



MANIPULACIÓN DE LA PESCA DEL DÍA EN EMBARCACIONES DE RED DE ENMALLE

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

INGURUMEN, LURRALDE
PLANGINTZA, NEKAZARITZA
ETA ARRANTZA SAILA

DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE,
PLANIFICACIÓN TERRITORIAL,
AGRICULTURA Y PESCA

Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia

Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco

ISBN: 978-84-457-3186-4



9 788445 731864

MANIPULACIÓN DE LA PESCA DEL DÍA EN EMBARCACIONES DE RED DE ENMALLE

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

INGURUMEN, LURRALDE
PLANGINTZA, NEKAZARITZA
ETA ARRANTZA SAILA

DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE,
PLANIFICACIÓN TERRITORIAL,
AGRICULTURA Y PESCA

Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia

Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco

Vitoria-Gasteiz, 2011

Un registro bibliográfico de esta obra puede consultarse en el
Catálogo de la Biblioteca General del Gobierno Vasco:

<http://www.euskadi.net/ejgvbiblioteca>

Edición: 1ª. Diciembre 2011

Tirada: 1.000 ejemplares

© (de esta edición): Administración de la Comunidad Autónoma del País Vasco
Departamento de Medio Ambiente, Planificación Territorial,
Agricultura y Pesca

© (del texto y las ilustraciones): Alberto González de Zárate García de Cortazar (AZTI-Tecnalia),
Xabier Aboitiz Goitia (AZTI-Tecnalia), Begoña Pérez Villarreal
(AZTI-Tecnalia)

Internet: www.euskadi.net-www.azti.es

Edita: Eusko Jauriaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia
Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco
c/ Donostia-San Sebastián, 1 - 01010 Vitoria-Gasteiz

Fotocomposición: Ona Industria Gráfica, S.A.

Impresión: Ona Industria Gráfica, S.A.

ISBN: 978-84-457-3186-4

D.L.: BI 3328-2011

Índice

Prólogo	7
1. Antes de la pesca.....	11
1.1. Elección de la zona de pesca	13
1.2. Elección del tamaño adecuado de malla	15
1.3. Mantenimiento de aparejos, utensilios y zonas de manipulación.....	17
2. Durante la pesca.....	21
2.1. Calado de redes.....	23
2.2. Izado de las redes y despescado	25
2.3. Manipulación y traslado a zona de enfriado.....	28
2.4. Enfriado del pescado.....	30
2.5. Eviscerado.....	33
2.6. Limpieza del pescado.....	35
2.7. Empacado en cajas.....	37
2.8. Estiba a bordo y transporte del pescado a puerto.....	40
3. En el puerto	43
3.1. Descarga.....	45
4. Recomendaciones.....	47
4.1. Recomendaciones higiénicas	49
4.2. Consejo final.....	50