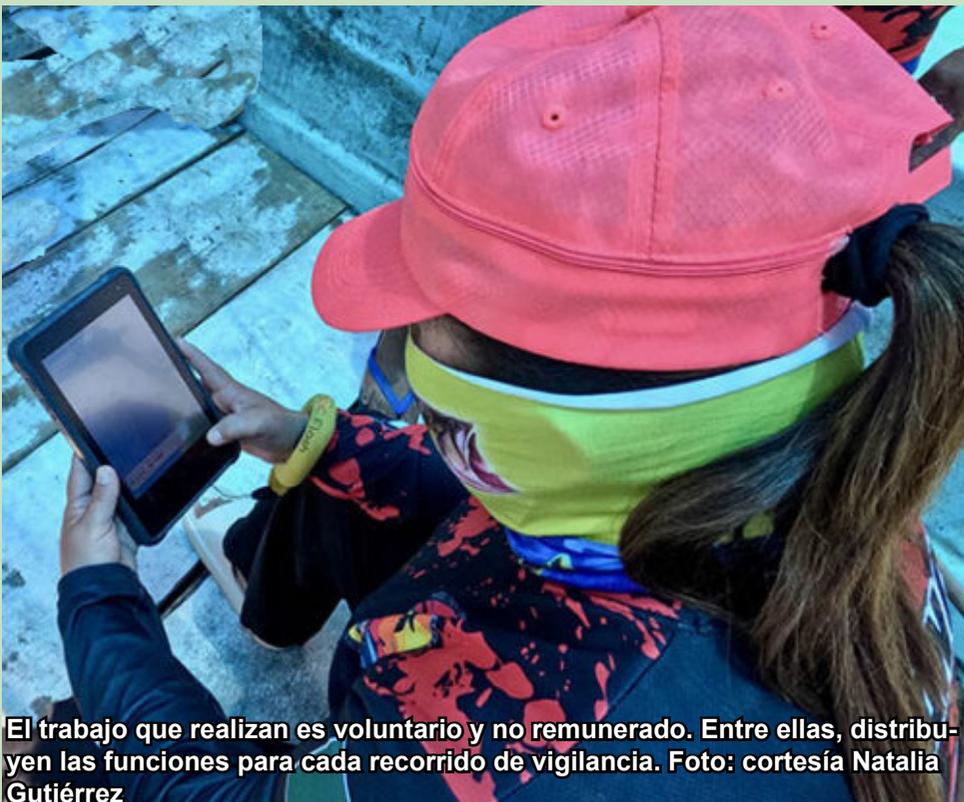
En una jornada habitual, primero se cargan los tanques de gasolina —en los que invierten hasta cuatro mil pesos mexicanos (215 dólares) por recorrido— y luego se asignan las tareas: una lleva los binoculares, otra toma fotos con la cámara y el dron, alguien más anota todo en la libreta y una más, si se presenta la ocasión, se encarga de conversar con los pescadores.

“No llegamos de golpe. Primero observamos desde lejos. Anotamos las placas de la lancha y vemos si la embarcación tiene nombre. Si vemos algo extraño, nos acercamos, siempre cuidando nuestra seguridad”, explica Dzul. El protocolo es claro: si hay riesgo, se retiran.

Su presencia en el agua desde hace cinco años ha dado resultados. Según sus datos, lograron reducir las embarcaciones que pescan ilegalmente en el refugio de 15 a tres o cuatro por mes.

Lo cierto es que Yucatán, según cifras que la Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca (Conapesca) le entregó vía transparencia a Mongabay Latam, se encuentra entre los tres estados con mayor número de denuncias por pesca furtiva (345, entre 2010 y 2023). Además, encabeza la lista nacional en denuncias por comercialización ilegal de especies marinas, con 186 reportes formales que representan más del 32 % del total en el país.

Más allá de las denuncias, según la misma entidad, entre 2009 y 2024, en Yucatán se han retenido



El trabajo que realizan es voluntario y no remunerado. Entre ellas, distribuyen las funciones para cada recorrido de vigilancia. Foto: cortesía Natalia Gutiérrez

más de 4579 toneladas de producto pesquero marino de origen ilegal —la quinta cifra más alta del país, solo por debajo de Jalisco, Ciudad de México, Sonora y Sinaloa—. Además se han decomisado 300 embarcaciones, 588 vehículos y más de 7000 artes de pesca, y se han puesto a disposición de las autoridades 104 personas por relación con la pesca furtiva.

Estos datos revelan una presión constante sobre los ecosistemas marinos y una alarma creciente. Más aún si se considera que el litoral de Yucatán es más corto que el de otros estados, que hay menos embarcaciones operativas y que las capacidades institucionales para atender esta problemática son limitadas.

Como resultado, son las mujeres quienes se encargan de tomar fotos que sirvan como pruebas para interponer cada mes las denuncias por pesca furtiva en el Sistema de Denuncia de Pesca Ilegal de la Conapesca. Además, patrullan cada



Cuando encuentran a pescadores furtivos los exhortan a abandonar la zona. Foto: cortesía Natalia Gutiérrez

semana porque ni la Conapesca ni la Secretaría de Marina (Semar) realizan recorridos de vigilancia, aseguran.

La razón de esa ausencia institucional también está en los números: desde 2020, hay solo siete personas de la Conapesca dedicadas a vigilar 15 puertos y más de 378 kilómetros de litoral.

Asimismo, para 2025, el presupuesto federal asignado para estas tareas fue de 42.7 millones de

pesos mexicanos (cerca de 2,3 millones de dólares), muy por debajo de los 107.2 millones (5,7 millones de dólares) destinados en 2020, lo que representa una reducción superior al 60 %, de acuerdo con la respuesta otorgada por la misma dependencia estatal. Sin embargo, la Semar asegura que ha realizado 135 operativos conjuntos con Conapesca desde 2023, concentrados en municipios como Progreso, Celestún, Río Lagartos, Dzilam de Bravo y



Las mujeres se han convertido en la cara visible de la protección de los recursos marinos. Foto: cortesía Patricio Medrano

Telchac Puerto.

Otro aspecto preocupante es que la pesca ilegal no parece estar en la agenda de la Secretaría de Pesca y Acuicultura Sustentables de Yucatán (Sepasy). En una solicitud de información realizada por Mongabay Latam, la entidad aseguró que “el tema de la pesca furtiva” no fue incluido en las discusiones de la Sesión Extraordinaria de Instalación del Consejo de Pesca y Acuicultura Sustentables del Estado de Yucatán ni en la Primera Sesión Ordinaria, espacios donde se construyen las nuevas rutas de acción.

En San Felipe y Río Lagartos, buceadoras patrullan el mar

Es domingo por la mañana en San Felipe, en la costa oriental de Yucatán. En el malecón se celebra el Festival del Renacer de la Costa, impulsado por el Gobierno local con el objetivo de “sensibilizar a la población sobre la importancia de las vedas, con especial énfasis en la veda del mero”, señala un comunicado oficial.

A un lado del muelle, unos jóvenes trasnochados bailan, la música suena fuerte y se acumula la basura del día anterior. Unas calles más adelante, un grupo de mujeres se prepara en silencio.

Son buceadoras que monitorean esta zona del litoral de Yucatán. Desde el 2020 han recibido capacitación, certificados y la confianza de sus comunidades para ayudar a conservar los recursos marinos. Mientras otros celebran, ellas se alistan para patrullar la costa.

“Tratamos de ser pescadoras más conscientes con lo que hacemos en el mar. Procuramos no extraer especies que están en veda o que no alcanzan la talla requerida. Más allá del monitoreo y la vigilancia, nos dedicamos

“

Tratamos de ser pescadoras más conscientes con lo que hacemos en el mar. Procuramos no extraer especies que están en veda o que no alcanzan la talla requerida”,

Stacy Acevedo,
pescadora.



a cuidar todo nuestro ecosistema marino”, relata Stacy Acevedo, quien pesca desde que tenía 17 años y, tras más de una década, ha visto cómo su compromiso se hace más fuerte.

cevedo comenzó acompañando a su papá en el mar y, con las ganancias de la pesca, pagó sus estudios. Ahora, señala, su convicción es conservar y motivar a más personas a hacer lo mismo.

Frente a los municipios de San Felipe y Dzilam de Bravo, el 27 de diciembre de 2024 se decretó el Refugio Pesquero “Actam Chuleb” en aguas marinas de jurisdicción federal. Allí, el grupo de voluntarias del que forma parte Stacy Acevedo realiza en promedio cuatro monitoreos al mes.

Ella y sus compañeras recuerdan que al inicio la comunidad las tachaba de locas, pero ahora comienzan a valorar sus acciones.

Para Jacobo Caamal, implementador del equipo de Comunidad y Biodiversidad (COBI) AC —una organización civil mexicana fundada en 1999 que promueve la conservación del océano y el uso sostenible de los recursos pesqueros—, la participación de las mujeres en el sector pesquero debe entenderse más allá del acto de pescar.

“Decretar un refugio involucra aspectos como el monitoreo, la vigilancia, la educación y la capacitación para que se pueda hacer todo el manejo. Aquí, en especial, hay mucha



Las mujeres que realizan vigilancia se han convertido también en inspiración para las jóvenes de sus comunidades. Foto: cortesía Natalia Gutiérrez

presencia de mujeres y nos damos cuenta de la necesidad de visibilizar el rol que tienen en el sector pesquero. Son parte importante de la maquinaria pesquera”, asegura.

En comunidades como San Felipe y Río Lagartos, COBI impulsa procesos de formación técnica con las mujeres como protagonistas. “Hay más mujeres monitoras que en los otros puertos del estado. Algunas son buceadoras certificadas por la agencia PADI y otras están capacitándose como analistas de datos”, explica Caamal.

En Río Lagartos, Jéssica Marfil y Gloria Pereira vigilan las costas desde hace más de un año. Han enfrentado gritos, burlas y amenazas, pero también evitan las capturas de especies amenazadas como la langosta y el pulpo en zonas vedadas.

Al regresar al puerto no hay medallas ni aplausos, solo una bitácora llena de datos y el cansancio en los brazos.

Jéssica Marfil admite que aunque vigilan el área de 23.7 kilómetros cuadrados, no tienen la facultad para “castigar” a las personas. Al igual que sus colegas de Celestún, se encargan de hacer fotografías y, si la situación lo permite, les señalan a los pescadores las razones por las que no está



Son 10 mujeres en Río Lagartos, Celestún y San Felipe las que realizan monitoreos para evaluar los niveles de conservación mar adentro. Foto: cortesía Natalia Gutiérrez

permitido pescar en esa zona. “Solo tomamos fotos y anotamos los datos, pero no nos ponemos a discutir porque, teniendo la evidencia y la documentación, podemos ir a denunciar”, señala Marfil.

Estas mujeres son inspiración para las más jóvenes de sus comunidades y sostienen una red de vigilancia que ayuda a cuidar sus recursos marinos. Ahmed Burad Méndez, coordinador del Programa Marino de WildAid en México, es testigo del trabajo que hacen: “Cada vez se ve más un rol activo de la mujer en aspectos técnicos y de manejo de los recursos pesqueros. Aportan una importante perspectiva en el cuidado de su sustento: la pesca”, afirma.

Un trabajo poco reconocido, pero necesario

Desde Celestún hasta El Cuyo, pasando por San Felipe, Telchac Puerto y Río Lagartos, hay una red viva de guardianas del mar que cada día se esfuerza porque sus hijas e hijos conozcan en el futuro las especies que hoy ellas protegen.

La doctora María Teresa Castillo Burguete, investigadora del Centro de Investigación y de Estudios Avanzados (Cinvestav), una institución creada en 1961, explica que la participación de las mujeres en las actividades relacionadas con la pesca está marcada por una doble invisibilización: por considerar sus labores como parte de la cotidianidad familiar y por unas dinámicas que no reconocen ese aporte. “Gran parte de las funciones que realizan las mujeres se invisibilizan porque se asumen como lo ‘esperado’, que ‘ayuden’ en el hogar e incluso en aspectos como la comercialización de la pesca”, afirma.

Laura González Rivera, coordinadora general de la Alianza Kanan Kay —que desde la sociedad civil trabaja en fortalecer la vigilancia comunitaria en Yucatán— coincide: “La integración de mujeres a las tareas de vigilancia y monitoreo es el resultado de una convergencia de factores comuni-



En el litoral yucateco, grupos de mujeres se han organizado para proteger su costa. Foto: cortesía Natalia Gutiérrez

tarios, organizativos y culturales. Tras su vinculación se observa un cambio paulatino pero sostenido en la percepción del rol de la mujer en las actividades pesqueras y de conservación”. Durante 2024, la Alianza Kanan Kay facilitó procesos de capacitación jurídica y técnica para comités y liderazgos locales en zonas de refugio pesquero como Celestún, Río Lagartos y Telchac Puerto. En Celestún, 18 mujeres fueron formadas en vigilancia y dos más en buceo.

José Luis Carrillo, presidente de la Confederación Mexicana de Cooperativas Pesqueras y Acuícolas (Conmecoop) —una red de 600 cooperativas pesqueras con presencia en 15 estados del país—, asegura que la participación de las mujeres es creciente cada día. “Ya hay más apertura y más formatos en los que las mujeres participan. He visto que se involucran más en monitoreo y vigilancia y eso

es importante”, afirma. Según él, los estados donde hay más mujeres involucradas en temas de vigilancia son Chiapas, Oaxaca y Yucatán.

Durante 2024, la Alianza Kanan Kay facilitó procesos de capacitación jurídica y técnica para comités y liderazgos locales en zonas de refugio pesquero como Celestún, Río Lagartos y Telchac Puerto. En Celestún, 18 mujeres fueron formadas en vigilancia y dos más en buceo.

José Luis Carrillo, presidente de la Confederación Mexicana de Cooperativas Pesqueras y Acuícolas (Conmecoop) —una red de 600 cooperativas pesqueras con presencia en 15 estados del país—, asegura que la participación de las mujeres es creciente cada día. “Ya hay más apertura y más formatos en los que las mujeres participan. He visto que se involucran más en monitoreo y vigilancia y eso

es importante”, afirma. Según él, los estados donde hay más mujeres involucradas en temas de vigilancia son Chiapas, Oaxaca y Yucatán.

Pese a los avances, los desafíos siguen siendo muchos: hay estructuras institucionales débiles, datos esquivos, riesgos constantes y falta de reconocimiento. Pero, frente a esa marea, las mujeres resisten con su propia fuerza. No esperan directrices desde arriba, sino que trazan su propia ruta en el mar. Cada recorrido, foto tomada, matrícula anotada y dato registrado es un paso más para la conservación del litoral.

* Este texto publicado aquí por NotiPesca es parte de una alianza periodística entre Mongabay Latam y Causa Natura. <https://es.mongabay.com/2025/08/guardianas-del-mar-mujeres-yucatecas-oceanos/>



Las mujeres San Felipe y Río Lagartos se capacitan constantemente en temas de vigilancia, monitoreo y datos. Foto: cortesía Natalia Gutiérrez

La temporada de captura de pulpo en la península de Yucatán, en marcha a pesar de la marea roja

El primer día del mes de agosto que recién terminó, dio inicio la temporada de captura regional de pulpo (principalmente maya, conocido como pulpo rojo), la más importante para la península de Yucatán que incluye la propia entidad de Yucatán, Campeche y Quintana Roo, la cual está regulada por la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA) y estará vigente del 1 de agosto al 31 de diciembre.

Empezó mal la temporada por la presencia de marea roja en la región, como lo admitió el empresario Enrique Sánchez Sánchez, presidente local de la Canainpesca, por las afectaciones de esa contaminación de microalgas y la veda sanitaria decretada, por lo que en los primeros días del mes la captura y comercialización estuvieron restringidas y buscando que la afectación sea lo menos posible.

El industrial pesquero aseguró que “La veda a especies marinas hay que acatarla. Tenemos que dejar de estigmatizar este problema natural y no caer en el amarillismo. Los productos pesqueros de Yucatán están garantizados de inocuidad porque tenemos producto en bodegas y estamos recibiendo de otras zonas”, agregó.

De manera oficial, el 31 de julio de 2024, la Conapesca presumió “un impresionante aporte de 40 mil 181 toneladas de pulpo al año,

• **El suministro se atiende sin problemas, a pesar de la marea roja; hay reservas de pulpo en las congeladoras, asegura empresario pesquero Enrique Sánchez Sánchez, presidente de la Cámara Nacional de las Industrias Pesquera y Acuícola en Yucatán (Canainpesca).**



Inició la captura de pulpo del 1o de agosto al 31 de diciembre. Yucatán se ha mantenido como principal productor de pulpo en el país durante 10 años. FOTO cortesía de la Conapesca.

que representan el 9.9% de la producción global, Yucatán es líder indiscutible en la producción con 25 toneladas al año en promedio”. Cifras que en el Anuario Estadístico de Pesca y Acuacultura 2024, se matizaron con estos datos: 34,706 toneladas producidas en el país en 2024, contra 38,010 en 2017, y para el estado de Yucatán fueron 24,230 el año anterior, contra 24,780 en 2015.

Hasta la mitad de agosto de este año, la situación sanitaria se man-

tenía sin cambios; La presencia de la marea roja de Chelem a Celestún todavía no afectaba la comercialización de pulpo y especies marinas comestibles, ya que los empresarios pesqueros cuentan con reservas en las congeladoras y reciben el producto de otros lugares, como lo comentó Enrique Sánchez al Diario de Yucatán. Además, mencionó, desde el puerto de El Cuyo hasta Progreso está libre de marea roja y es donde generalmente pescan las flotas ribereñas y mayor.



Enrique Sánchez Sánchez, presidente de la Cámara Nacional de las Industrias Pesquera y Acuícola en Yucatán, con el gobernador Joaquín Díaz Mena en reciente reunión. FOTO cortesía del Gobierno del estado de Yucatán.

En ese sentido, el 12 de agosto emitió el gobierno de estado un comunicado oficial señalando que: en seguimiento a la evolución del Florecimiento Algal Nocivo (FAN) en la costa de Yucatán, y con base en los resultados de laboratorio del muestreo realizado el 9 de agosto en la línea costera y mar adentro, se detectaron concentraciones superiores a los límites permitidos de las microalgas tóxicas *Prorocentrum lima* y *Pyrodinium bahamense*, ambas consideradas de riesgo para la salud de la población.

Agregó que esas especies fueron localizadas en la franja costera comprendida entre Progreso y Celestún y, por tal motivo, el Comité Interinstitucional de Seguimiento y Evaluación de Marea Roja 2025 acordó, entre otras medidas, declarar por unanimidad un evento de Marea Roja en la región costera de Progreso a Celestún y establecer, como medida preventiva, la veda sanitaria general para todas las especies marinas en esta zona, aplicable a la pesca ribereña (hasta 40 kilómetros mar adentro).

Ante esas disposiciones, Sánchez Sánchez no descartó que los empresarios y pescadores soliciten al gobierno federal y estatal una ampliación del plazo de la pulpeada, aunque todavía es muy pronto para conocer las afectaciones.

El 15 de agosto, con el compromiso de proteger la salud de los yucatecos y dar seguimiento a la evolución del fenómeno de marea roja, se llevó a cabo la Sesión del Comité Interinstitucional de Seguimiento y Evaluación de Marea Roja

La sesión estuvo encabezada por el subsecretario de Protección Contra Riesgos Sanitarios de la Secretaría de Salud de Yucatán (SSY), Domitilo Carballo Cámara, quien subrayó la confianza que el Gobernador Joaquín Díaz Mena ha depositado en este grupo interinstitucional para atender de manera oportuna esta situación.

Durante la sesión, se presentó un análisis de los resultados de laboratorio obtenidos a partir de muestras tomadas en la franja costera que va de Progreso a Celestún, con indicadores que permiten monitorear la

presencia de especies nocivas.

La revisión de los análisis recientes no muestra cambios significativos en los niveles de marea roja, por lo que se continúa con las medidas preventivas ya establecidas.

El seguimiento forma parte de las acciones coordinadas por la Dirección de Protección Contra Riesgos Sanitarios y el Laboratorio Estatal de Salud Pública (LESP), en apego a las instrucciones del titular del Ejecutivo estatal.

Asimismo, se revisaron los acuerdos previamente establecidos, destacando la vigilancia sanitaria con la toma diaria de muestras marinas, la implementación de medidas preventivas en las zonas costeras afectadas y la promoción de acciones de fomento sanitario entre la población.

El comité reiteró el llamado a la ciudadanía a evitar bañarse en el mar en las áreas con presencia de marea roja, con el fin de prevenir afectaciones en piel, ojos y vías respiratorias, particularmente en niñas, niños y personas vulnerables.

En coordinación con autoridades locales y federales, continúan las labores de recolección manual de especies marinas no vivas, realizadas junto con los ayuntamientos, la Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca (Conapesca), la Secretaría de Pesca y Acuicultura Sustentables de Yucatán (Sepasy), la Capitanía de Puertos y el Instituto Mexicano de Investigación en Pesca y Acuicultura Sustentable (Imipas).

El comité continuará sesionando de manera periódica para evaluar la evolución del fenómeno y ajustar las acciones necesarias conforme a los resultados del monitoreo, asegurando que las medidas preventivas vigentes se mantengan mientras los análisis no muestren cambios significativos en la zona afectada.

Refuerzan la batalla contra la pesca ilegal en Yucatán



Integrantes de la “Mesa de trabajo interinstitucional para el combate a la pesca ilegal en Yucatán”.

El reciente mes de agosto no fue la excepción en materia de pesca ilegal y siguieron registrándose hechos delictivos, por lo que las autoridades federales y estatales realizaron diversas acciones para combatir la pesca ilícita en aguas yucatecas, como fue la retención precautoria de una embarcación menor y producto marino, al detectarse que operaba sin los permisos correspondientes.

Así lo informó la Secretaría de Marina, a través de la Armada de México, señalando que en coordinación con la Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca (Conapesca) y la Secretaría de Seguridad Pública del Estado (SSP Yucatán), se logró el aseguramiento efectuado durante un patrullaje marítimo.

Aparte de eso, han sido varias las reuniones para analizar esa situación y buscar alternativas de solución, como fue el caso de la “Mesa de trabajo interinstitucional para el combate a la pesca ilegal en Yucatán: revisando la reforma a la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables (LGPAS)”, en la que se expusieron y presentaron las limitaciones que enfrentan las diferentes instituciones

por la falta de actualización de la Ley y la inexistencia de su Reglamento.

Ahí con la participación de Lila Frías Castillo, secretaria de Pesca y Acuicultura Sustentables de Yucatán (SEPASY) y Noemi Itzel Zamora García, responsable de la oficina de Representación en Yucatán de la Conapesca, y autoridades de la Fiscalía General de la República, de Conanp Dirección Regional Península de Yucatán y Caribe Mexicano; SEMARNAT, PROFEPA y Secretaría de Gobernación, se aterrizaron las propuestas que serán presentadas por el gobierno estatal en aras de brindarle a la función pública las herramientas para combatir, desincentivar y desalentar la

Pesca Ilegal No Declarada y No Reglamentada (INDNR) en el estado.

En coordinación con el Ayuntamiento de Progreso, el 15 de agosto se llevó a cabo una reunión con pescadores de Chicxulub Puerto con el propósito de dialogar y escuchar sus problemáticas en temas de atención: más inspección y vigilancia en coordinación con el Comité de Vigilancia Comunitaria y las opciones y alternativas para reducir el impacto de los pescadores foráneos.

Se aprovechó el encuentro para abordar temas de permisos de fomento comercial, veda sanitaria, nuevas pesquerías y mejoras para la estadística y trazabilidad pesquera, así como modificaciones al marco regulatorio pesquero actual.



Reunión con pescadores de Chicxulub Puerto

Marina lleva a cabo “Primer evento piloto de demostración nacional-México”, en Colima

Ciudad de México.- La Secretaría de Marina, como Autoridad Marítima Nacional, por conducto de la Unidad de Capitanías de Puerto y Asuntos Marítimos (UNICAPAM), informa que del 27 al 29 de agosto de 2025 se llevó a cabo el “Primer evento piloto de demostración nacional-México” en coordinación con la Sexta Región Naval y la Administración del Sistema Portuario Nacional (ASIPONA) Manzanillo, en Colima.

Lo anterior como parte del proyecto TEST Biofouling de la Organización Marítima Internacional (OMI) financiado por la Agencia Noruega para Cooperación al Desarrollo (Norad); una iniciativa mundial que promueve el empoderamiento de los países en

desarrollo para control y manejo efectivo de las bioincrustaciones, con especial atención en la reducción de la Transferencia Acuática de Especies (IAS) y las emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI) derivadas de las bioincrustaciones de los buques.

Este taller fue organizado por el Centro de Cooperación de Tecnología Marítima de Caribe (MTCC Caribe) y la Universidad de Trinidad y Tobago en colaboración con la UNICAPAM; es el primero de varios más que se realizarán en países socios como Brasil, Ecuador y Perú.

En los tres días de trabajo se abordaron importantes aspectos de la problemática asociada a las incrustaciones adheridas a los cascos de los buques, los riesgos de transferencias de especies

acuáticas invasoras y los distintos tipos de tecnologías ecológicas para la protección de la biodiversidad, que incluyó el uso de un Vehículo de Operación Remota (ROV), el cual realizó la demostración de una inspección al casco de una embarcación atracada en el puerto.

De esta manera, la Secretaría de Marina como Autoridad Marítima Nacional y en materia de puertos, refrenda su compromiso con los actores relevantes del sector marítimo nacional para el fortalecimiento de los Interés Marítimos Nacionales, con el fin de mantener un medio marino sano, resiliente y protegido con el apoyo y coordinación de los tres órdenes de gobierno, iniciativa privada y la sociedad civil.



En Celestún, Yucatán, la gente se organiza para la conservación de sus recursos naturales y marinos

Este artículo es una colaboración especial de Esther Yerbes, buza monitora de Celestún

Celestun (“piedra pintada” o “espanto de piedra”) es una comunidad pesquera y turística, que se ubica al poniente del estado de Yucatán, dentro de una reserva federal denominada Área Natural Protegida Reserva de la Biosfera Ría Celestún, donde sus habitantes se han organizado para establecer sus propias estrategias y herramientas de manejo para la conservación de sus recursos naturales, y marinos.

Eso inició en el año 2015, como resultado de la depredación y extinción del pepino de mar (*Isostichopus bathionatus*) en esa zona. La comunidad pesquera se organizó para proponer la creación de la Zona de Refugio Pesquero (ZRP) de Celestún, una herramienta de manejo solicitada por la comuni-



dad y decretada el 2 de octubre de 2019, con una extensión de 324 km² de protección (una de las más grandes de México).

La ZRP se localiza en un polígono que formado por diferentes tipos de coberturas biológicas in-

cluyendo algas, corales, pastizales y fondo arenoso, donde se desarrollan un importante número de especies de moluscos, crustáceos y peces de importancia comercial; misma que se decretó de forma parcial temporal pues solo se permite la pesca comercial de pulpo mediante el método de captura al “gareteo” en temporada,

La finalidad primordial de la ZRP se planteó para conservar y contribuir al desarrollo de los recursos pesqueros con su reproducción, crecimiento o reclutamiento, así como preservar las principales pesquerías comerciales como los son: pepino de mar, mero, pulpo y langosta además de proteger el ambiente en el entorno

Es muy importante subrayar que la creación de esta ZRP fue a propuesta de un grupo 63 de





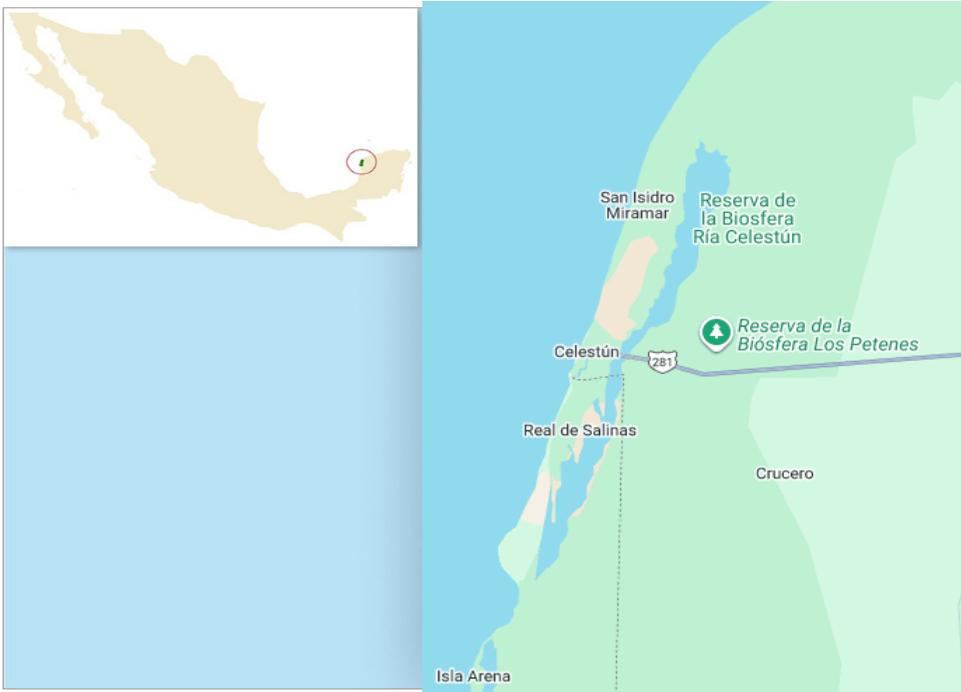
pescadores, permisionarios, cooperativas de la federación, con lo cual lograron una organización para conformar un comité de manejo comunitario, integrado por

hombres y mujeres, pescadores, permisionarios, cooperativas y comerciantes del sector pesquero, que realizan acciones de gran importancia como los son:

1.-La vigilancia comunitaria está a cargo de un grupo de 20 integrantes entre hombres y mujeres que realizan recorridos en el polígono con la finalidad de ver que no exista pesca furtiva en esa zona, así como también de hacer respetar las vedas de las pesquerías comerciales.

2.-El monitoreo biológico submarino está a cargo de seis personas hombres y mujeres de la comunidad de Celestún que previamente fueron capacitados para el registro fotográfico y videográfico submarino, así como recolectar los datos de peces, invertebrados y sustrato del polígono, para analizarlos y así omocer cómo está la recuperación de las especies comerciales y ecológicas. (grupo al que pertenezco como buza monitora).

3.- La comisión de educación





ambiental está a cargo de un grupo de mujeres que trabajan con los niños, jóvenes y escuelas de la comunidad donde se busca lograr la concientización ambiental desde las nuevas generaciones en el cuidado de la pesca, playas, manglares y el Flamenco Rosa (especie icónica de esta región) y manejo de residuos sólidos de la comunidad.

Opera también en la comunidad de Celestún un grupo denominado “Guardianes de los manglares de Dzinitun”, integrado por más de 50 hombres, mujeres, jóvenes estudiantes y niños; iniciativa comunitaria que surgió para proteger y limpiar una superficie total de 81,482-33-44.545 hectáreas de manglar de Celestún.

En esa amplia zona a proteger existe una mezcla de vegetación de duna costera, manglar, petenes, sabana, y selva baja inundable que son los principales sitios de anidación de aves palustres y marinas,

en donde concurren procesos ecológicos en los que habitan especies representativas, endémicas, amenazadas y en peligro de extinción. Este grupo comunitario se caracteriza por realizar campañas de limpieza de manglares, talleres de concientización fomentando el cuidado, protección y conservación de flora y fauna de los manglares de Celestún.

Al ser un sitio de afluencia turística y al darse cuenta la comunidad que cada temporada vacacional las playas de Celestún quedaban llenas de basura, surge en noviembre de 2010 un grupo

de 20 mujeres que se dedican voluntariamente a limpiar las playas. Derivado de su trabajo y esfuerzo obtuvieron como reconocimiento la certificación de “playa Platinum”, ya que cumple con estándares de calidad ambiental, sanitaria, de seguridad y de servicios. El principal objetivo de este grupo de mujeres es establecer una cultura de limpieza, orden y seguridad de las playas, fomentando un turismo sustentable.

También existe un grupo comunitario liderado por el ambientalista y especialista en Ornitología Alexander Dzib, originario de Celestún, dedicado exclusivamente al cuidado de aves, en especial el Flamenco Rosa incluyendo tareas de investigación, monitoreo y protección de aves con especial enfoque para proteger y evitar la caza ilícita de las aves de nuestra comunidad.

Es así como el sentido de identidad por nuestro puerto nos ha llevado al mismo objetivo de protección y cuidado de nues-



tros ecosistemas por la razón de encontrarnos y ser parte de una Reserva muy especial en la que existen aves únicas en la región.

Con estas estrategias y herramientas comunitarias la población de Celestún ha implementado diversas medidas para conservar su patrimonio natural, usarlo de forma sustentable y aumentar el bienestar

social, satisfaciendo las necesidades de las generaciones presentes sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras.

Pero a pesar de todos los esfuerzos en conjunto realizados por la comunidad, nos enfrentamos con grandes retos como lo son el cambio climático, la falta de recursos para seguir conservando nues-



tros recursos naturales, y el ultimo que nos acaba de golpear fuerte es un “famoso pseudo-ambientalista Arturo islas allende”, quien con dolo y mala fe publicó un video del basurero de Celestún, condenándonos como si en nuestra comunidad no se realizaran acciones para la conservación y cuidado del medio ambiente.

En su afán de conseguir viralizar su video, este “influencer” no midió el daño que causó a nuestra comunidad pesquera y turística; es una persona que claramente no conoce esta comunidad y cómo es su asentamiento territorial, ni las acciones que los grupos comunitarios llevamos años realizando.

Lamentablemente, ciertos medios aprovecharon su misma nota tendenciosa para replicarla sin siquiera comprobar que su dicho fuera cierto, como comunidad procedimos a investigar su interés





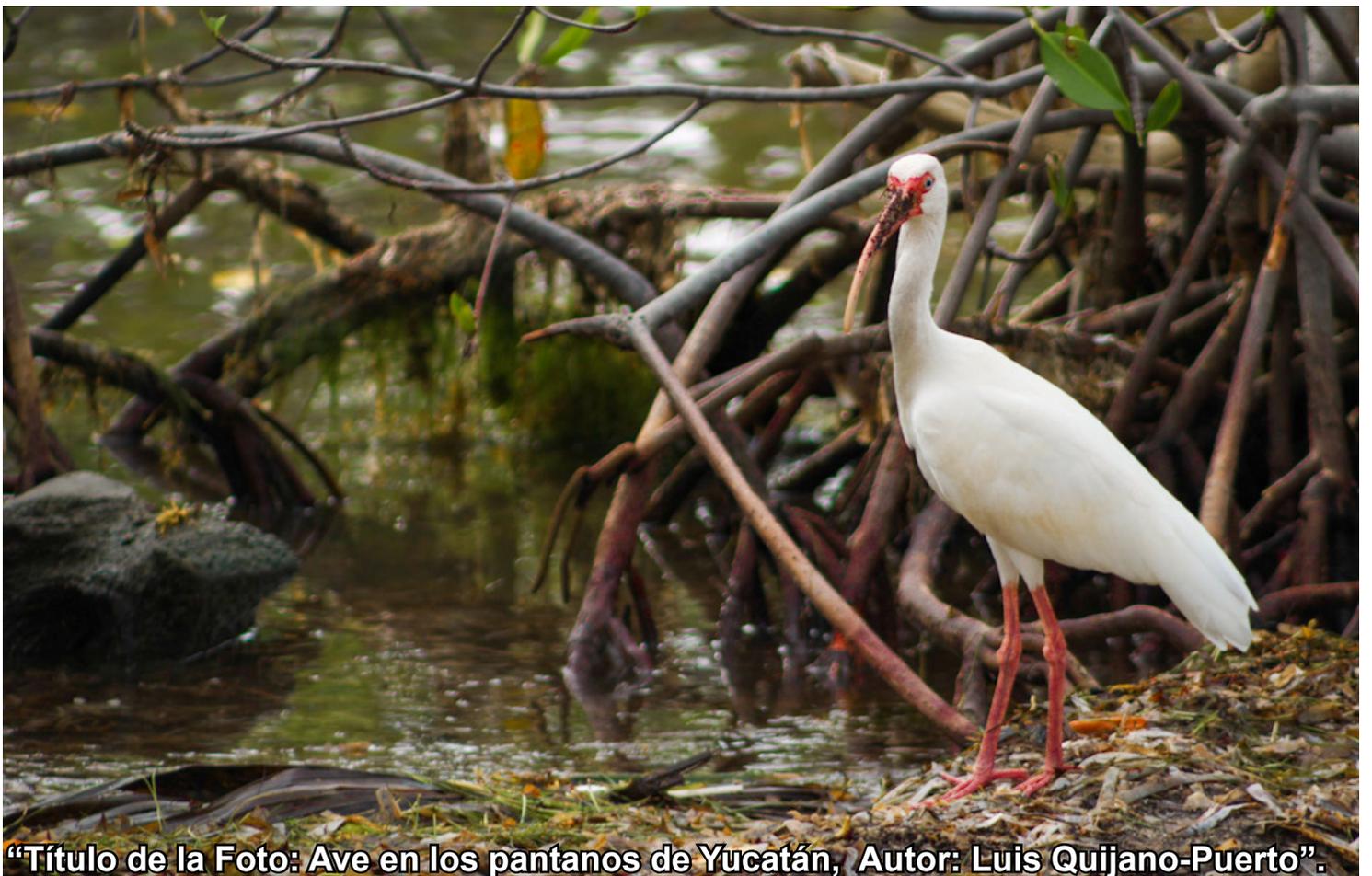
Luis Quijano-Puerto, 3er lugar del Concurso Estatal de Fotografía de Yucatán, “La imagen de mi pueblo” (U Yoochel in Kaajal), en el marco del Día Internacional de los Pueblos Indígenas

“Con orgullo recibí el 3er lugar en el Concurso Estatal de Fotografía de Yucatán, en el Día Internacional de los Pueblos Indígenas, con una imagen capturada en los manglares.

“Más que un logro personal, es un recordatorio de la importancia de conservar nuestros ecosistemas costeros y la cultura maya que los habita.

“Siempre un placer colaborar con proyectos que conecten a las personas con la naturaleza y fortalezcan a las comunidades locales”.

Luis Quijano-Puerto



“Título de la Foto: Ave en los pantanos de Yucatán, Autor: Luis Quijano-Puerto”.



De familias de pescadores, surge un pequeño colectivo con mayoría de mujeres en Río Lagartos, Yucatán, que cuidan el ecosistema marino y siembran ostiones



Luego de doce meses del cuidado y maduración del cultivo, ya tienen la primera cosecha de ostiones

- En esa comunidad la mayoría de la gente se dedica a la pesca y cada vez hay menos.
- “Queremos que el mar siga dándonos el sustento para nuestras familias, pero cuidándolo, organizándonos y pensando a largo plazo”, expresó Aurelia Perera Alcocer.

La necesidad de encontrar alternativas para contribuir al ingreso familiar, deteriorado ante la reducción de las capturas pesqueras diezadas por “la sobreexplotación por pesca furtiva de personas foráneas” y el cambio climático, hizo que los habitantes de la comunidad de Río Lagartos, Yucatán, igual que ocurre en otras localidades tradicionalmente

pesqueras, incursionaran en tareas regenerativas del ecosistema marino y de siembra de ostiones vía la maricultura.

Es el caso en lo general de muchos colectivos, principalmente encabezados por mujeres de familias de pescadores, que en años recientes ante la necesidad económica se han ido formando en diversos puntos de los litorales mexicanos, donde especies



Ya se ven resultados de cuatro años de trabajo, aprendizaje, adquisición de semillas ostrícolas para sembrarlas, diseño y creación de estructuras de cultivo (jaulas flotantes) para el crecimiento de los ostiones mientras se protegen de depredadores y se facilita su manejo.

marinas han llegado casi a la extinción por causa de la depredación, como ocurrió con dos especies de pepino de mar -*Isostichopus badionotus* y *Holothuria floridana*— que colapsaron ahí en Río Lagartos y como también pasó con otras especies en otros lugares.

Y es el caso en particular de Aurelia Perera Alcocer, una entusiasta y emprendedora mujer joven, en su década de los 20's, de familia de pescadores y con un hijo de 6 años, que al ver como disminuía cada vez el volumen de capturas, ahí en su comunidad, hace cuatro años al buscar una mejor alternativa de subsistencia integró un pequeño grupo de mujeres y crearon la cooperativa acuícola regenerativa Ria Mar localizada en Río Lagartos, que ya está en su primera cosecha de ostión.

Han sido cuatro años de organización, trabajo, investigación y muchas vicisitudes: el propio registro de la cooperativa, el trámite de permisos y autorización de la superficie de trabajo (lograron diez hectáreas); conseguir financiamiento para adquisición de semillas ostrícolas, diseño y creación de estructuras de cultivo (jaulas



flotantes o canastas de malla) que se suspenden en el agua para permitir el crecimiento de los ostiones mientras se protegen de depredadores y se facilita su manejo, etc.

Y ha sido todo un proceso de aprendizaje, desde la manera de sembrar las semillas de *Crassostrea virginica*, el ostión del Atlántico, hasta la toma de biometrías, el monitoreo del agua y la planificación de la cosecha; cada etapa es gestionada directamente por los miembros de la cooperativa, quienes han fortalecido sus conocimientos técnicos, ambientales y organizativos.

Por todo eso y más han pasado los socios de “Ría Mar”, cooperativa integrada por diez personas (siete mujeres y tres hombres) unidos por su compromiso social y comunitario que se ha expandido y ya tienen también una veintena de colaboradores de la localidad que le dan vida a su sueño de tener un emprendimiento no sólo ecológico, sino productivo que les da cierta estabilidad, aunque no se puede considerar como negocio todavía.

En ese proceso inicial -nos cuenta Aurelia Perera-, han contado con el apoyo del Programa de Pequeñas Donaciones del PNUD, encabezado por Sébastien Proust; también obtu-



vieron de la Conapesca un permiso de Acuicultura de Fomento, y la vida les ha cambiado; tras una etapa de inicio un poco difícil, operando con pérdidas y luego de doce meses del cuidado y maduración del cultivo, ya tienen la primera cosecha de ostiones y con orgullo los están ofreciendo en la comunidad a 120 pesos la docena. “La gente se muestra más interesada y con curiosidad por ir a conocer la innovación de nuestro campo de cultivo, que en comprar, pero estamos muy contentos”, nos dice.

Pide Aurelia aclarar que un permiso de Fomento como el que obtuvieron, está condicionado a que la especie no sea extraída del mar, sino

que es controlada en laboratorios y después es colocada al mar. Como está controlada y analizada, no causa impacto negativo; así mismo, en su desarrollo se lleva un control de todo: calidad de agua, crecimiento, peso, etc.

Con todo eso, cuando se ofrecen en el mercado local los ostiones de Ría Mar, los consumidores tienen la certeza de que se trata de un producto sanitariamente cuidado y controlado; No hay etiqueta de trazabilidad, pero tampoco hay dudas. Su procedencia local es la diferencia y la garantía de calidad.

La comunidad de Río Lagartos tie-



ne una gran extensión de manglares (unos 80 kms.) que son refugio para gran variedad de peces, crustáceos y moluscos, además de ser un sitio de anidación de dos especies de tortugas marinas. Estos humedales de la reserva han tenido reconocimiento internacional, siendo el primer sitio de humedales mexicano inscrito en la Lista de Humedales de Importancia Internacional de Ramsar el 4 de julio de 1986.

Adicional a eso, sus playas fueron decretadas, desde el 16 de julio de 2002 por el Gobierno Federal, como Área Natural Protegida con categoría de Santuario, establecido para la protección, conservación, repoblación, desarrollo y control de las diversas especies de tortugas marinas, ya que Ría Lagartos se reconoce como una de las principales zonas de arribo de la tortuga carey (*Eretmochelys imbricata*) y la única en el estado de Yucatán para la tortuga blanca (*Chelonia mydas*).

Aurelia Perera en su papel de lideresa, pero en general las mujeres, han tomado un papel central, cuidando los procesos técnicos y representando a la cooperativa con firmeza, compromiso y visión.

Todas coinciden en una cosa: esta experiencia les ha dado confianza, autonomía y sentido de pertenencia. Sus voces, experiencia y capacidad de organización han sido clave para que el cultivo no solo sea técnicamente viable y redituable en términos ecológicos, porque el ostión es una especie filtradora del mar que propicia que esté más limpio el océano



y eso conlleva beneficio para otras especies, sino también socialmente transformador.

En una región donde tradicionalmente las mujeres no participan en las cadenas productivas del mar, este proyecto abre nuevas oportunidades, desafía estereotipos y construye un modelo más justo e inclusivo. Ya las ven en la comunidad como un modelo a seguir, porque su perseverancia y los resultados que están logrando las han engrandecido ante los ojos de muchos.

“Queremos que el mar siga dándonos el sustento para nuestras familias, pero cuidándolo, organizándonos y pensando a largo plazo”, expresó Aurelia Perera Alcocer, lideresa de Ría Mar cuando hablamos con ella.

El proyecto impulsa a la economía local y representa una alternativa real a la sobrepesca reduciendo la presión

sobre especies nativas como el pulpo maya o la langosta, promueve la conservación de los ecosistemas marinos mediante prácticas sustentables, fomenta un modelo de gobernanza local y una herramienta para que las familias costeras enfrenten el cambio climático con resiliencia sentando las bases para un futuro más justo y sostenible.

Con una visión clara hacia el futuro, la cooperativa continua paso a paso con la producción de ostión, tejiendo redes con otras cooperativas y planeando estrategias comerciales del producto con valor agregado bajo un sello que refleja su identidad y origen comunitario.

En cada canasta que flota sobre el mar, en cada ostión que crece en el agua, y en cada reunión comunitaria donde se planea el siguiente paso, se cultiva confianza, autonomía, equidad y futuro.





Carmina Salinas: para cuidar el mar hay que bucear. La calidad de pescados y mariscos depende de la sanidad del ecosistema marino

- Con el monitoreo del ecosistema en las aguas frías del Pacífico, la buza Carmina es pionera de la pesca sustentable en Bahía Tortugas
- Ella es parte de “Los Guardianes del Mar” de la Sociedad Cooperativa de Producción Pesquera Emancipación, enfocada en pesca sostenible de abulón, caracol y jurel.

Bahía Tortugas, Baja California Sur.— Los manjares que nos ofrece el mar no llegan solos a nuestra mesa; algunas especies de la más alta calidad, como langosta, abulón y caracol implican un largo proceso que inicia con la sanidad del ecosistema donde nacen, crecen y se reproducen; sigue con la exploración, localización,

captura, procesamiento (en su caso congelación o empaque), distribución, comercialización y el punto de venta. De ahí sí, a la mesa.

El punto fundamental es que la sanidad del ecosistema marino tiene una influencia directa y significativa en la calidad de los pescados y mariscos, sobre todo si son de alto valor, como los que maneja la Sociedad Cooperativa de Producción Pesquera Emancipación, organización fundada en 1932 y que adoptó su nombre actual en 1963.

Con más de 90 años de historia, la cooperativa comprometida con la sostenibilidad, que trabaja con un enfoque en métodos tradicionales y solidarios de producción colectiva se ha consolidado como un pilar económico y social de la región del Pacífico en la península de Baja California, especializada en la captura y comercialización de diversas especies entre peces (jurel en particular), crustáceos, moluscos y con un enfoque especial en productos como langosta, abulón y caracol.

Y en ese punto inicial, de la sanidad del ecosistema, tiene que ver el trabajo comprometido de valientes mujeres y hombres que se sumergen en las profundidades del océano, enfrentando los desafíos de un mundo submarino para llevar a nuestras mesas los frutos del mar. Los buzos son verdaderos exploradores, pioneros que intercambian la comodidad de la superficie por la aventura de lo desconocido.

Con cada inmersión, estos intrépidos individuos se convierten en guardianes del mar. A través de su arduo trabajo, no solo proveen de los recursos marinos tan apreciados. Su labor es esencial para la economía de muchas comunidades costeras y para la alimentación de millones de personas en todo el mundo.



Los buzos enfrentan condiciones extremas, desde fuertes corrientes y visibilidad limitada hasta la presión aplastante de las profundidades. A pesar de estos riesgos, continúan desempeñando su labor con dedicación y profesionalismo. Su valentía es inspiradora y su

compromiso con su oficio es digno de admiración.

Es el caso de la bióloga y buceadora Carmina Salinas, una de las tres únicas mujeres entre los 90 socios de la Sociedad Cooperativa de Producción Pesquera Emancipación, enfocada en la pesca sosteni-





ble y la comercialización de mariscos de alto valor.

Ella considera que “sumergirse en los bosques de kelp del Pacífico

Norte es una experiencia simplemente inolvidable y bucear puede ser una postal de vacaciones para muchos, pero en el caso personal es una rutina de trabajo que exige preparación física, técnica y mental”.

Las aguas en las que se sumerge no son cálidas ni transparentes como las de una playa tropical: aquí, en el Pacífico mexicano, la temperatura oscila entre los 14 °C en invierno y los 22 °C en verano. “En febrero el agua es tan fría que cualquiera pensaría en encender la calefacción... debajo del traje de neopreno”, bromea.

La historia de Carmina con el mar comenzó en la adolescencia, impulsada por el consejo de



sus padres: estudiar una carrera vinculada al océano y aprender a bucear. Tomó el reto en serio y estudió la preparatoria técnica en acuicultura en la ciudad de La Paz, para luego graduarse como Bióloga Marina en la Universidad Autónoma de Baja California Sur (UABCS). Regresó a su comunidad con el objetivo claro: integrarse a la cooperativa para aportar sus conocimientos y fortalecer la pesca sustentable.

Tras colaborar en proyectos de repoblamiento de abulón negro con el Centro Regional de Investigación Pesquera (CRIP) y en monitoreos de tiburones y rayas junto a pescadores y la UABCS, en 2010 ingresó a la cooperativa en el área administrativa. Pero tres años después decidió cambiar el escritorio por las botas de hule y el laboratorio, asumiendo los costos operativos y liderando mejoras en infraestructura y metodología para el cultivo de abulón.

Su trabajo la ha llevado a representar a la cooperativa y a FEDECOOP en escenarios nacionales e internacionales: el 9th International Abalone Symposium en Corea del Sur (2015), el 10th

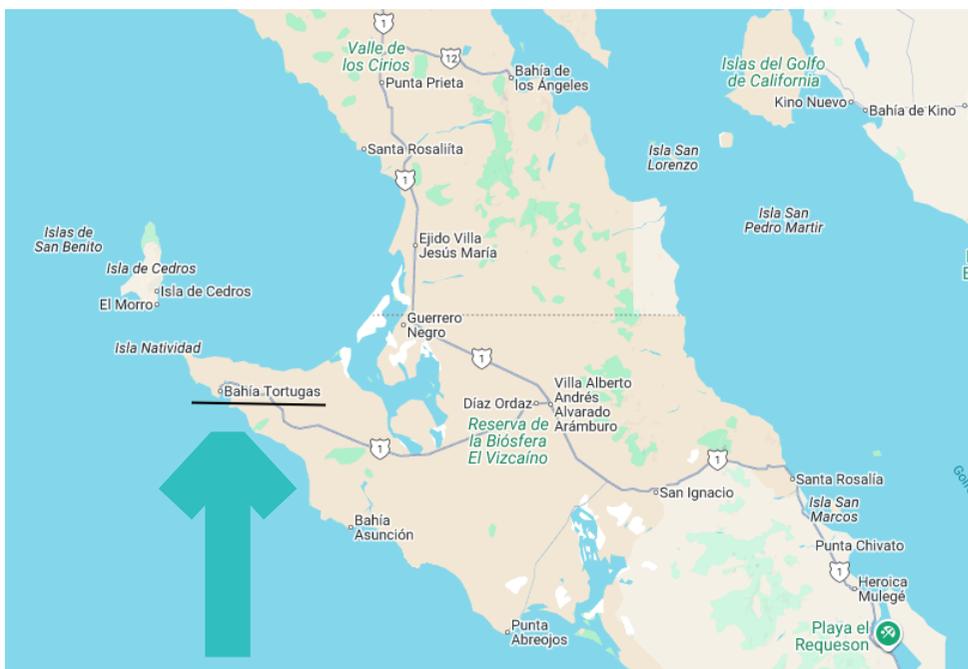


International Conference and Workshop on Lobster Biology and Management en Cancún (2014) y el Segundo Encuentro Internacional de Refugios Pesqueros en Chile (2024), donde fue una de las cuatro representantes de México. En 2023 fue reconocida por Causa Natura en la iniciativa Rostros del Medio Ambiente.

Más allá de sus logros personales, Carmina se ha convertido en mentora de nuevas generaciones. Actualmente lidera el trabajo de una joven acuicultora recién egresada de la Universidad Autónoma de Baja California, impulsándola a participar en foros y talleres internacionales en representación de la cooperativa.

En 2025, sumó un nuevo hito: la certificación Dive Master, que la convierte en la única mujer buzo pescadora a nivel Federación en lo que localmente se conoce como "la bucería".

Su historia rompe estereotipos y demuestra que la ciencia y la pesca no son mundos separados, sino aliados para garantizar la sostenibilidad de los recursos marinos. Y aunque el frío del Pacífico sea a veces implacable, Carmina asegura que lo que la mantiene bajo el agua no es solo el neopreno, sino la convicción de que el futuro de su comunidad depende de cuidar el mar que la vio crecer.



Cuidar el mar, ¿cómo se hace?

Para cuidar el mar hay que bucear. En determinadas temporadas del año se programan las inmersiones en la zona para hacer los monitoreos en los fondos y analizar los bosques de kelp, que son ecosistemas submarinos formados por grandes algas pardas y se constituyen en hábitats submarinos densos y productivos de especies pesqueras.

En esas inmersiones, lo que hace Carmina es, “antes de liberar semillas de abulón, bajamos al agua a revisar cómo está todo: el bosque de kelp, los peces, los invertebrados y nos aseguramos de que lleguen a un hogar sano y lleno de vida, porque repoblar no es solo sembrar; ¡es cuidar todo el ecosistema!”

Lo que sigue es entregar los datos al laboratorio de Emancipación en la planta donde opera la Unión de Cooperativas de Bahía Tortugas, S.C. de R.L. de C.V. que agrupa a varias sociedades de producción pesquera en la superficie terrestre, para su análisis detallado, que sirve para tomar determinaciones sobre la mejor época de captura o en su caso de veda temporal...

En este sentido, Carmina nos explica que la parte de monitoreo sirve para la evacuación de los recursos y la gestión ante el CRIAP, para ver cuál es el estatus del recurso y la posible cuota, y si hay pruebas de rendimiento con una muestra para ver cuándo se inicia la captura pero ésta es independientemente de cada cooperativa ya que el comportamiento por zona es distinta; lo que si hacemos en conjunto es mantener las certificaciones en conjunto desde las buenas prácticas a bordo de las embarcaciones y las necesidades para la planta, como los limeamientos de COFEPRIS.

Para Carmina, además de ya ser parte de la bucería como pes-





adora, el reto que sigue para ella es incorporarse a la producción de langosta y ya se encuentra en un listado para tomar su lugar en la producción. Aparte de su certificación de bucerías quiere realizar cambios en la forma tradicional que tienen los buzos de la cooperativa de aprender, con el fin de mejorar su calidad de vida al término de su retiro; que aprendan mejores prácticas de buceo, no en el sentido de extracción si no en el cuidado de su

salud, ya que hoy se tienen buzos mayores que llegan a tener problemas de audición; no duran tanto por esas malas prácticas

Todo eso es lo que ha convertido a la Cooperativa de Producción Pesquera Emancipación en un referente de la industria pesquera en la Industria Pesquera de Baja California; un trabajo consolidado que le permite acceder a mercados Internacionales con productos marinos de alto valor, como lan-

gosta, abulón y caracol, que tienen una fuerte demanda en mercados internacionales, especialmente en Asia (China, Japón, Taiwán y Corea del Sur) donde son considerados manjares y, en menor medida, en Europa.

Además de la exportación, también cada día crece su presencia en el mercado nacional, ya que sus productos se comercializan en el mercado interno, abasteciendo a ciudades importantes del país, como Tijuana, Ensenada y Ciudad de México, donde hay una demanda significativa de mariscos frescos y de alta calidad.

Y eso ha sido posible porque la Cooperativa Emancipación cumple con estándares de calidad y sostenibilidad debido a que opera bajo estrictas certificaciones que le permiten acceder a mercados internacionales exigentes.



Respalda Sepesca BC la exportación de productos marinos a países de Asia

***La titular de la dependencia sostuvo una reunión de trabajo con integrantes de la Federación de Cooperativas de la Industria Pesquera Baja California**

ENSENADA. – Con el propósito de analizar estrategias de acopio, proceso y exportación de especies marinas, objetivo de la administración de la Gobernadora Marina del Pilar Avila Olmeda, la titular de la Secretaría de Pesca y Acuicultura (SEPESCA BC), Alma Rosa García Juárez, se reunió con integrantes de la Federación de Cooperativas de la Industria Pesquera Baja California (FEDECOOP), encabezados por Francisco Javier Rousseau Zúñiga.

La FEDECOOP es la primera federación de su tipo a nivel nacional, constituida el 31 de julio de 1940, y está integrada por 10 sociedades, asentadas a lo largo de toda la península, todas ellas con una reconocida vocación exportadora.

Estas y otras cooperativas y empresas que se dedican a la pesca en la península y el noroeste del país, tienen en Ensenada su principal centro de logística para el comercio de productos, muchos de ellos enviados vivos a su destino final, principalmente Asia.

Para ello, en Ensenada existen alrededor de 14 plantas certificadas por la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), a fin de que puedan exportar pescados y mariscos.

Actualmente, las especies vivas que envían a otros países las asociaciones afiliadas a esta federación son, principalmente, langosta, abulón y almeja generosa, así como caracol y abulón enlatados.

García Juárez reiteró su respaldo para seguir trabajando en el fortale-

cimiento y consolidación de la capacidad exportadora de Baja California, y concretamente de Ensenada, con la realización de proyectos de investigación de mercados para fortalecer la estrategia de comercialización de especies marinas.

Reconoció que la vocación natural del sector pesquero y acuícola de Baja California, además del aprovechamiento sustentable de los recursos, ha sido la exportación a los mercados más especializados .



EISENADA. — La Sociedad Cooperativa de Producción Pesquera “Pescadores Nacionales de Abulón” (PNA), es pionera en el aprovechamiento y proceso de productos marinos en Isla de Cedros, comunidad en la que desarrolla un esfuerzo pesquero sustentable y generador de bienestar, reconoció la titular de la Secretaría de Pesca y Acuicultura (SEPESCA BC), Alma Rosa García Juárez.

Expresó que la administración de la Gobernadora Marina del Pilar Avila Olmeda, a través de la SEPESCA BC, mantiene un constante acercamiento con esta y otras organizaciones pesqueras y acuícolas que fortalecen el arraigo y el empleo, especialmente en poblaciones vulnerables y lejanas.

De acuerdo con datos de Paúl Camacho Ojeda, secretario del Consejo de Administración, y Luis López, presidente del Consejo de Vigilancia de la PNA, esta organización pesquera es un agente económico fundamental de la Isla Cedros, ya que, en torno a sus actividades, hay una red de servicios que se extienden en beneficio de la comunidad, desde su fundación el 30 de junio de 1943.

Con más de 600 empleos directos e indirectos dentro de la isla bajacaliforniana, esta agrupación mantiene un vínculo con gran parte de los habitantes de esta que es la población más distante del Estado, con la extracción sustentable de especies marinas.

La PNA cuenta con una importante flota de embarcaciones menores y mayores, y está concesionada para la pesca de langosta, abulón, sargazo rojo y gigante, pulpo, cangrejo, pepino de mar, erizo de mar y caracol panocha, con una larga experiencia en el proceso y enlatado de productos de exportación,

Isla de Cedros Reconoce Sepesca BC el esfuerzo pesquero social y sustentable de la cooperativa PNA



cumpliendo con las más estrictas medidas de sanidad e inocuidad.

Asimismo, tiene permisos para la pesca de escama marina, pelágicos menores y tiburón cuando hay temporada.

Los directivos mencionaron que a mediados de la década de los 80's, la Cooperativa inició con exportaciones de langosta cocida a España, pero desde 1990 mantiene en

certificada para el proceso y exportación de productos, acatando las normas nacionales e internacionales para su envío, principalmente, de abulón y caracol enlatado, así como langosta viva, a distintos países.

Dentro de los principales mercados de abulón enlatado, por citar solo un ejemplo, este preciado molusco se envía China y Singapur y Corea



Reiteran Conapesca y Sepesca B.C. coordinación por el bienestar del sector pesquero y acuícola

EISENADA. — El sector pesquero y acuícola de Baja California seguirá recibiendo el apoyo coordinado por la Federación y el

Estado, expresaron Alma Rosa García Juárez titular de la Secretaría de Pesca y Acuicultura (SEPECSA BC), y Rigoberto Salgado Vázquez, recientemente nombrado comisionado Nacional de Acuicultura y Pesca.

En su primera gira de trabajo por la entidad, Salgado Vázquez encabezó encuentros con representantes del sector de pesca ribereña, acuicultura y maricultura, e industriales de productos pesqueros y acuícolas.

Abrió la serie de actividades, con un diálogo directo con las organizaciones de la pesca ribereña del estado, a quienes hizo un reconocimiento por la importancia que representan para el desarrollo social y económico de las comunidades rurales de ambos litorales de Baja California.

Entre las organizaciones se encontraban el Frente de Permisionarios de Baja California, la Coalición de Organizaciones Democráticas Urbanas

*** Alma Rosa García Juárez acompañó en su primera gira de trabajo por Baja California a Rigoberto Salgado Vázquez**



y Campesinas (CODUC), la Coordinadora Nacional Plan de Ayala (CNPA), Ostricultores de Baja California y otros permisionarios del Estado.

La responsable de la SEPECSA BC, reiteró la voluntad de la administración de la Gobernadora Marina del Pilar Avila Olmeda, para colaborar y atender las necesidades de la pesca

y la acuicultura de la entidad.

Por su parte, el Comisionado Nacional expresó el interés de la presidenta Claudia Sheinbaum Pardo, para fortalecer el bienestar y la transformación del sector.

Ambos coincidieron en trabajar para mantener la competitividad del sector, y recibieron plantea-





mientos de pescadores y acuacultores relacionados con las necesidades de su zona y su actividad.

El Comisionado acudió a las instalaciones de la empresa Baja Marine Foods, y sobrevoló los ranchos de engorda de atún aleta azul de la empresa Baja Aqua Farms, un proyecto de maricultura único de su tipo a nivel nacional.

También se reunieron con integrantes de la Federación de Cooperativas de la Industria Pesquera Baja California (FEDECOOP), encabezados por Francisco Rousseau Zúñiga, con la asistencia de presidentes de las cooperativas que integran esta federación, quienes se desplazaron desde los puntos más distantes de la península para el encuentro.

En el edificio sede de la FEDECOOP, se plantearon compromisos de colaboración y apoyo al sector pesquero y acuícola de la zona Pacífico Norte, como una forma de reconocer el liderazgo y la historia de esfuerzo y logros, de quienes se han dedicado por generaciones al aprovechamiento sustentable de los recursos marinos en las comunidades más lejanas.

García Juárez y Salgado Vázquez visitaron también las instalaciones de la empresa “Baja Trout”, donde se desarrolla el cultivo la trucha “Steel Heat”, cuya reproducción inicia en sistemas de recirculación de agua dulce, y posteriormente se engorda en la bahía de Ensenada.

Finalmente, participaron en

una reunión con integrantes de la Cámara Nacional de las Industrias Pesquera y Acuícola (CANAINPESCA), a quienes se reconoció por el liderazgo de Ensenada como polo de servicios logísticos certificados para el acopio, proceso, conservación y empaque para la exportación de productos.

En Ensenada, se dijo, existen 14 empresas certificadas por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), y en la entidad se cuenta con cuerpos de agua clasificados, dentro del Programa Mexicano de Sanidad con Moluscos Bivalvos, lo que permite contar con un memorándum de entendimiento con la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA por sus siglas en inglés).



El empresario Martín Gutiérrez García, integrante de Canacintrá Ensenada, le da al titular de Conapesca las explicaciones sobre la operación de las plantas pesqueras industriales instaladas en el puerto El Sauzal.

Baja California

Encuentro de la gobernadora Marina del Pilar con el sector pesquero y acuícola de El Rosario



En El Rosario, localidad con más de dos siglos de historia y reconocida por su tradición pesquera, la gobernadora Marina del Pilar sostuvo un encuentro con representantes del sector pesquero y acuícola, para atender de manera directa las necesidades de las familias que dependen de estas actividades.

La gobernadora subrayó que la pesca forma parte del ADN de las familias de El Rosario y de Baja California, actividad que da prestigio a la gastronomía y a la economía del estado. Señaló que nunca se ha dejado solo al sector, ya que su gobier-

no ha invertido como nunca antes en mejorar las condiciones de las y los pescadores, en coordinación con la Secretaría de Pesca y Acuicultura que encabeza Alma Rosa García Juárez.

“Siempre van a contar con un gobierno aliado de la pesca; reconocemos el esfuerzo de las familias, especialmente de las mujeres que todos los días sostienen esta actividad, y con el respaldo de la presidenta Claudia Sheinbaum Pardo seguiremos fortaleciendo al sector y mejorando su infraestructura”, afirmó Marina del Pilar.

En el encuentro, representantes

del sector pesquero expresaron su reconocimiento a la gobernadora Marina del Pilar por la atención, el apoyo y la comprensión que ha mostrado hacia su comunidad. Resaltaron la recuperación de programas como la sustitución de motores fuera de borda, que contribuye a la seguridad de los pescadores y al cuidado del medio ambiente, así como la implementación del programa Pescando con el Corazón.

La titular de SEPESCA, Alma Rosa García Juárez, informó que como parte de esta jornada se entregaron apoyos simbólicos a beneficiarios de doce agrupaciones de El Rosario

y San Quintín, correspondientes al programa estatal Pescando con el Corazón. Explicó que este esquema consiste en la entrega de 3 mil 750 pesos a más de dos mil personas involucradas en la cadena de producción pesquera y acuícola, con una inversión estatal de 7.5 millones de pesos.

La gobernadora reiteró que su administración mantendrá abiertas las puertas del Gobierno del Estado para atender de manera directa las necesidades de las y los pescadores, fortalecer la infraestructura productiva y gestionar nuevos apoyos en coordinación con la Federación y la Secretaría de Pesca y Acuicultura.

TAMBIÉN ESTUVO EN ISLA DE CEDROS

El mismo día, con el propósito de reducir rezagos sociales y garantizar el acceso a programas de bienestar, se llevó a cabo en el malecón de Isla de Cedros la jornada Con el Corazón por Delante, encabezada por la gobernadora Marina del Pilar Avila Olmeda dirigida a las familias de esta comunidad.

En el evento se acercaron servicios de salud a través de las Caravanas de la Salud, módulos de educa-



ción, trámites diversos y la entrega de apoyos sociales, entre ellos la Tarjeta Violeta, material para piso firme, sillas de ruedas y los Proyectos Productivos para impulsar pequeños negocios.

La mandataria estatal destacó que la visita a Isla de Cedros forma parte del compromiso y la coordinación permanente con la presidenta Claudia Sheinbaum Pardo, quien le ha pedido dar seguimiento puntual a los programas sociales para asegurar que lleguen hasta las comunidades más alejadas. En este senti-

do, Marina del Pilar subrayó que las jornadas representan una forma de mantener la presencia del gobierno en lugares históricamente olvidados, garantizando derechos básicos y oportunidades de desarrollo.

“Baja California después de mucho trabajo se convirtió en un primer estado en la República Mexicana donde prácticamente no hay pobreza extrema, y eso se debe a una política en la que hemos trabajado con el principio de que, por el bien de todos, primero los pobres”, expresó Marina del Pilar.



Con todo el sabor de los mariscos mexicanos, cálida recepción en el Consulado de México en Los Ángeles

Con todo el sabor y la calidad de los mariscos mexicanos, tuvo lugar recientemente una cálida y nutrida recepción al aire libre en la Residencia Oficial del Consulado de México en Los Ángeles, California, a cargo del cónsul Carlos González Gutiérrez, que se constituyó en una tarde de unión, cultura e impacto significativo para los más de 300 asistentes invitados.

Ronald Osuna, ingeniero y empresario sinaloense, consejero nacional de la Cámara Nacional de las Industrias Pesquera y Acuícola (Canainpesca), fue el proveedor a través de www.elfaroseafood.com, de los productos de origen marino que ahí se degustaron luego de pasar por la mano y el toque maestro de once chefs de renombre procedentes de la península La Baja, de este lado de la frontera, quienes prepararon un festín a la vista y el paladar con platillos con sabor a mar y tierra.

La amigable recepción a miembros de la comunidad tuvo un solo propósito: apoyar la educación de jóvenes estudiantes de Baja California, en apoyo a Becas ALAS, una iniciativa de los Consulados de México en California, EE.UU, dirigido a estudiantes de descendencia mexicana o latina que hayan sido aceptados en instituciones de educación superior en los Estados Unidos.

Se trata de un programa de becas dedicado a abrir caminos para que jóvenes de origen mexicano y latino puedan acceder a la educa-





de ambos prácticamente todo el marisco que ahí se consumió fue mexicano, lo que hizo la delicia de los comensales.



Raúl Mora Salazar (traje azul); Carlos González Gutiérrez (cónsul de México en Los Ángeles y anfitrión) y Ronald Osuna A.

ción superior y construir su futuro con dignidad y esperanza, según explicó el cónsul anfitrión Carlos González.

Luego, en sus redes sociales, el Cónsul posteo que el evento denominado #FlavorsOfBaja fue un rotundo éxito. Los chefs crearon una experiencia culinaria inolvidable con lo mejor del mar y la tierra, por lo que más de 300 asistentes disfrutaron de una noche llena de sabor y generosidad, con todo el apoyo al programa de becas Alas.

Ronald Osuna nos dio a conocer que también participó en los suministros del banquete Raúl Mora, otro empresario mexicano que promociona y comercializa camarón y mariscos, y con la aportación



Se sirvieron diferentes platillos a base de camarón mexicano de alta mar, pescado fresco, atún aleta azul, etc., todo mexicano



La receta de septiembre



Yudit Camacho

¡Hola! Soy Yudit Camacho, apasionada de la cocina!, sinaloense en La Paz, B.C.S.

Algunas personas me dicen Recetario Viviente, porque siempre tengo una receta que compartir y ciertamente, ¡el apodo me encanta!

Es por eso que decidí documentar mis recetas y compartirlas aquí en NotiPescas, sobre todo las que tienen como ingrediente principal pescados o mariscos; y también las encuentra usted en YouTube: Cuchara Mia; en Facebook.com/cucharamia/; en "X" @cucharamia y en internet, cucharamia.com

Quando cocino ¡la cuchara es mía! Y me gusta comer de todo un poco y así descubrir nuevos sabores sin limitarme

Ceviche de camarón con edamames



1 kg de camarón limpio y cortado en trozos
3/4 de taza de jugo de limón
1/4 de taza de salsa de soya
2 cucharadas de aceite de ajonjolí
1/2 taza de apio picado
1 taza de edamames
1 chile serrano
2 jalapeños sin semilla
1 taza de cilantro picado

1 pepino sin semilla
Sal y pimienta al gusto
1 aguacate para servir
3/4 de taza de cebollin (lo blanco y lo verde)

Pela, limpia y corta tus camarones, agregas el jugo de limón y cuando cambien de color agregas la cebolla y las demás verduras. Sazona al gusto, agregas salsa de soya y aceite de ajonjolí y sirve con aguacate.



anúnciate

notiPESCA
INFORMACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA