

Cadena de valor de los productos pesqueros: un enfoque especial en las regiones ultraperiféricas

Prof. Dr. Jose Pascual Fernández (ULL) (GC, 2025-09-16)



Elementos generales de las pesquerías en las regiones ultraperiféricas en 2022
(93% de la flota con menos de 12 metros)

	Nº barcos	% total	Tripulación	% total	Producción (tn)	% total	Producción Millones€	% total
Canarias	569	22%	1437	22%	8348	25%	29,1	19%
Madeira	90	3%	455	7%	4028	12%	13,3	9%
Azores	489	19%	2039	31%	11275	34%	43,8	28%
Martinica	575	22%	970	15%	1545	5%	18,2	12%
Guadalupe	499	19%	866	13%	2328	7%	21,6	14%
Guayana Francesa	105	4%	351	5%	2284	7%	8,3	5%
Mayotte	92	4%	229	3%	1077	3%	5,9	4%
Reunión	168	6%	327	5%	2680	8%	15,3	10%
TOTAL	2587	100%	6674	100%	33565	100%	155,5	100%



La pesca artesanal es muy diversa...

25 países, 75 autores...

Objetivo: Aumentar la visibilidad/conocimiento de la pesca en pequeña artesanal en Europa

Hacer visible la importancia de la pesca artesanal en Europa

Modificar las prioridades de inversión: una gran cantidad de los fondos pesqueros europeos se han utilizado en las flotas industriales o en la acuicultura

¿Cuáles son los retos más importantes para la pesca artesanal en Europa?

¿Qué pueden hacer los científicos sociales y antropólogos?

¿Por dónde empezar?

¿Qué se puede hacer a escala local?



Small-Scale Fisheries in Europe: Status, Resilience and Governance



Macroproyecto sobre comercialización

- Objetivos del Proyecto (siempre en progreso): *Analizar cómo los productos de la pesca artesanal se sitúan en el mercado de productos pesqueros en Canarias, alternativas de valorización posibles e implementación*

Continuidad en la investigación desde 2011 y en la financiación esenciales: 6 contratos, 1 plan nacional, 2 Interreg, 1 H2020, 1 acción complementaria

TÉCNICAS Y MÉTODOS

Primera fase (2014): análisis cualitativo en Tenerife

- La valorización de productos pesqueros artesanales en España (33 marcas etc.)
- Con el sector: se trabajó con la flota activa (175 barcos aprox.)
 - Organizaciones: 10 cofradías de pescadores y OP
- Comercializadoras e intermediarios: 12 empresas
- Pescaderías: 33
- Grupos de distribución alimentaria minorista en Tenerife: 5
- Hoteles encuestas a 248 y trabajo de campo
- Restaurantes: encuestas a 117 con observación directa
- Consumidores: Encuesta telefónica a 600 compradores

Segunda fase: análisis macro cuantitativo (2018-9)

- Exportación/importación, descargas, registros ICCAT: millón y medio de registros...

2024-5: recopilando datos sobre empresas de acuicultura y procesado en Canarias.

CONTEXTO / RESULTADOS

- La pesca en las regiones ultraperiféricas es sobre todo artesanal
- En Canarias, la comercialización de la pesca artesanal se ha centrado en el consumo en fresco de pescado, excepto en el caso del atún, que en un 85% se destina a la exportación y transformación fuera.
- Producciones de acuicultura tradicionalmente enfocadas a la exportación

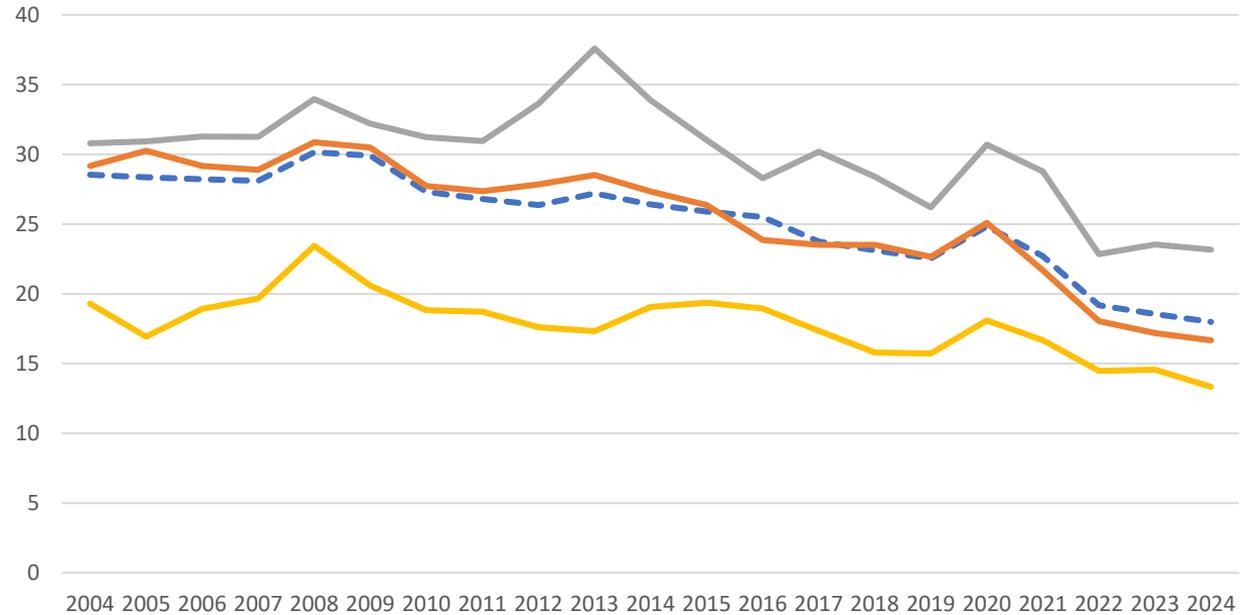


Cambios en el mercado...

- El consumo de pescado se ha desplazado hacia el pescado congelado.
- NO hay capturas artesanales en el mercado local de congelados
- El procesado tradicional del pescado (seco y salado) ya no se realiza en las comunidades debido a las exigencias sanitarias.



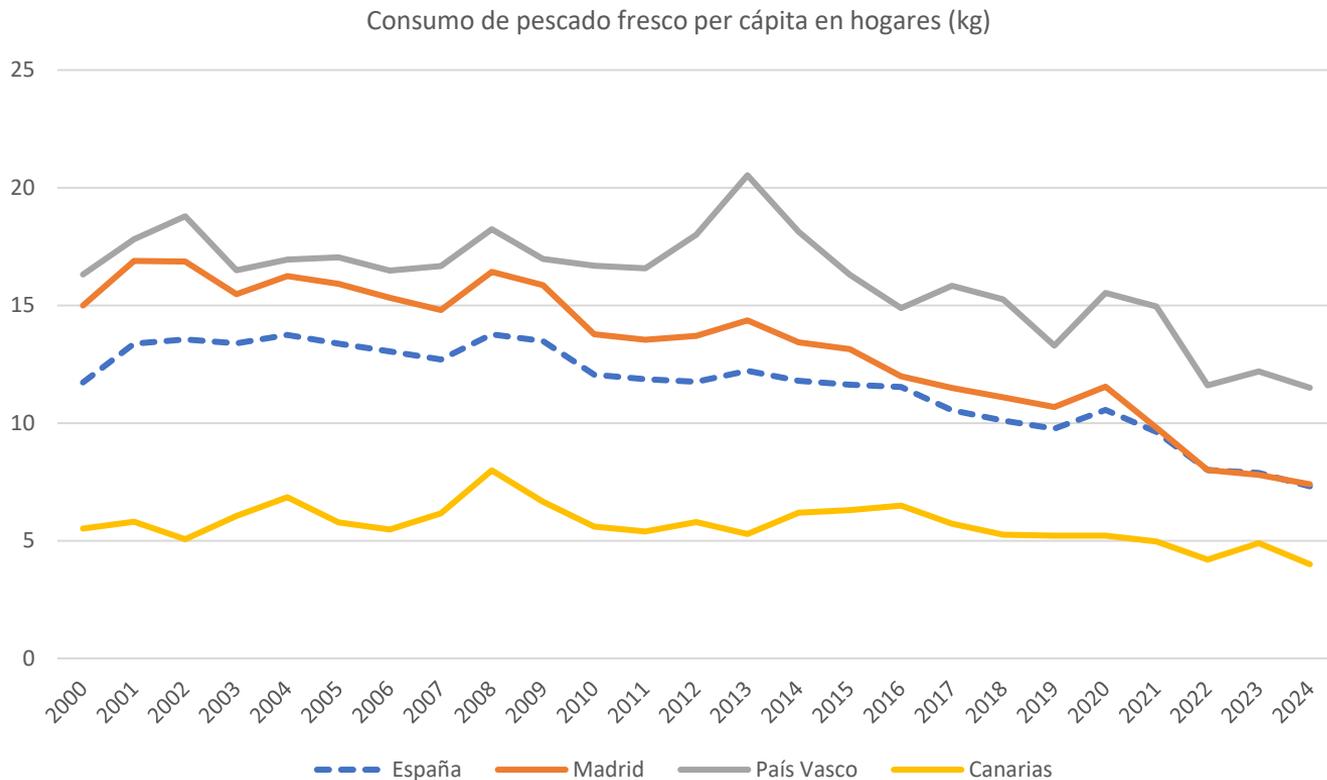
Consumo per cápita total de pescados y mariscos en hogares (kg)



--- España — Madrid — País Vasco — Canarias

¿Comemos
pescado en
Canarias?

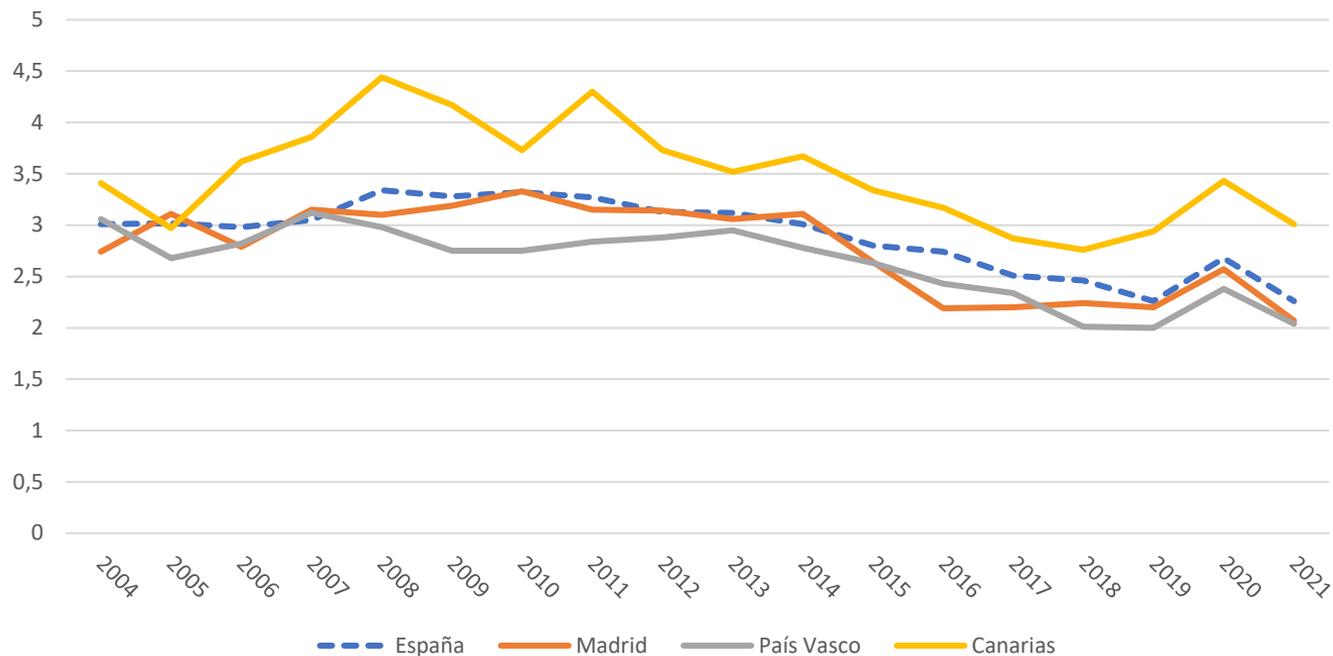
¿Comemos
pescado
fresco en
Canarias?



Elaboración propia con datos del Informe del Consumo Alimentario en España

¿Comemos
pescado
congelado
en
Canarias?

Consumo pescado congelado per cápita en hogares (kg)



Elaboración propia a partir de la Base de datos del consumo en hogares del MAPA



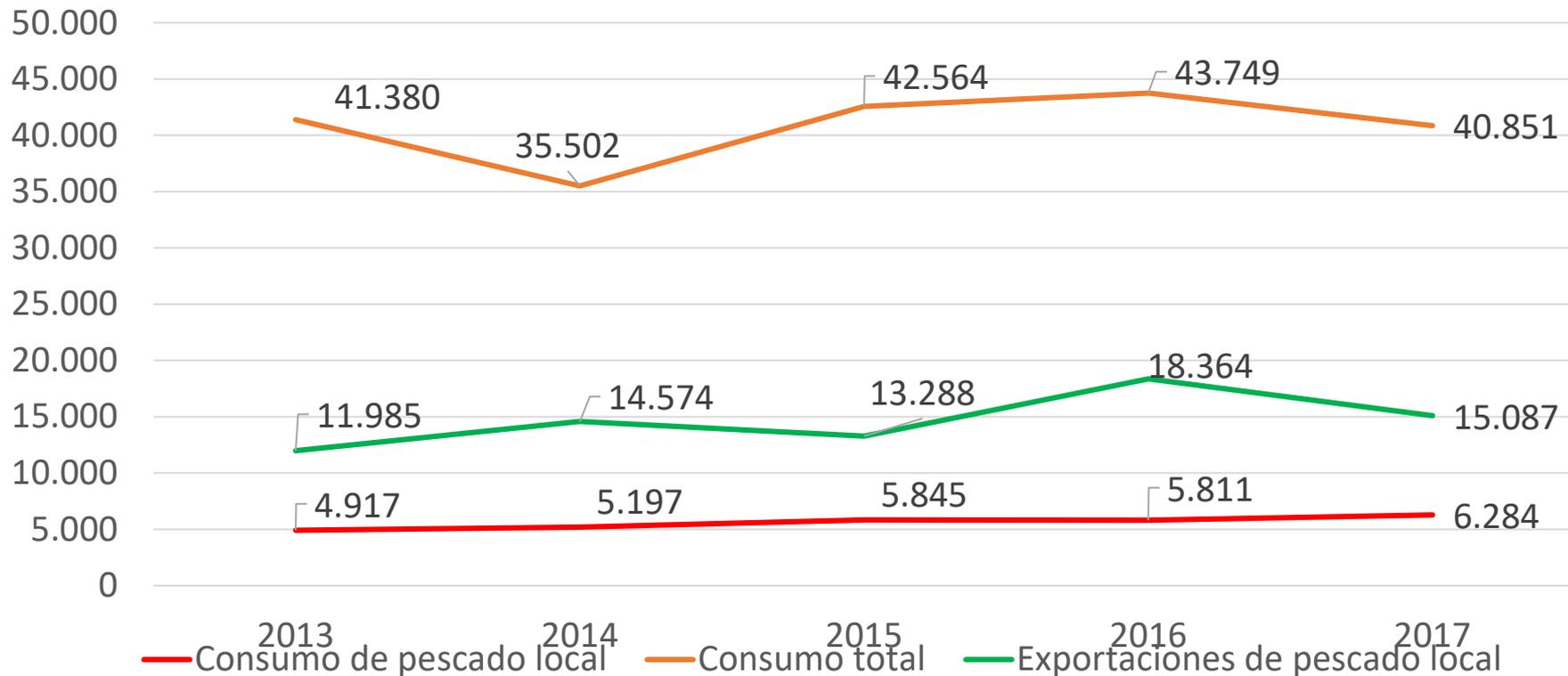
Consumo per cápita de pescado por edades (España, 2024)

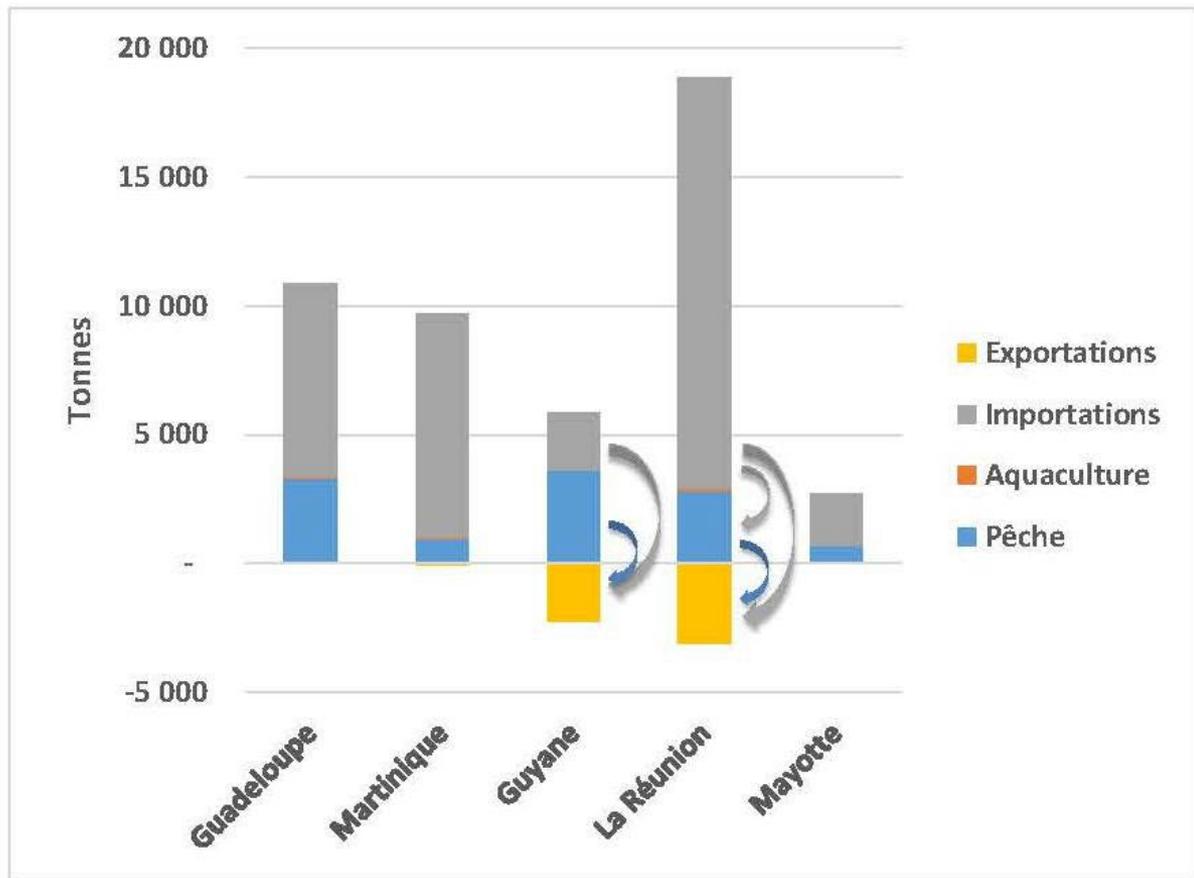
Edad	Consumo/ cápita (kg)
-35	7,19
35 a 49	10,55
50 a 64	19,82
65 y más	32,07
Media	17,99

Elaboración propia con datos del Informe del Consumo Alimentario en España 2024.

¿Comemos pescado **de Canarias**?

Consumo de pescado (fresco, congelado)
en las Islas Canarias 2013-2017 (toneladas)

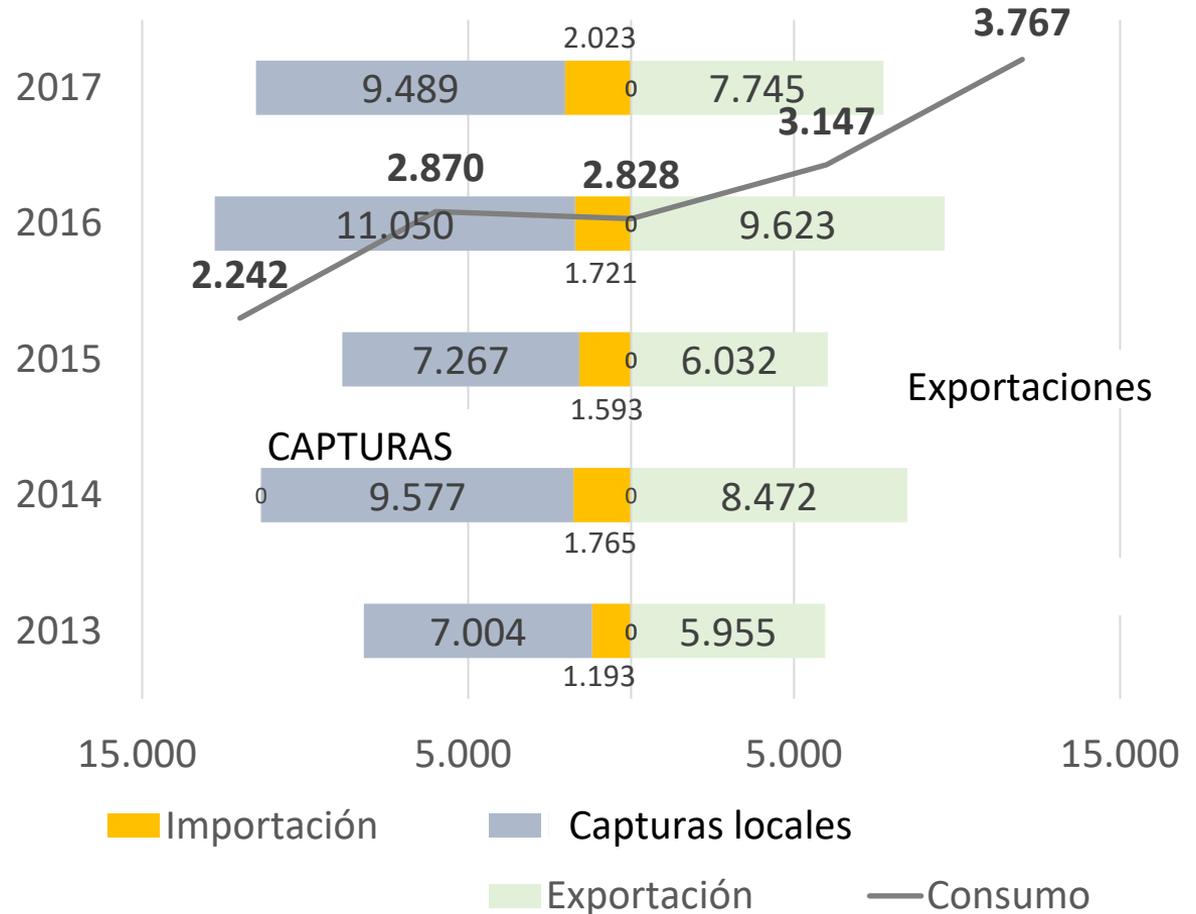




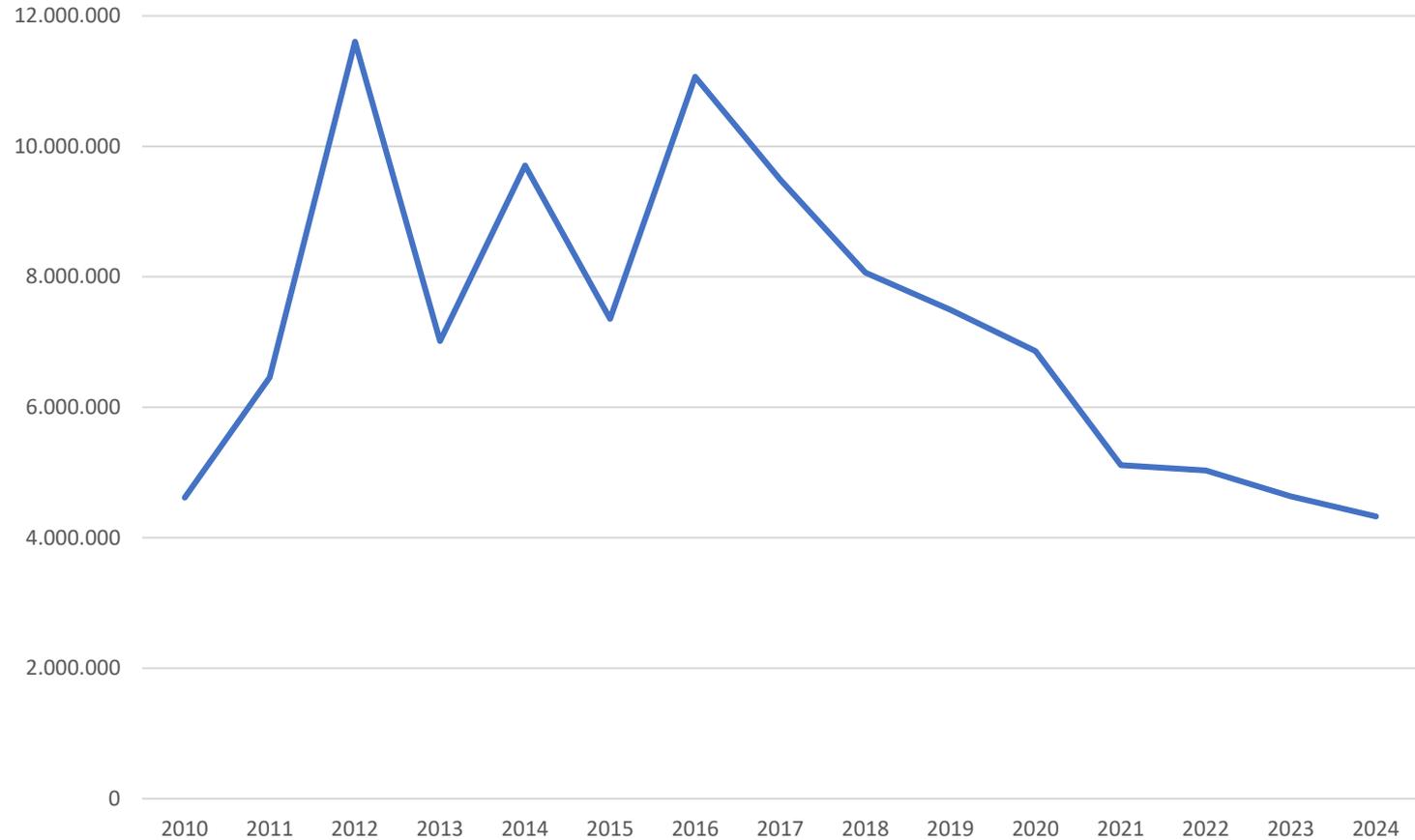
Olivier et al 2024, p. 318

Figura 383: Producción local de pesca y acuicultura, importaciones y exportaciones en toneladas en 2016 (Fuente: Elaboración del Ifremer a partir de datos de Aduanas). Las flechas indican una exportación de las importaciones o un uso de las importaciones por parte de la pesca local (cebos).

Mercado de túnidos en las Islas Canarias (toneladas)



Producción total de túnidos Canarias (kg)



Fuente: Evolución de la Producción – Primera Venta en Kilos por islas y especies. 2024.

<https://www.gobiernodecanarias.org/agpsa/sgt/temas/estadistica/pesca/>

Desafíos: rentabilidad y acceso al mercado

- ❑ Productos de alta calidad no apreciados/reconocidos por los mercados
- ❑ Competencia por los mercados
 - ❑ Pesca **industrial/en gran escala; Acuicultura**
 - ❑ Pesca furtiva (en algunos lugares)
- ❑ Iniciativas para aumentar el valor añadido
 - ❑ Certificación de origen; marcas colectivas, esquemas de cajas de pescado; ecoetiquetas; etc.
 - ❑ Problemas de las ecoetiquetas: coste, necesitan de muchos datos, pensadas para otras flotas...



¿El procesamiento en las regiones ultraperiféricas?

- Una gran diversidad de situaciones
- Azores: empresas de enlatados
- Madeira: salas de procesamiento bien dotadas para el sable negro y túnidos, no enlatados
- Guadalupe: siete salas de procesamiento...
- Martinica: Algunas salas de ahumado y procesamiento. Una compañía establecida en Guadalupe y Martinica (Cap Creole)
- Guyana: dos plantas de procesamiento, tres talleres de transformación
- ¿Y en Canarias?





Un almacén de pescado seco.

Una larga tradición de transformación del pescado en Canarias desde hace siglos

- El pescado había sido salado/secado en las comunidades
- Los barcos grandes que faenaban en la costa africana, con base en las islas, también salaban el pescado
- Más tarde (S.XIX-XX) se instalan fábricas para su transformación y EXPORTACIÓN

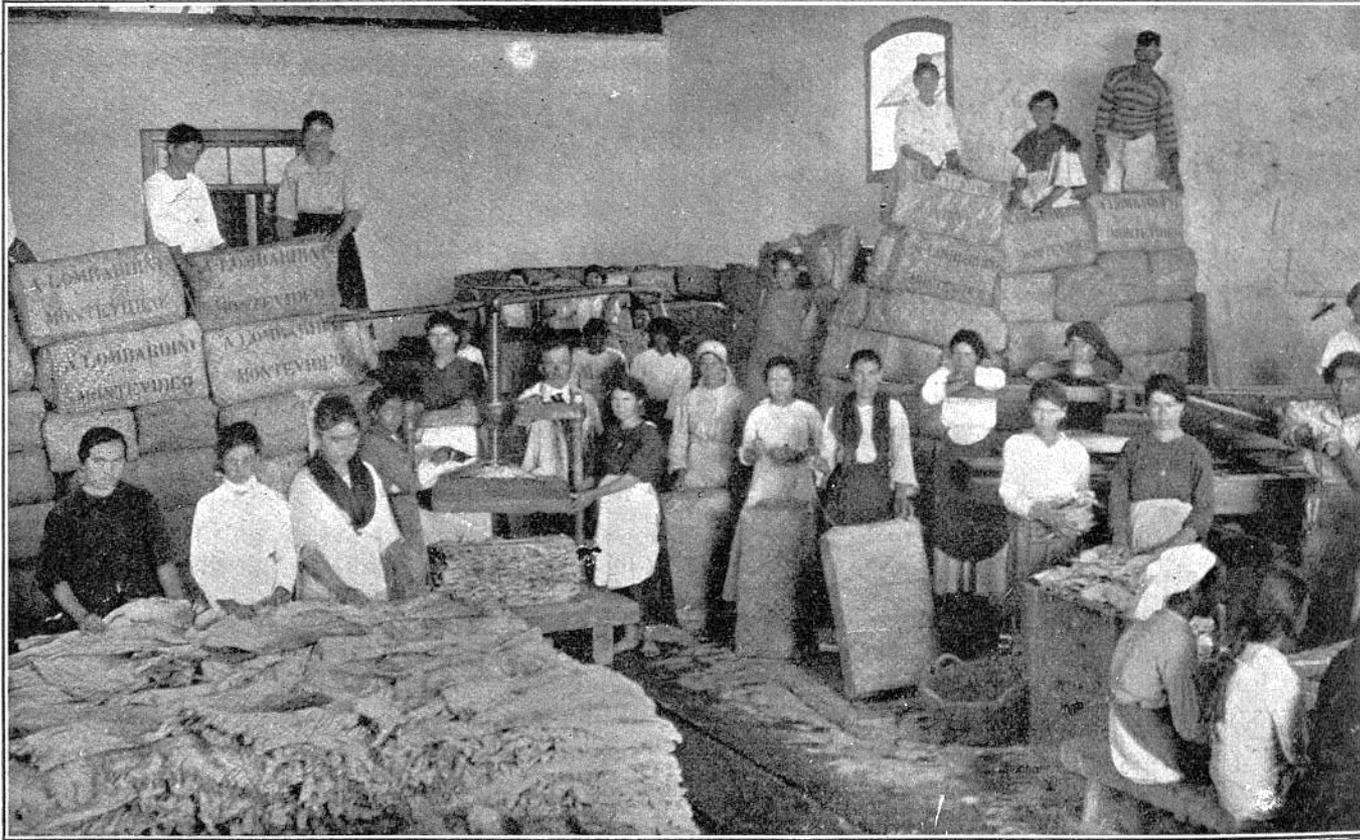


Figura 304.—Enfardando la corvina, forma bacalao, para exportar.

Las capturas de atún se procesan desde la década de 1820, primero en salazón y después en latas. La mayoría se exporta a Europa. Capturas de las comunidades artesanales



Sergio Brito, Foto de un grupo de mujeres preparando pescado en el interior de la antigua fábrica Garavilla en Arrecife (Lanzarote) años 70.

Las tecnologías de congelación y luego la posibilidad de procesar las capturas locales en otros lugares desplazaron la industria de enlatados fuera de Canarias

Se mantuvieron algunas instalaciones de transformación: centradas básicamente en producto congelado y en pesquerías industriales

¿El procesado de pescado local es competitivo?

- Hay demanda significativa de LOMOS Y OTROS DESPIECES,
- Y se podría usar íntegramente todo el pescado
 - Desechos potencialmente utilizables para piensos de engorde



Inver Pescatrón (Lanzarote)

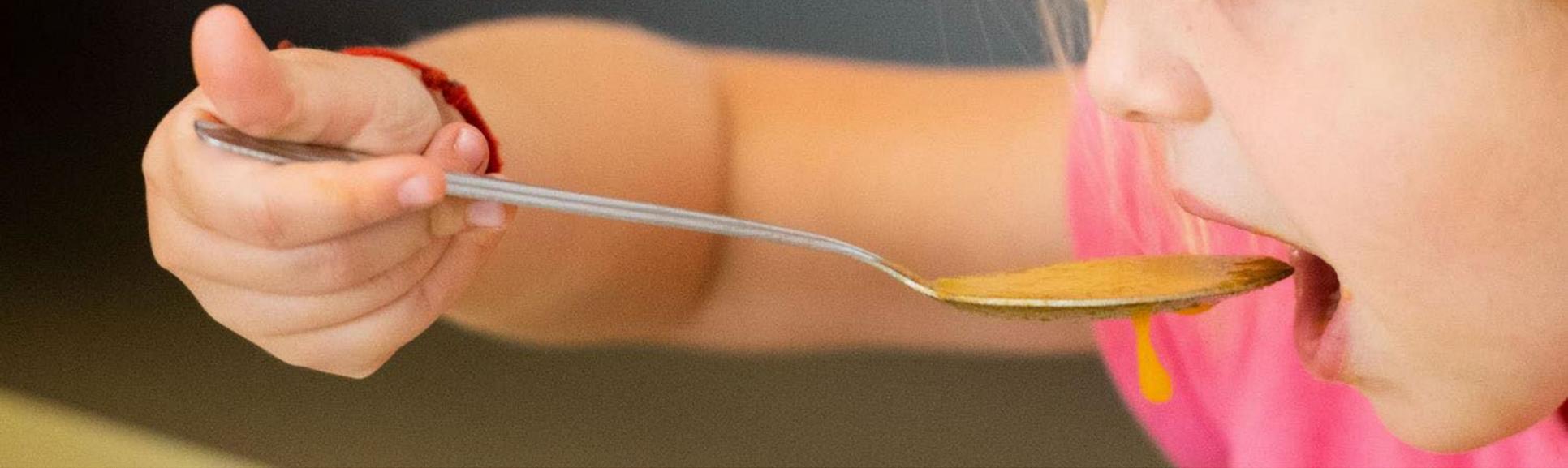


- Originalmente un pescador artesanal con dificultades para vender su pescado
- 2008 comenzó con su mujer a vender pescado a restaurantes, comprando una furgoneta frigorífica de segunda mano
- Más tarde empezó a comercializar las capturas de otros pescadores
- Cámaras frigoríficas en su casa

Inver Pescatrón (Lanzarote)



- Hasta 2012, integró capturas de muchos Pescadores
- Adquiere nave industrial con el **apoyo del GAC**
- Empezó a procesar el pescado bajo demanda y empezó a vender a hoteles (ofreciendo no sólo pescado local, sino también importado)
- Ahora, vende a muchos hoteles de Lanzarote y Fuerteventura
- > 15 personas trabajando en la empresa
- > 1000 toneladas



- **UNA OPORTUNIDAD: LOS COLEGIOS y los COMEDORES ESCOLARES**

- Análisis exploratorio...
- **Pescadores MUY MOTIVADOS en colaborar**, a pesar de que la relevancia económica de la iniciativa no fuera mucha

SE PLANTEA UN PROYECTO PILOTO CON MULTIPLES ALIADOS: Cabildo de Tenerife, Chefs, organizaciones de pescadores...



Poniendo en marcha el piloto

COCINEROS Y
RESPONSABLES DE
COMEDOR EN
ISLATUNA



TALLER DE COCINA ECOTÚNIDOS ARTESANALES

Jornadas de capacitación de los responsables
de la red de acuicultores de Cantabria
15/06/2018

BONITO LISTADO DE NUESTRO MAR
El bonito es una especie muy abundante, tiene vida y sigue muy vivaz para a Cantabria una buena muestra de nuestra producción. Frescos y locales, es la forma ideal de los platos.

- Arroz**
 - Ensalada de bonito y batata con arroz
 - Mollicencias rellenas de bonito
- Paqueta de bonito**
 - Papas rellenas de bonito
 - Ensalada de bonito y bonitos
- Paqueta con bonitos**
 - Hamburguesas de bonito
 - Patatas rellenas de bonito
- Paqueta de bonito**
 - Bonito con tomate
- Arroz de bonito**
 - Salsa de bonito con papas de color
- Paqueta de bonito con verduras**
 - Bonito con miel horvado



Poniendo en marcha el piloto: taller de cocina con túnidos





Proyecto piloto ECOTÚNIDOS

- 12 escuelas implicadas
- La ultracongelación mantiene la calidad del producto local
- Las especies de pescado suministradas se concentran en el bonito listado, la tuna y el peto, que sustituyen al bacalao, el carbonero, la merluza y el calamar, todos importados.
- Se reduce la huella ecológica

INICIATIVA ECOTÚNIDOS

ORGANIZACIONES
PESQUERAS

COMEDORES
ESCOLARES





- **Mirando al futuro**
- Nuestra visión: desarrollar instalaciones de transformación en cada isla para añadir valor a las capturas, hacer frente a las nuevas demandas de los consumidores y aprovechar las oportunidades del mercado.
- Compartimos el análisis con muchos agentes locales: movimiento transformador en curso para aprovechar estas oportunidades de mercado.



- La transformación aumenta la visibilidad de las capturas locales
- Marca diferencias con el producto de la pesca furtiva
- El uso de marcas colectivas puede ayudar a diferenciarlas de importaciones y de capturas furtivas.

Los agentes locales se suman a la transformación

- Organización de Productores Islatuna en Tenerife
- Empresa exportadora de atún en Tenerife
- Cooperativa Pesca restinga en El Hierro
- Cofradía de Santa Cruz de La Palma
- La mayoría utiliza financiación de los GACs





- **La cooperativa de Melenara, en Gran Canaria,**
- Crea nuevas infraestructuras y estrategias para el procesado
- Busca aumentar el valor y comercializar mejor el atún y otras especies
- Aspira a trabajar con colegios y colectividades, así como en restaurantes con exigencias especiales
- La congelación rápida y la conservación a $-60\text{ }^{\circ}\text{C}$ abren nuevas posibilidades





Aprendizajes

- Los consumidores están cambiando, y van a seguir haciéndolo
- Los productos locales pueden adaptarse a otros formatos
- Penetrar en nuevas presentaciones resulta muy interesante: valor añadido
- Importante aprendizaje de algunas organizaciones: quieren pasar a procesar y están motivados para distribuir a los colegios
- La ultracongelación mantiene la calidad del producto local y facilita el suministro todo el año cuando no hay producto fresco
- No hay infraestructuras adecuadas, asignatura pendiente
- Posibles sinergias con la acuicultura, de múltiples tipos



A SCHOOL OF LOCAL FISH ON THE SCHOOL LUNCH MENU

Jose J. Pascual-Fernández*, Jaime Ramón-Bruquetas* and Raquel de la Cruz-Modino*

Instituto Universitario de Investigación Social y Turismo, Universidad de La Laguna, San Cristóbal de La Laguna, Spain

YOUNG REVIEWERS:

- BENJAMIN
AGE: 10
- HELENA
AGE: 11
- JACKSON
MIDDLE SCHOOL
AGE: 10–11
- LEAF
AGE: 9

School canteens in the Canary Islands use mainly seafood that is imported from far-away industrial fishing operations, even though there are several nearby fishing fleets. The nearby fleets fish for tuna the traditional way, catching them one by one off of mostly small-scale fishing boats, with the hook and line technique. These boats are eco-friendly, but they tend to export their tuna—several thousand tons each year—to mainland Spain or other countries. So, in 2018, we started a project to supply local tuna and other fish steaks to about a dozen Canary Islands school canteens, in an attempt to reduce fish exports and imports. This is good for the environment because it decreases the amount of fuel used to move food from place to place. We hope our work will not only help school kids to eat healthier, but also improve the eating habits and health of the entire local population.

10.3389/fyams.2023.1047844 | October 2023 | Volume 11 | Article 1047844 | 1

Gracias, JOSE PASCUAL, jpascual@ull.edu.es



Algunas referencias...

- Lebechnech Léa, Binet Thomas, Guyader Olivier, Gomes César, Costa Daniela, Gualberto Rita, Cruces Lorenzo, Barrera Amaya Miguel, Gonzalez-Porto Marcos, Ruiz Abad Marcos (2019). ORFISH - Development of innovative, low-impact offshore fishing practices for small-scale vessels in outermost regions - MARE/2015/06. WP2: Creating alternative fishing opportunities. Task 4.1 Strategies, challenges and shortcomings for the marketing of SSF products. Deliverable #49. <https://archimer.ifremer.fr/doc/00628/74016/>
- Guyader Olivier, Pawlowski Lionel, Ulrich Clara, Blanchard Fabian, Baudrier Jerome, Bonhommeau Sylvain, Cisse Abdoul, Duband Maëlle, Frangoudes Ekaterini, Garcia Jessica, Jac Cyrielle, Leblond Emilie, Le Grand Christelle, Mahe Kelig, Merzereaud Mathieu, Nithard Amelie, Pelletier Dominique, Tagliarolo Morgana, Tessier Emmanuel, Thomas Clarisse (2024). Socio-écosystèmes halieutiques des régions ultrapériphériques françaises. Rapport du Groupe de Travail Outre-Mer (GTOM) 2024 . RBE/2024-019 . <https://doi.org/10.13155/101830>
- Silva, P. M., Pita, C., Costa, J. L., & Teixeira, C. M. (2025). Challenges and opportunities for the Portuguese tuna pole-and-line supply chain from the Portuguese archipelagos of the Azores and Madeira [Policy Brief]. *Frontiers in Sustainable Food Systems, Volume 9 - 2025*. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2025.1577917>
- Silva, P. M., Pita, C., & Teixeira, C. M. (2024). Two realities in the Portuguese tuna fishery: What happens in the largest EEZ of European Union? *Regional Studies in Marine Science, 77*, 103719. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.rsma.2024.103719>
- European Commission, Joint Research Centre, Scientific Technical and Economic Committee for Fisheries (STECF) – *The 2024 Annual Economic Report on the EU Fishing Fleet (STECF-24-03 & STECF-24-07)*, Prellezo, R., Sabatella, E.C., Virtanen, J., Tardy Martorell, M., and Guillen, J. editor(s), Publications Office of the European Union, Luxembourg, 2024, <https://data.europa.eu/doi/10.2760/5037826>, JRC139642.