

INTRODUCCION

Cuando las embarcaciones hacen su entrada en puerto, con las cajas de pescado preparadas y organizadas para que la descarga pueda ser realizada más fácilmente, evidentemente, ha habido un trabajo previo importante, realizado por los mismos tripulantes, en la mar.

En ocasiones, por que :

Para ello, se utilizan normalmente ayudas mecánicas aunque, en ocasiones, la operación se realiza en su totalidad sin ellas, es decir, manualmente.

- Las capturas han sido abundantes.
- Se prevé que el precio de la subasta va a ser bastante bajo

Estiman que no les compensa el realizar todas estas tareas y deciden no limpiar-preparar el pescado capturado en cajas e introducen todo el pescado capturado, directamente en el suelo de la bodega, viveros, etc.



METODOS DE DESCARGA UTILIZADOS

Son dos los equipos de descarga utilizados para estos casos :

- Salabardo.
- Bomba de succión (" chupona ").



UTILIZACION DEL EQUIPO

Es una de las modalidades de descarga de pescado más avanzadas que existen. Facilita enormemente la descarga y el tiempo necesario para completarlo se reduce considerablemente.

Hoy en día, prácticamente todos los puertos importantes disponen de alguna unidad de este tipo y son cada vez más las embarcaciones que lo poseen.

El sistema en sí consta de dos unidades independientes :

- LA BOMBA DE SUCCIÓN.
- LA BANDEJA DE DESCARGA.



Así como una serie de tuberías para poder interconectarse entre ellas y con la bodega de la embarcación.



El montaje del sistema requiere de la participación de varias personas así como la utilización de la grúa de la embarcación :



PERSONAL NECESARIO

Un vez conectadas las tuberías y preparado el equipo, es necesario :

- Abastecer de agua la bodega.
- Poner en marcha el sistema.



Aparte del responsable de la gestión del equipo, son necesarios los siguientes equipos de trabajo :

EQUIPO DE CUBIERTA / BODEGA : Básicamente su función será la de garantizar que la tubería de " aspiración " esté dirigida en todo momento a la zona en donde se encuentre el pescado.

Al principio será bastante fácil al encontrarse muy accesible todo el pescado pero a medida que se vaya sacando, lógicamente quedará menos en la bodega y tendrán que realizar los ajustes – movimientos necesarios.

Se distribuyen en dos zonas :

- Interior de la nevera.
- Parte superior de la boca de la nevera.



EQUIPO DEL MUELLE : Son los encargados de hacerse cargo del pescado que sale de la bandeja de descarga, llenando los contenedores oportunos y sacándolos inmediatamente de la zona por medio de transpaletas para colocar los siguientes contenedores y repetir el ciclo hasta concluir la descarga del pescado capturado.



Previamente y una vez realizada la estimación oportuna en función de las capturas realizadas, se procederá a acercar a la zona la infraestructura necesaria : TRANSPALETAS y CONTENEDORES.



Ocasionalmente se necesitará también la colaboración de la persona encargada de operar la grúa de la embarcación, puesto que :

- Con el transcurso del tiempo el agua que circula (se trata de un ciclo cerrado) y que está en contacto directo con el pescado se irá ensuciando (enrojecido por la sangre) y llegará un momento en el que la está suciedad dificulte la visibilidad dentro de la bodega.
- Llegado este momento se procede a retirar parte de esta agua sucia para lo cual, se saca la tubería de retorno del agua de la bodega y se coloca en la misma cubierta o en el exterior del barco.



Los contenedores que se van sacando con las transpaletas se van depositando en las cercanías para que puedan ser recogidos posteriormente por los operadores de las carretillas elevadoras de las empresas compradoras.



Una vez que se haya completado la descarga de la totalidad del pescado capturado de deberá proceder a : retirar el agua residual que haya quedado en la bodega, limpieza de las tuberías, desmontar las tuberías, sacarlas al muelle y en su caso, retirada del equipo al interior de la Cofradía.



RIESGOS EXISTENTES.

Operativamente tiene su dificultad y está expuesta a una serie de riesgos, siendo los más destacables las siguientes :

- Caídas al mismo nivel.
- Caída de personas a distinto nivel.
- Caída de objetos por desplome.
- Caída de objetos desprendidos.
- Caída de objetos en manipulación.
- Pisadas sobre objetos.
- Golpes contra objetos inmóviles.
- Choques o golpes contra objetos móviles.
- Golpes o cortes por objetos o herramientas.
- Proyecciones de fragmentos o partículas.
- Atrapamiento o aplastamiento por o entre objetos.
- Atrapamiento por vuelco de máquinas.
- Sobreesfuerzos.
- Contactos térmicos.
- Manipulación manual de cargas.
- Posturas inadecuadas.
- Agentes biológicos.
- Ruido.
- Vibraciones.
- Temperatura.
- Iluminación.
- Exposición a radiaciones solares.

No conviene olvidar que estas personas, realizan las descargas del pescado capturado, normalmente, después de una dura jornada anterior de trabajo (en este caso, con un número de capturas muy importante). Cuando esto se repite en días sucesivos, el cansancio acumulado es un factor que hay que añadir a las propios riesgos derivados de las tareas de descarga propiamente dichas.

MEDIDAS PREVENTIVAS.

Esta técnica se utiliza por que el número de capturas es muy elevado y su objetivo es, agilizar la descarga y reducir, en lo posible, el esfuerzo físico a realizar.

En función de que se utilice el mismo equipo de la embarcación o en que proporciona la Cofradía, varían las condiciones derivadas de su instalación pero, en todo caso, se trata de una operación que requiere manipular una infraestructura voluminosa, operativamente tiene su dificultad y está expuesta a una serie de riesgos considerables.



Es de resaltar también que, normalmente, este tipo de descargas se utilizan en días de muchas capturas en general, es decir, suele haber en las inmediaciones, más embarcaciones utilizando este tipo de técnicas y consiguientemente, la superficie de muelle " ocupada " por los contenedores y el movimiento de personas y vehículos es también importante.



No obstante, dadas las posibilidades existentes hoy en día, se trata del sistema ideal para la descarga de grandes cantidades de pescado :

- El tiempo que se " ahorra " con este sistema es el que " ganan " al ya de por sí, poco tiempo de descanso que van a disponer los trabajadores antes de volver a partir a la mar.

- El esfuerzo físico que requiere la utilización de este sistema está muy por debajo de lo que requerirían otro tipo de técnicas.

Para que esta operación sea realizada con un nivel óptimo de seguridad, conviene tener en cuenta las siguientes consideraciones :

- Planificar y ejecutar con antelación las tareas a realizar.
- Utilizar siempre guantes de seguridad.
- Utilizar protección auditiva.
- Calzado de seguridad en buenas condiciones (evitar suelas desgastadas).
- Extremar la precaución con circunstancias climatológicas adversas.
- Asegurar una correcta iluminación del área de trabajo.
- Protegerse de las radiaciones solares por medio de viseras, etc.
- Los suelos de las embarcaciones deberán ser antideslizantes.
- Los alrededores de la zona de trabajo, deben de estar libres de obstáculos innecesarios.
- Formación / Información de los trabajadores.
- Plan de mantenimiento preventivo adecuado de los equipos de apoyo utilizados (puntal o grúa).
- Utilizar ropa adecuada a las condiciones climáticas existentes en el interior de la bodega.
- Tratar de que no se entorpezca su trabajo por parte de personas ajenas a ella que traten de acercarse demasiado.
- Coordinación del equipo de cubierta y el operador del equipo utilizado.