



Suscríbete

Iniciar Sesión

Home > Ambiente > BIBO

28 feb 2022 - 8:58 p. m.

Un método para que la pesca sea menos traumática y sostenible

Pescadores de la costa de Veracruz, en el Golfo de México, están empezando a utilizar el método japonés *ike jime* para reducir el trauma de los peces al momento de la captura y hacer de la pesca una práctica sostenible.



Nuevo

Redacción Ambiente



De acuerdo con WWF cerca de 1.200 millones de empleos en sectores como la agricultura, la pesca y el turismo dependen de la gestión eficaz y la sostenibilidad de ecosistemas saludables.

El colectivo de pescadores **Nuestra Pesca**, ubicado en las playas de Veracruz, en el Golfo de México, está empleando un método japonés de pesca de hace siglos denominado *ike jime*. Esta técnica tiene como principio que entre menos trauma experimente el animal, su carne permanecerá fresca durante más tiempo. Para este proceso se tiene en cuenta la temperatura, la higiene y la manipulación.

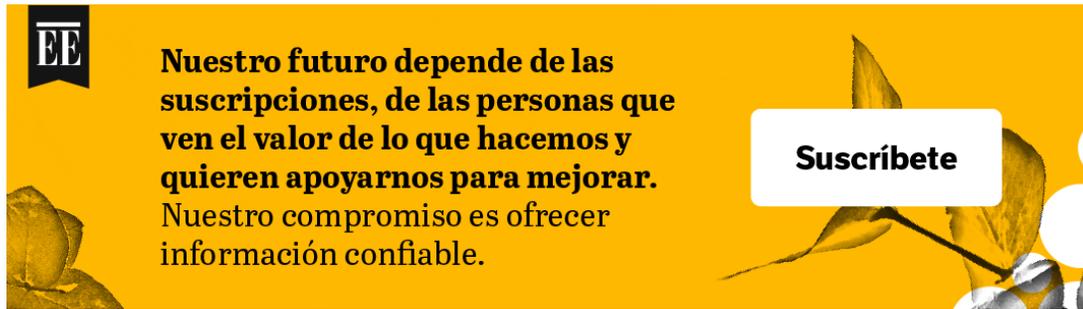
En el *ike jime*, la captura se realiza con anzuelos (no con redes) y los peces se sacan vivos del agua para regresarlos en caso de que no tengan un tamaño lo suficientemente grande. Este tipo de pesca, contraria a la industrial a gran escala, requiere más tiempo. **(Lea: ¿Qué tiene que ver la corrupción con el cambio climático y las ciudades?)**

Luego de la captura, en vez de usar un cuchillo, como normalmente se hace, los pescadores usan un alambre afinado para revisar el animal y hacerle un corte debajo de las aletas, de modo que drene su sangre. Esta práctica se diferencia de la **pesca a gran escala**, en la que apenas el pez es capturado, con un cuchillo se le separa el cerebro de la médula espinal y se coloca en agua helada para hacer drenar más del 80% de su sangre.

Al ser una actividad más moderada, con el método *ike jime* se reduce la cantidad de peces que se capturan: pueden ser uno o dos peces en una jornada de doce horas. Sin embargo, se cobra más por un kilo de pescado *ike jime* que por el de tipo de pesca industrial. **(Le puede interesar: Investigadores se proponen crear una gran biblioteca de sonidos del océano)**

Otro de los beneficios que el colectivo **Nuestra Pesca** ha encontrado en esta

práctica milenaria es que se consume el **pescado de temporada** y no las especies que mantienen el **ecosistema oceánico** en equilibrio, como tiburones, peces espada, entre otros.



EE

Nuestro futuro depende de las suscripciones, de las personas que ven el valor de lo que hacemos y quieren apoyarnos para mejorar.

Nuestro compromiso es ofrecer información confiable.

Suscríbete



Recibe alertas desde Google News

Temas Relacionados [Nuestra pesca](#) [Pesca a gran escala](#) [Método ike jime](#)
[Técnica japonesa de pesca](#) [Noticias ambientales](#) [Pesca sostenible](#)

