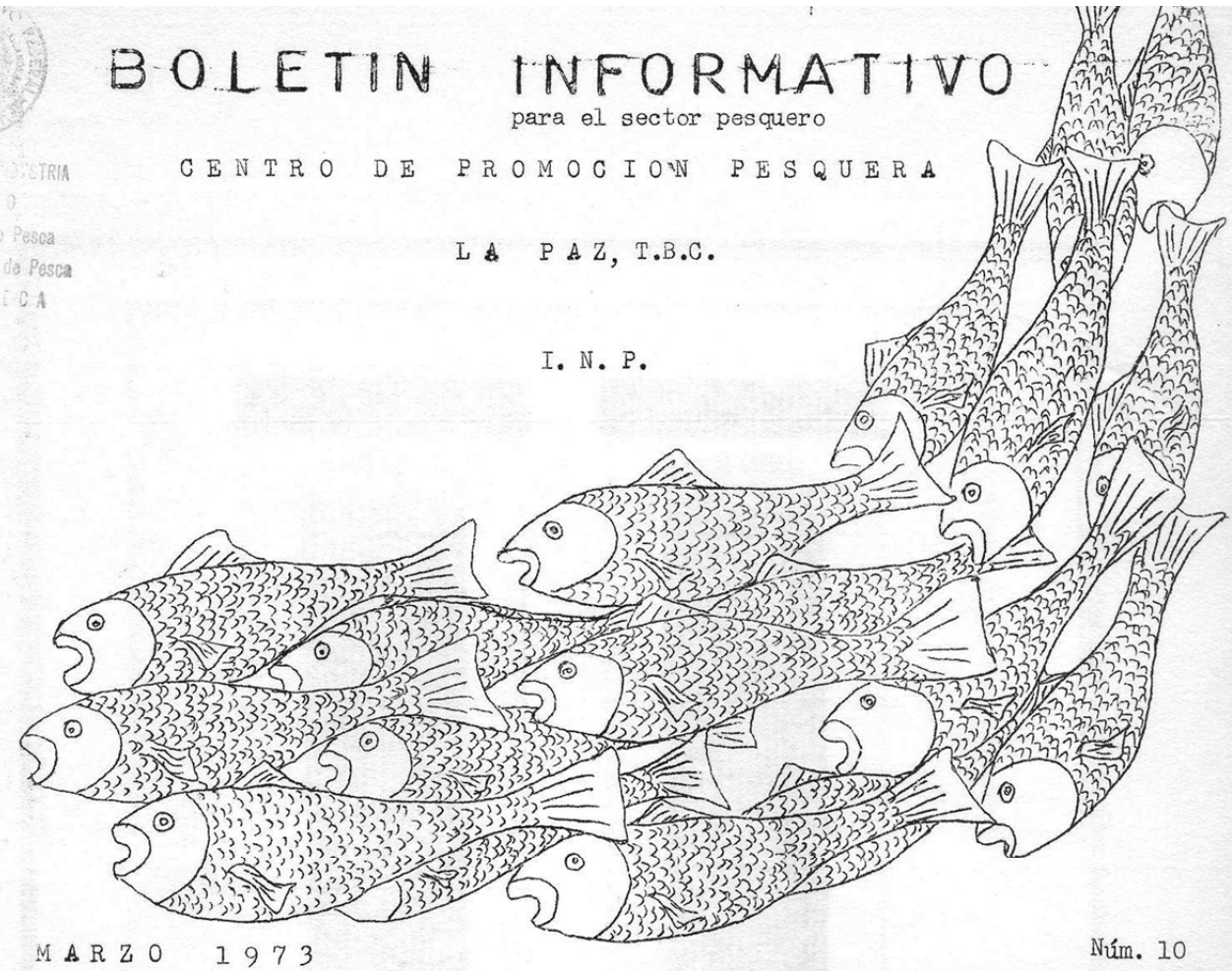
BOLETIN INFORMATIVO

para el sector pesquero

CENTRO DE PROMOCION PESQUERA

LA PAZ, T.B.C.

I. N. P.



MARZO 1973

Núm. 10

PRIMEROS AUXILIOS EN EL MAR

Segunda Parte

Artículo extraído de la revista Técnica Pesquera No. 43

ATAQUES DE TIBURONES.

Contrólese de inmediato la hemorragia. Si se puede, hágase cuando la víctima está aún en el agua. Para ello, se presiona fuertemente con los dedos en el sitio donde brota la sangre o arriba de ese punto.

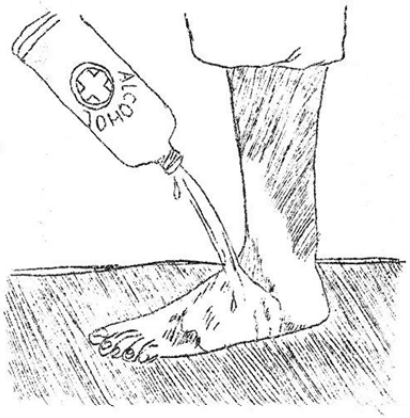
Tan pronto se saque a la víctima del agua, hay que acostarla sobre una superficie plana, con la cabeza a nivel más bajo que el resto del cuerpo. Aplíquese presión sobre las heridas con cualquier tela disponible, doblada, y manténgase la presión hasta que se haya aplicado un vendaje firme.

Si es posible, levántese la parte del cuerpo afectada.

Pasa a la hoja No. 2

27 MAR. 1973

Búsquese un médico, y no se mueva a la víctima entre tanto. Si hay que moverla o transportarla, hágase con suma delicadeza para que no se agrave el shock.



PICADURAS.-

Algunos organismos marinos causan picaduras por inyección directa con su aguijón o por contacto con tentáculos dotados de células urticantes. El tratamiento indicado para el primer caso consta de cuatro pasos: lavar la herida con agua, remover cualquier cuerpo extraño que haya en la herida, remojar en agua caliente la parte afectada, y -si es necesario- aplicar el tratamiento para shock. Tratándose de picaduras de tentáculos -como las de las medusas-, se debe:

Echar alcohol -pueden usarse bebidas alcohólicas- sobre el área afectada. Así se destruirán las células urticantes que aún no descargan su contenido. Si no se dispone de alcohol, aplíquese arena.

Remover cualquier tentáculo que haya quedado pegado.

No frotar el área afectada. Esto haría que el cuerpo absorba más veneno.

Si la víctima ha perdido el conocimiento, hay que acostarla, darle tratamiento para shock, aplicarle respiración artificial si es necesario, y procurarle inmediata atención médica.

CORTADURAS CON CORAL

Lávese concienzudamente con agua dulce o con agua salada tomada en mar abierto. En lo posible, evítese usar agua de una laguna. Cúbranse con tela limpia y evítese exponerlas al aire y el agua. Si no sanan rápidamente, consúltese al médico.

Pasa hoja No. 3

TORCEDURAS.-

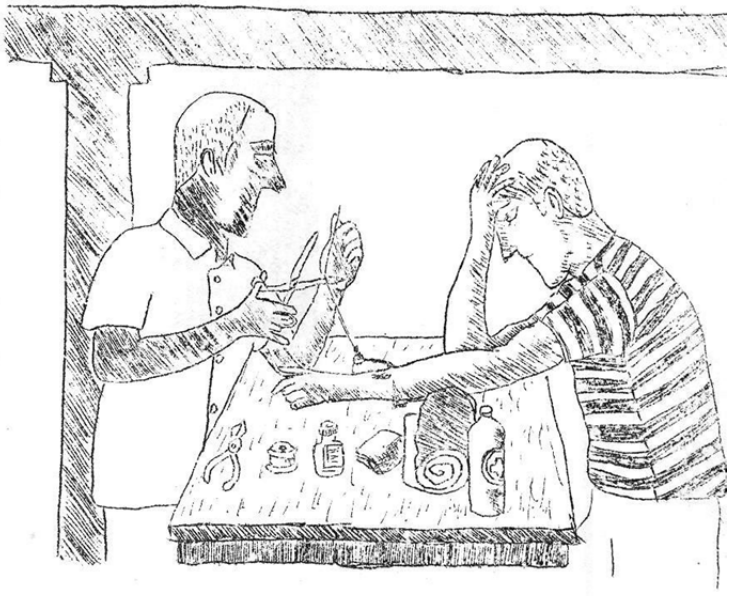
Las torceduras de las muñecas y los tobillos son riesgos a los que están muy expuestos los pescadores. Como es fácil confundir una fractura o una luxación con una torcedura, si hay sospechas de que se trata de alguna de aquéllas, hay que buscar atención médica. Pero para las torceduras, basta lo siguiente:

Colocar el pie o la mano en la posición más cómoda posible.

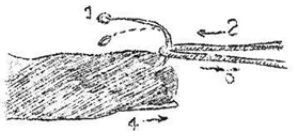
Aplicar bolsas de hielo o compresas frías a la articulación.

En el caso del tobillo, quítense los calcetines y véndese con firmeza la articulación.

COMO SACAR UN ANZUELO.-



El procedimiento más usual para sacar un anzuelo que se ha clavado en el cuerpo del pescador consiste en introducirlo más hasta que la punta salga por otra parte. Después se corta o lima la lengüeta, y la parte curva puede ser sacada -por la misma herida que abrió al penetrar, pero hacia atrás sin que sean desgarrados los tejidos. Este método, empero, puede ser muy doloroso si no se aplica anestesia local, que normalmente no está al alcance de quien aplica los primeros auxilios.



Otro método (ver ilustracion) consiste en sacar el anzuelo tirando de él con un hilo resistente. Los pasos a seguir son éstos:

Con el hilo se forma una gaza o lazo (2y 5) cuyos extremos se enrollan firmemente en torno al indice derecho del manipulador. El lazo, de unos 40 q 45 cms. de largo, se pasa sobre la caña del anzuelo.

Pasa hoja No. 4

El dedo en que está elavado el anzuelo se coloca sobre una superficie firme. El ojo del anzuelo (1) debe quedar hacia la izquierda del manipulador, quien toma el ojo y la caña con el pulgar y el índice de su mano izquierda. Esta mano debe apoyarse sobre la del paciente.

Así tomado el anzuelo, se empuja hacia abajo la caña pero manteniéndola rígida, sin tratar de doblarla (líneas punteadas). Esto hace que la lengueta se libere sin causar dolor. Hay que cuidar sólo de no mover el anzuelo hacia los lados.

Antes de intentar sacarlo, se hace una prueba tirando con cuidado del lazo, horizontalmente y en el mismo plano que la parte más larga de la caña del anzuelo.

Después de esta prueba, el manipulador pone la punta del dedo medio de la mano izquierda sobre la parte central del lazo y lo hace bajar hasta el punto en que se unen el anzuelo y el dedo del paciente.

Por último, el manipulador mueve la mano derecha hacia el anzuelo de manera que se afloje un poco el lazo y le da un tirón fuerte y súbito en la misma dirección que el tirón suave de prueba. Con esto el anzuelo debe salir sin desgarrar los tejidos.

Para anzuelos de gran tamaño, hay que usar un lazo doble y de 60 a 75 centímetros de ancho.

RESPIRACION ARTIFICIAL

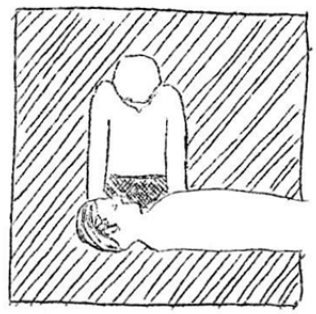
El método de respiración artificial más sencillo y conocido es el de boca a boca. Consiste en lo siguiente:

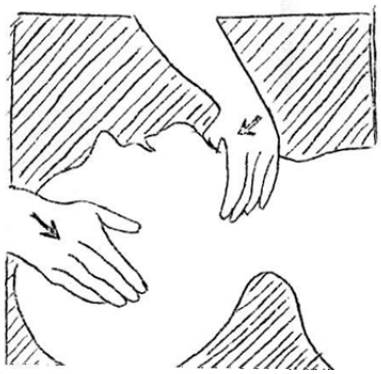
Acuéstese a la víctima bocarriba y póngase a su lado, con las rodillas en el suelo junto a su cabeza.

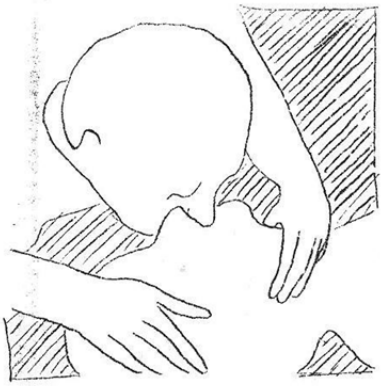
Revísele boca y garganta para ver que no tenga objetos o materias extrañas. Si tiene dentadura postiza, quítesela.

Sosténgale la cabeza con ambas manos. Con una empuje la cabeza hacia abajo y atrás. Con la otra, empuje la mandíbula inferior hacia arriba y adelante.

Abra plenamente la boca y respire profundamente.



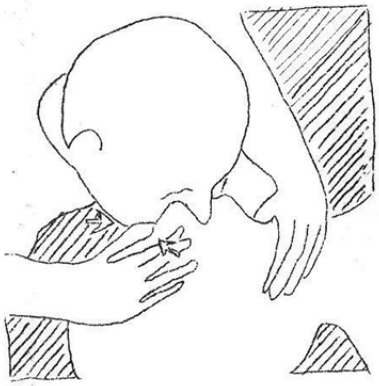




Ponga la boca, abierta, sobre la de la víctima procurando - que sus labios la cubran completamente.

Ciérrele las fosas nasales con el pulgar y el índice.

Expire en la boca de la víctima el aire que tenga en los pulmones. Hágalo con firmeza y observe si el pecho se le levanta como en la respiracion normal.



Levante la boca.

Deje que el aire salga por sí solo de los pulomones de la - víctima.

Repita esas operaciones una y otra vez hasta que la víctima respire por sí misma.

Las aplicaciones de aire deben hacerse al ritmo de 10 por minuto. Si se trata de un niño, el ritmo debe ser de 20 por minuto y la presión al soplar debe ser menor.

El tiempo es vital. Las primeras tres o cuatro aplicaciones de aire deben hacerse tan rápidamente como se pueda.

Si el tórax no se llena al introducir el aire, véase si hay obstrucciones en la garganta de la víctima, y asegúrese de que su boca forma un sello hermético alrededor de la de la víctima.

RESPIRACION DE BOCA A NARIZ.-

Esta variante de la respiración de boca a boca se aplica cuando ésta es imposible por alguna obstrucción o lesión en la boca. También se usa a menudo para atender ahogados. Los pasos son los mismos que en la respiración de boca a boca, - con la diferencia de que el aire se introduce soplando por la nariz de la víctima a la - vez que se le cierra la boca oprimiendo su labio inferior con el pulgar. Después de introducirle el aire, se le abren los labios y se deja que lo expire. Hay que tener cuidado de que al poner la boca sobre la nariz del paciente no se le cierren las fosas nasales. El ritmo de aplicaciones de aire es igual que en la repiración de boca a boca.

Pasa a la Hoja No. 6

En los dos tipos de respiración artificial hay que tener siempre presentes los siguientes detalles:

El aire debe entrar y salir de los pulmones de la víctima.

Hay que observar si el tórax se infla y desinfla, o asegurarse de que se oye salir el aire de los pulmones de la víctima.

La cabeza debe mantenerse en posición correcta.

La boca debe formar un sello en torno a la boca o la nariz de la víctima cuando se le insúfla aire.

Hay que voltear después de cada aplicación, tanto para ver si se mueve el tórax como para tomar aire fresco para la siguiente aplicación.

Una vez que el paciente comienza a respirar por sí mismo, debe mantenerse la respiración artificial por cierto tiempo, pero tratando de seguir el mismo ritmo que la respiración natural.

A menudo, durante la recuperación ocurren vómitos, Para facilitar la respiración y los vómitos, póngase la paciente de lado con un brazo bajo el cuerpo hacia la espalda y la cara apoyada sobre el otro brazo.

Una vez que la víctima se ha recuperado, hay que buscar asistencia médica, quitarle la ropa mojada o contaminada, y abrigarla para prevenir una neumonía.

En ciertos casos de urgencia puede darse respiración artificial a una persona que se encuentra todavía en el agua, a condición de que no le entre agua por la nariz o boca al soplarle aire.

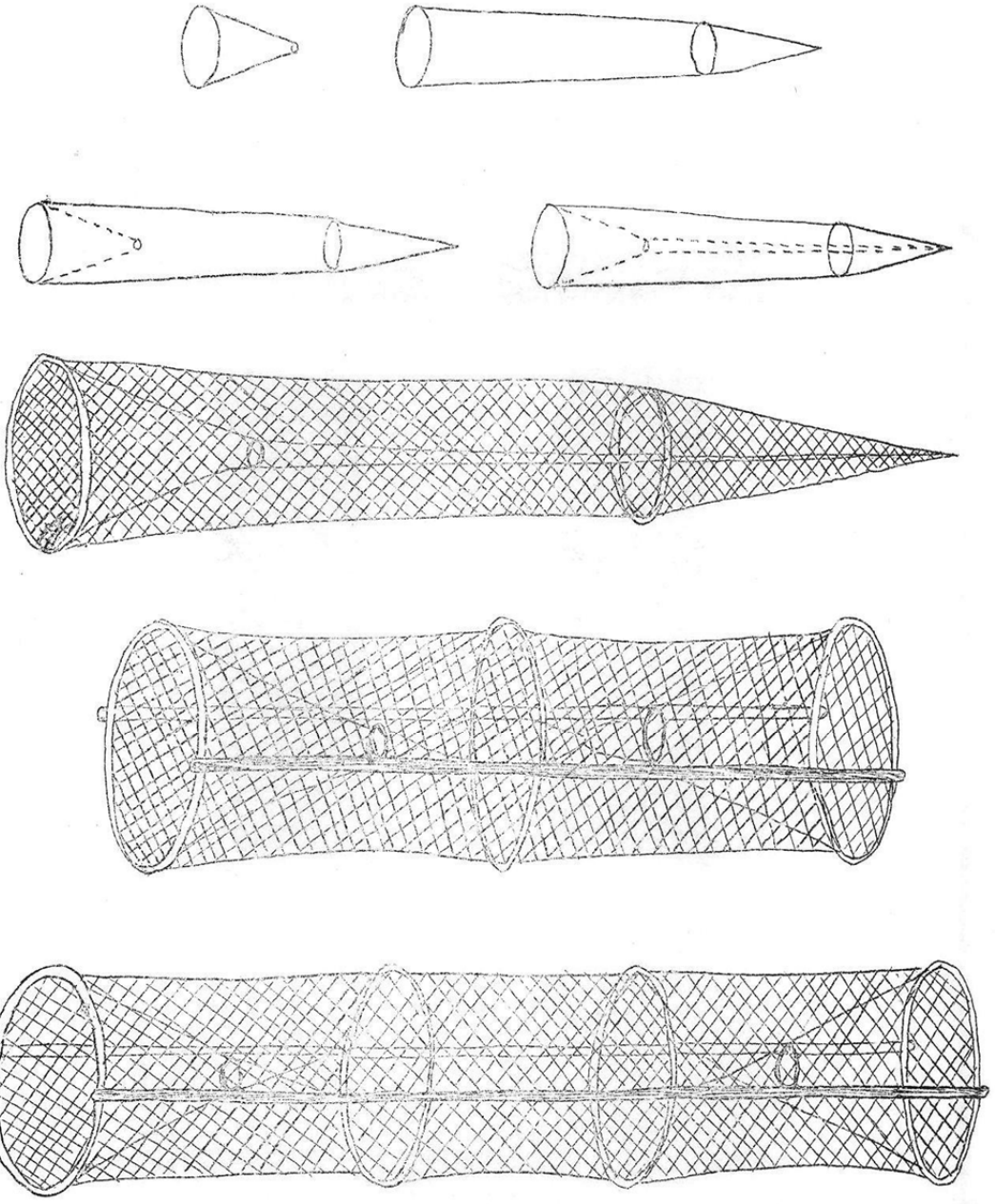
N O T A S

Veda de Langosta Roja

A partir del día 15 del mes actual se cierra la temporada de captura para la especie de Langosta roja de la Baja California (Panulirus interruptus)

La veda queda establecida entre los meses comprendidos del 15 de Marzo al 30 de Septiembre. Misma que deberá ser debidamente observada por todos los pescadores ya que tiene como finalidad proteger el recurso dandole oportunidad a la especie de que efectúe la reproducción.

TRAMPAS FIJAS CON EMBUDOS LATERALES.



CONSTRUCCION DEL ARTE.-

El armazón de la trampa está compuesto por una serie de círculos de alambre grueso o de madera, que en ocasiones pueden tener forma semi-circular o rectangular. Sobre estos armazones va situada la red envolvente que sujeta a los mismos; ésta no tiene una medida de luz de malla uniforme, sino que va disminuyendo desde el primer aro hasta el último, siendo por lo general igual entre cada dos aros consecutivos, o bien, entre las

pasa hoja No. 8

porciones del arte que separan los orígenes de las diversas trampas, las cuales tienen una luz de malla igual a la que posee la envolvente situada sobre ellas. La red se prolonga después del último aro, siendo esta zona cónica, cuyo vértice va cerrado con uan cuerda para que al cortarla puedan ser extraídas fácilmente las capturas que se acumulan en la región final.

El número de aros de este tipo de trampas es variable de acuerdo a las posibilidades económicas de cada pescador.

Las dimensiones no son fijas, pues varía para la longitud desde el aro de entrada y cinco metros, y con respecto al diámetro, de 30 centímetros a 1 metro.

OPERACIONE DEL ARTE.

La operación sencilla de este tipo de trampas se realiza a bordo de pequeñas embarcaciones, - que buscando los lugares propicios se fondean, cebadas para levantarse aproximadamente cada sesenta minutos.

TEMPORADA DE PESCA.

Este tipo de trampas se emplea durante todo el año para las diferentes especies que, de acuerdo a la temporada, se pueden pescar, pero principalmente se emplean para camarón, langosta, - jaibas, etc.

Se recomienda que la red con que va forrada la trampa sea de fibra sintética.

N O T A

Como se hizo con el número anterior de nuestro boletín; en el presente, se anexa una hoja que contiene varias recetas de cocina a base de mariscos. Estas hojas también son distribuídas por separado en los mercados locales ante la proximidad de la Semana Santa, que es cuando existe un mayor consumo de mariscos entre nuestra población.

Con motivo del reciente fallecimiento del Sr. Carlos Kasuga K, padre del Ing. Luis Kasuga Osaka, Director Gral.del Instituto Nacional de Pesca, todo el personal de este Centro de Promoción Pesquera, expresa su sincero pésame al Ing. Luis Kasuga Osaka.

Se invitan a todos a visitar la exposición pesquera del Centro de Promoción Pesquera de La Paz B.C.

No. 9

NOTA ACLARATORIA

En el número anterior de nuestro Boletín (No.9) se dieron a conocer los volúmenes de producción en toneladas de las diferentes especies y derivados, capturadas en ambos litorales del Territorio de la Baja California durante los años de 1970, 1971 y 1972, habiéndose - - observado un notable descenso en la producción en estos tres años.

El Biólogo Manuel Flores Villegas, Jefe de Pesca del Territorio de la Baja California, - hace el siguiente comentario a este respecto:

"Al observar las cifras de los tres años anotados salta a la vista el hecho de que los - volúmenes capturados disminuyeron, así como los volúmenes que resultaron de la transformación, de 29 mil toneladas en 1970 a 23 mil en 1971 y de esta cifra a 20 mil en 1972. No - obstante que los volúmenes anotados son preliminares, cabe hacer el siguiente comentario - en relación con dicha baja y la correspondiente predicción para los años subsecuentes:

1.- Como en toda actividad productiva, las fluctuaciones mensuales y anuales en la explotación pesquera la determina la demanda nacional e internacional. En algunas áreas del Territorio y en los últimos 2 años disminuyó el esfuerzo de la pesca porque se reconcentró éste a recursos que se cotizaron muy alto en el - mercado internacional.

2.-Los pescadores del Territorio observaron, con un alto sentido de responsabilidad, la veda de la tortuga marina en sus diferentes especies. La veda, que se inició a principios del presente sexenio, hizo disminuir el volúmen anual de - explotaciones a partir del año de 1971, continuándose en 1972.

3.-Durante todo un semestre los pescadores del Territorio se dedicaron a la explotación intensiva de la almeja "voladora" o "catarina" en aguas de la Costa Oriental del Territorio (Isla San Marcos), descuidándose la explotación de especies con que normalmente trabajaban. Desgraciadamente, algunos permisionarios oportunistas desviaron su producción (considerables volúmenes) a otras entidades adyacentes al Territorio en forma clandestina muchas veces y en otras pagando - los derechos de explotación en oficinas de Hacienda en Ensenada, Guaymas, Topolobampo y Mazatlán; ocasionando trastornos en las cifras estadísticas de la Oficina de Pesca del Territorio.

Pasa hoja No. 10

Se prevee un aumento en las capturas para los años venideros tomando en consideración los siguientes hechos:

a).- Se abrió el día 15 de enero del año en curso la captura comercial de tortugas marinas. Los pescadores cooperativistas al manejar debidamente el recurso, evitaron pérdidas en volúmen incrementando su economía.

b).- Al establecerse temporalmente la veda para la almeja "catarina" o "voladora", queda abierta la posibilidad de aprovechar intensivamente otros recursos marinos sedentarios como el "caracol b" y otras almejas que, aunque no tiene por ahora aceptación en los mercados de San Diego, Los Ángeles y San Francisco, California, sí ampliamente aceptados por el mercado nacional. Se requiere estimular el mercado con precios asequibles.

c).-Cada día ingresan a las diferentes pesquerías del Territorio de Baja California nuevas embarcaciones. En el caso de la del atún y especies afines, solo en el mes de enero del año en curso se experimentó un aumento en el volúmen de atún capturado, ya que el barco "Calmex" apenas abanderado y propiedad de la Cía.Naviera y Pesquera de Baja California S.A.de C.V., capturó en aguas del Pacífico Oriental cerca de 900 toneladas de producto.

d).-Cada día se fortalece la idea de permisionarios de otras entidades en el sentido de considerar puertos del Territorio como base de sus operaciones de pesca, hasta donde envían sus unidades; tal es el caso de armadores camaroneros de Sonora y Sinaloa e industriales de Ensenada, B.C. "

Si deseo obtener este Boletín, solicítelo a:

CENTRO DE PROMOCION PESQUERA

Av. 5 de Mayo No. 9 Altos

La Paz, T.B.C.

RECETAS DE COCINA

Empanadas de atún

Ingredientes

Para el relleno.

1 lata de atún grande
1 latita de alcaparras
1 ramita de perejil picado
2 cebollitas picadas
1 diente de ajo picado
2 chiles verdes picados
2 tomates picados
sal al gusto.

Para la pasta

1 kilo de harina
½ litro de crema
1 cucharadita de royal
1½ cucharada de sal

Manera de Hacerlo

Del relleno.

Se fríe todo lo picado en aceite bien caliente y por último se le vacía el atún, cuidando de que no se seque demasiado.

De la pasta

Se hace una pasta suave, sin amasar demasiado, que se pueda manejar con el palote. Se hacen tortillas delgadas.

Preparación.

A las tortillas se les pone una cucharada del relleno y se doblan. En una cacerola con bastante aceite bien caliente se fríen sucesivamente dejándolas dorar claritas.

&&&&&&&&&&&&&&

Camarones con salsa de crema de chicharos.

Ingredientes

½ kilo de camarones crudos, frescos o congelados
2 cucharadas de mantequilla.
1 cucharada de cebolla picada
¼ de taza de vino blanco
1½ tazas de salsa blanca muy bien sazonada.
1 cucharada de chicharos picados.

Manera de hacerlo.

Se limpian y se cuecen los camarones siguiendo la fórmula de "Como preparar los Camarones" que consiste en poner una cucharada de sal en un litro de agua y póngase a hervir. Cuando esté hirviendo, échense los camarones y vuélvase a poner al fuego, bajando éste de manera que el agua hierva a fuego lento. Tápese la cacerola y déjese hervir de dos a cinco minutos; nunca más. Después, escúrranse los camarones. Luego derrítase la mantequilla en una sartén; agréguesele la cebolla y el vino blanco. Cocínese hasta que se reduzca a aproximadamente 1/3 de taza. Agréguese la salsa blanca y chicharos picados y después los camarones: Cocínese a fuego lento otros cinco minutos. Es suficiente para cuatro personas.

&&&&&&&&&&&&&&

LISA AL HORNO.

Se unta la lisa con ajo, pimienta, limón, sal y aceite y se mete al horno. Se sirve con salsa de tomate picante al gusto.