



NIPO: 220-24-019-9

El Boletín de Vigilancia Tecnológica en Pesca y Acuicultura surge del trabajo conjunto entre la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) y la Plataforma Tecnológica Española de Pesca y Acuicultura (PTEPA) y se enmarca dentro del [Convenio](#) firmado en febrero de 2024 entre ambas entidades con el objeto de establecer un marco de cooperación para facilitar, impulsar y estimular el conocimiento y la utilización de los derechos de Propiedad Industrial dentro de la asociación PTEPA y así impulsar la competitividad de la industria española en el ámbito de la innovación y protección de la misma en el campo del sector pesquero, haciendo llegar a las empresas, investigadores, y organizaciones que la integran una selección de las patentes más recientemente publicadas en el sector tecnológico de la Pesca y Acuicultura.

Estos Boletines trimestrales, como el resto de los elaborados por la OEPM, pretenden ofrecer una información puntual, esquemática y de rápida lectura sobre una selección de las últimas patentes españolas, europeas y PCT publicadas trimestralmente, relativas al sector de la Pesca y la Acuicultura.

El Boletín se estructura en cinco apartados: Tecnologías Pesqueras, Acuicultura, Transformación de productos pesqueros y acuícolas, Envasado y Comercialización y Trazabilidad. También se incluyen [noticias](#) de interés para el sector sobre Propiedad industrial y/o sobre actividades de la Plataforma. Si se desea recibirlo periódicamente basta con cumplimentar el correspondiente [formulario de suscripción](#).

Se puede acceder al listado de solicitudes de patentes analizadas pulsando sobre las imágenes que aparecen a continuación.

Contenido



ACUICULTURA



PESCA



TRANSFORMACIÓN



ENVASADO

TRAZABILIDAD Y
COMERCIALIZACIÓN



Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	CONTENIDO
WO2025137789	UNIV CATOLICA DEL NORTE [CL]	Dual long-line equipment for multi-trophic cultivation
WO2025156481	SOUTH CHINA SEA FISHERIES RES INST CHINESE ACAD FISHERY SCIENCES [CN]; ZHUHAI DE SAIL MARINE FISHERY TECH CO LTD [CN]	Liftable aquaculture net cage
WO2025175594	TONGWEI AGRICULTURAL DEV CO LTD [CN]	Juvenile fish cultivation apparatus and method
WO2025184937	UNIV SOUTH CHINA AGRICULT [CN]	Rice-fish-water spinach green co-culture system for controlling greenhouse gas emissions of rice- fish system and field management method therefor
WO2025143343	CHEONGMYOUNG CO LTD [KR]; NRC CO LTD [KR]; LEE DO HEUI [KR]; LEE JAE HO [KR]; PARK SEONG CHUL [KR]; KIM JAE WOON [KR]; KIM JUN YEONG [KR]; SHIN JUNG KI [KR]	Ballast water treatment apparatus using brain impulse
WO2025137788	UNIV CATOLICA DEL NORTE [CL]; CENTRO DE ESTUDIOS AVANZADOS EN ZONAS ARIDAS [CL]	Food for sea bass juveniles in the pre-fattening stage
WO2025184936	UNIV SOUTH CHINA AGRICULT [CN]	Cultivation and breeding method for crop rotation of stropharia rugosoannulata and return of mushroom residue to field in rice-fish co-culture system
WO2025182177	ORIENTAL SHIRAISHI CORP [JP]; ZHANG ZHENYA; ZHANG ZHENJIA	Shrimp aquaculture water
EP4616862	CJ CHEILJEDANG CORP [KR]	Antiviral composition comprising nucleoside analogues derived from nucleic acid and pharmaceutically acceptable salts thereof
WO2025172752	BLANCO ZUNIGA CESAR RENE [CO]	Wind-powered vertical floating reactor for bioremediation of bodies of water
ES1321941	INSTITUT NATIONAL DE RECH POUR LAGRICULTURE LALIMENTATION ET LEENVIRONNEMENT [FR]	Device for exposing biological organisms to the water of an aquatic system (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
WO2025191934	ORIENTAL SHIRAISHI CORP [JP]	Aquaponics system
WO2025182176	ORIENTAL SHIRAISHI CORP [JP]; ZHANG ZHENYA; ZHANG ZHENJIA	Method for acclimatizing saltwater shrimps, and method for growing saltwater shrimps by aquaponics
WO2025167262	TIANJIN INSTITUTE OF WATER TRANSP ENGINEERING SCIENCE MINISTRY OF TRANSP [CN]	Aquatic ecological restoration method and system based on artificial reefs
WO2025172789	SEAMORNY VIETNAM COMPANY LTD [VN]	Aquaculture systems with ball valve mechanisms

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	CONTENIDO
WO2025164405	THE NATIONAL RES AND DEVELOPMENT AGENCY JAPAN FISHERIES RES AND EDUCATION AGENCY [JP]	Water tank for rearing larval fish and rearing device for larval fish
WO2025163963	EBARA CORP [JP]	Aquafarming device
WO2025141488	URUP UNITED APS [DK]	A fish farming system
WO2025141906	NITERRA CO LTD [JP]	Water quality management system in land-based aquaculture of crustacean, and method for producing crustacean
WO2025143058	ZENSHO HOLDINGS CO LTD [JP]	Aquaculture method
WO2025143772	BILLION21 CO LTD [KR]	Centralized smart automatic feed distribution device
WO2025143507	QUANTUM SOLUTION INC [KR]	Flow-through fish farm energy management and optimization system and operation method
WO2025141975	VERDE AQUA CO LTD [JP]	Electrolysis device for aquatic organism farming, circulation type water treatment system for aquatic organism farming, and electrolysis method for aquatic organism farming
WO2025143624	SAMDA CO LTD [KR]	Anguilla japonica feed composition using fermented pig blood product
WO2025141974	VERDE AQUA CO LTD [JP]	Circulation-type water treatment system for use in aquaculture of aquatic organism, and method for aquaculture of aquatic organism
WO2025141489	URUP UNITED APS [DK]	A fluid flow control apparatus
WO2025144217	MAT FILTRASYON TEKNOLOJILERI ANONIM SIRKETI [TR]	Compact filtration system
WO2025146707	RATION EHF [IS]	Identification and quantification of objects in an aquacultural effluent
WO2025145239	COMMW SCIENT IND RES ORG [AU]	Supplement and use thereof
ES3032361	UNIV DE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA [ES]	Aquatic Animal Egg Collection System (Machine-translation by Google Translate, not legally binding)
WO2025151761	MOLEAER INC [US]	Gas solubility gradient for nanobubble generation
WO2025154105	LEVER EHF [IS]	Aquaculture feed dispensing and distributing device
WO2025155203	SEARAS AS [NO]; AGA MORTEN [NO]	Crowding device for fish farms
WO2025154473	TOAGOSEI CO LTD [JP]	Ph adjuster for circulating water
WO2025155541	KEEVER CHRISTOPHER S [US]; HOLINDRAKE JARED [US]	Mechanical wave generator to affect water quality
WO2025159066	KURITA WATER IND LTD [JP]; EBI MARU CO LTD [JP]	Apparatus and method for aquaculturing crustacean
WO2025160521	ONLY ALPHA POOL PRODUCTS LLC [US]	Aquaculture tank system
WO2025164558	FUKUI PREFECTURAL UNIV [JP]; HASEGAWA T CO LTD [JP]	Composition for attracting fish and feed for fish
WO2025166869	ZAPCO INTERNATIONAL LTD [CN]	Harvesting and flipping device for floating aquaculture cage
WO2025166867	ZAPCO INTERNATIONAL LTD [CN]	Integrally flappable aquaculture device

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	CONTENIDO
WO2025168093	SHENZHEN PAM2L BIOTECHNOLOGIES CO LTD [CN]	Engineered tyrosinase and uses thereof
WO2025169235	TEORA PRIVATE LTD [SG]; TEORA LIFESCIENCES PVT LTD [IN]	Combination biologics for treatment and disease management in aquatic organisms, compositions and methods thereof
WO2025171002	ELANCO US INC [US]; ROUSH ROBERT; BECHER PHILLIP; COPELAND RICHARD; NEUGEBAUER ROBERT CHRISTOPH	Multi-layered granule therapeutics
WO2025178498	SEARAS AS [NO]	System and method for controlling and regulating the energy supplied to a fish farming facility
WO2025174210	CJ CHEILJEDANG CORP [KR]	Methods for manufacturing nutritional enhancement product for live feed using nutrient-rich microalgae schizochytrium sp. Biomass
WO2025174923	CHILDRENS MEDICAL CT CORP [US]	Methods for mapping immune cell clones in situ
WO2025176205	BLOOMAGE BIOTECHNOLOGY CORP LTD [CN]	Pdrn, and preparation method therefor and use thereof
WO2025178597	TETIS BIOTEKNOLOJI ARASTIRMALARI VE EGITIM HIZMETLERI A S [TR]	Method of combined extraction of marine collagen and chitosan
WO2025176789	DSM IP ASSETS BV [NL]; NOVOZYMES AS [DK]	A method for reducing ammonia emission of aquatic animals
WO2025183562	AQUALOOP AS [NO]	Offshore fish farming system
WO2025182868	UNIV TOKYO [JP]; FUKUI CHUO UOICHI CO LTD [JP]	Evaluation method, fish production method, and evaluation agent
WO2025179362	FARM BIOTECNOLOGIA LTDA [BR]; UNIV DE SAO PAULO [BR]	Fish vaccine, use thereof and method of preparation
WO2025181067	EBERHARD BAU AG [CH]	Neobiota collection system
WO2025181541	CREHAN OSCAR WILLIAM [GB]	Device for dispersion of agents in an aquatic ecosystem
WO2025185652	HONG KONG WELL LIFE BIOTECHNOLOGY LTD [CN]	A device and method to enhance fish growth rate, survival rate and yield
WO2025186269	OMYA INT AG [CH]	Animal feed composition comprising half-burned dolomite
WO2025191244	OCEAN ON LAND TECH UK LTD [GB]	Aquaculture system and method
WO2025192635	REGIONAL FISH INST LTD [JP]	Method for improving fleshiness of fish
WO2025193924	UWM RES FOUNDATION INC [US]; AMGLO KEMLITE LABS INC [US]	High intensity pulsed light for water disinfection and off-flavor remediation
WO2025191569	B G NEGEV TECHNOLOGIES AND APPLICATIONS LTD AT BEN GURION UNIV [IL]	Aquatic cultivation system, method of cultivation and products therefrom
EP4620299	AQUATLANTIS PRODUTOS PARA ANIMAIS DOMESTICOS S A [PT]	Ecological filter composed of overlaid filtering masses for aquariums and aquaterrariums
WO2025196829	BARIFLOLABS PRIVATE LTD [IN]; ICAR CIBA [IN]	Intelligent sensor for aquaculture water quality index determination through automated sampling device
WO2025195828	SIGNIFY HOLDING BV [NL]	System and method for adaptive lighting in aquaculture
WO2025197856	MORINAGA & CO [JP]	Feed for fish

Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	CONTENIDO
WO2025197957	KANEKA CORP [JP]; LOCAL INDEPENDENT ADMINISTRATIVE AGENCY HOKKAIDO RES ORGANIZATION [JP]	Potato protein composition, and feed composition for aquatic animals which contains said potato protein composition
WO2025145557	CHINA SHIP SCIENT RES CT [CN]; TAIHU LABORATORY OF DEESEA TECH SCIENCE [CN]	Feeding device of high-pressure chamber
WO2025196360	ASOC CENTRO TECNOLÓGICO NAVAL Y DEL MAR [ES]; CAMAR IND S A [ES]	Device, method and system for detecting the behaviour of fish in order to improve the feeding process thereof
WO2025156056	REELDATA INC [CA]	System and method for obtaining improved underwater images in a fish farm

[VOLVER A
CONTENIDO](#)

Pesca



Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	CONTENIDO
WO2025160382	HAMPIDJAN HF [IS]; HAMPIDJAN USA [US]	Low impact footrope and methods
WO2025146356	SEAQUEST ENGINEERING LTD [IE]	System for transferring fish from a cod-end of a trawl to a floating vessel pulling the trawl
WO2025154308	TPR CO LTD [JP]	Braid
EP4609710	FISHTEK MARINE LTD [GB]	A gateway for use in a scallop trap and a method of retaining scallops
WO2025198088	PARK MYUNG OH [KR]	Fishing equipment connector and fishing work automation system comprising same
WO2025154306	FURUNO ELECTRIC CO [JP]	Ultrasonic device and ultrasound incidence angle calculation method
WO2025191988	FURUNO ELECTRIC CO [JP]	Marine fishery resources prediction device, marine fishery resources prediction method, and marine fishery resources prediction program

[VOLVER A CONTENIDO](#)

Transformación



Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	CONTENIDO
WO2025154968	CELLMEAT CORP [KR]	Cultured cell-based caviar and manufacturing method therefor
WO2025187745	KIKKOMAN CORP [JP]	Soybean-derived-powder-containing food, soybean-derived-powder-containing seasoning liquid, method for enhancing flavor of soybean-derived-powder-containing food, and flavor enhancer for soybean-derived-powder-containing food
WO2025151397	LAITRAM LLC [US]	Singulation and separation system
WO2025157817	GIVAUDAN SA [CH]	Crustacean seafood analogs
WO2025159233	SUNG BO IND CO LTD [KR]	Method for producing kimchi seasoning and kimchi seasoning produced thereby
WO2025164831	NAT UNIV PUKYONG IND UNIV COOP FOUND [KR]	Apparatus for automatically processing shellfish
WO2025163513	MICOSEAWEEED TECH SPA [CL]	Microbial consortium, method for producing a new alternative protein and alternative seaweed protein product
EP4600163	SANCHEZ GUY EXPEDITION [FR]	Transport unit for shellfish, in particular oysters
WO2025169198	WANDA FISH TECH LTD [IL]	Fat accumulating fish cells and a method for preparing same
WO2025173518	KIYOTA SANGYO CO LTD [JP]	Texture-improving agent for meat or fish and shellfish
WO2025178050	AMANO ENZYME INC [JP]	Enzyme agent for protein deamidation and protein crosslinking and use thereof
WO2025178128	KIKKOMAN CORP [JP]	Method for producing fibrous vegetable protein-containing material
WO2025180642	NORDISCHER MASCHINENBAU [DE]	Device and method for automatically transferring beheaded and gutted fish from a first processing station to a second processing station
WO2025182841	THOSHIN CO LTD [JP]; NAKAJIMA YOSHIYUKI [JP]	Edible composition and production method therefor
WO2025180641	NORDISCHER MASCHINENBAU [DE]	Device and method for automatically transferring beheaded and gutted fish from a first processing station to a second processing station
WO2025186391	BERITECH GROUP APS [DK]	Fish cutting apparatus and method for cutting fillets of fish
WO2025184689	GRIFFITHS LUKE [AU]	Ergonomic fish skinning knife
WO2025196849	SLIPPURINN AKUREYRI EHF [IS]	Apparatus and method for cutting tongue piece and cheek pieces of fish heads

[VOLVER A CONTENIDO](#)

Envasado



Nº PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	CONTENIDO
WO2025147223	IZMIR EKONOMI UENIVERSITESI [TR]	Packaging system and packaging material production method
WO2025168607	I BOXIT LTD [GB]	Packaging
WO2025182409	TORAY INDUSTRIES [JP]	Aliphatic polyester film, package, material for agriculture, forestry, or fishery, and raw material for agriculture, forestry, or fishery

[VOLVER A
CONTENIDO](#)

Trazabilidad y Comercialización



**NO SE HAN RECUPERADO DOCUMENTOS PUBLICADOS EN EL PERIODO CUBIERTO POR EL
PRESENTE BOLETÍN**

[VOLVER A
CONTENIDO](#)

NOTICIAS

LA INDUSTRIA ATUNERA MUNDIAL MIRA AL FUTURO: SOSTENIBILIDAD, INNOVACIÓN Y UN NUEVO CONSUMIDOR



Durante los días 11 y 12 de septiembre de 2025, asistimos a la **XII ANFACO World Tuna Conference**, un encuentro que se ha consolidado como un foro estratégico para analizar la situación del mercado mundial del atún, compartir experiencias y definir el futuro de este sector.

En esta edición, titulada “*Reaching the New Consumer*”, se abordaron los retos y oportunidades de la industria atunera global, destacando

los siguientes ejes:

Atún sostenible: una realidad cada vez más sólida

La industria atunera subraya con orgullo que una proporción creciente de las capturas globales de atún proviene ya de poblaciones gestionadas de forma sostenible. Este avance ha sido posible gracias al trabajo conjunto de las Organizaciones Regionales de Ordenación Pesquera (ORPs) y al compromiso de la iniciativa privada.

La sostenibilidad es hoy una realidad tangible. El mensaje es claro: una gestión eficaz, basada en la ciencia y la cooperación, es esencial para garantizar la salud de los stocks de atún a largo plazo. La digitalización, además, se perfila como una herramienta clave para fortalecer la vigilancia, trazabilidad y combate de la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR).

El atún, mucho más que un alimento: un superalimento

El Dr. **Nick Ralston** destacó el papel del selenio en la modulación de la toxicidad del mercurio, reforzando el valor nutricional del atún como alimento funcional. Rico en selenio, ácidos grasos Omega 3 y vitaminas del grupo B y D, el atún contribuye a una dieta equilibrada.

Incluso las conservas mantienen estos beneficios, posicionándose como un producto accesible, saludable y sostenible para el consumidor moderno. Sin olvidarnos del producto congelado y precocinado.

Un nuevo consumidor, nuevas expectativas

El mercado está cambiando rápidamente. El nuevo consumidor prioriza el valor percibido, la conveniencia y la salud. Ya no basta con ofrecer un producto de calidad: se necesita una propuesta integral que encaje con sus rutinas, estilo de vida y canales de compra preferidos.

En este contexto, el atún en conserva tiene una ventaja estratégica: combina nutrición, practicidad y versatilidad. Es un producto con pasado, presente y, sobre todo, futuro.

Compromiso social y trabajo justo

La industria reafirma su compromiso con la protección de los derechos humanos y las condiciones laborales justas en toda la cadena de suministro. En línea con ello, el sector acoge de forma positiva la aplicación del Reglamento de Trabajo Forzoso de la Unión Europea, que entrará en vigor en diciembre de 2027.

Este compromiso forma parte de una visión más amplia de sostenibilidad y responsabilidad social, basada en la cooperación global.

Economía circular y valorización de subproductos

Otro de los ejes clave de la conferencia fue la valorización de los subproductos del atún, un paso decisivo hacia un modelo más circular y eficiente.

El aprovechamiento integral de los recursos marinos abre nuevas oportunidades en sectores como la alimentación funcional, la nutrición animal, la cosmética o la industria farmacéutica, diversificando el negocio y generando valor añadido.

Digitalización e inteligencia artificial: motores del cambio

La transformación digital ha dejado de ser una opción para convertirse en una necesidad estratégica. El análisis de datos en tiempo real, la conectividad y la inteligencia artificial están redefiniendo procesos clave: desde la captura hasta la trazabilidad y la gestión de riesgos.

La innovación tecnológica se consolida como el gran catalizador de competitividad y sostenibilidad para el futuro del sector.

Un sector global, unido por desafíos comunes

La industria atunera, a pesar de operar en mercados diversos, enfrenta retos compartidos: gestión sostenible de recursos, digitalización y cumplimiento de estándares sociales y ambientales. La cooperación internacional y un enfoque común en sostenibilidad, innovación y resiliencia son esenciales para garantizar la estabilidad y competitividad del sector.

Mirando al futuro con determinación

Tras esta XII edición, titulada “**Reaching the New Consumer**”, la industria atunera mundial demuestra que está preparada para **adaptarse, innovar y liderar**.

Con una sólida base construida sobre la tradición, la ciencia y la tecnología, el sector del atún se posiciona como un ejemplo de evolución responsable, capaz de proveer de alimentos de suministrar alimentos de calidad de manera sostenible y saludable.

REFLEXIONES DESDE EL XIII CONGRESO INTERNACIONAL CONXEMAR-FAO-MAPA 2025

Un año más, PTEPA asiste al Congreso Internacional CONXEMAR-FAO-MAPA, un encuentro de referencia global en sostenibilidad de productos del mar, que reunió a expertos, organismos internacionales y líderes del sector para debatir sobre el papel de los alimentos acuáticos en la seguridad alimentaria mundial.

Bajo el lema “*Aquatic Food = Food Security*”, el congreso coincidió con el 30.º aniversario del Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO, invitando a reflexionar sobre los avances logrados y los desafíos que aún persisten en materia de sostenibilidad, innovación y gobernanza.

Durante las ponencias y mesas redondas se abordaron temas clave:

- **Accesibilidad y disponibilidad de proteínas acuáticas.** Se destaca la importancia de la pesca y la acuicultura como proveedores de alimentos de alto valor proteico y nutricional, esenciales para la seguridad y soberanía alimentaria.
- **Aumento del consumo y producción de algas.** Los cambios en estilos de vida y hábitos alimentarios en ciertos grupos poblacionales impulsan el interés por las algas como fuente de alimentos de alto valor nutricional.
- **Biotechnología marina emergente.** Se debatió sobre el presente y futuro de nuevos productos proteicos desarrollados a partir de células de pescado. Pudiendo tener su espacio en el futuro como fuente de alimento o productos funcionales.



- **Innovación tecnológica en la cadena de valor.** La I+D y la innovación son claves para responder a los retos sociales y ambientales actuales como: el desarrollo de nuevos productos, la eficiencia energética y la descarbonización, la economía circular, la trazabilidad digital, etc.
- **Impacto social y ambiental de la pesca y la acuicultura.** Se reafirmó el papel de la pesca y la acuicultura como fuente de empleo y bienestar social, reforzando su papel estratégico en comunidades costeras.

Continuamos trabajando para el futuro de la pesca y la acuicultura

Es fundamental fortalecer la colaboración entre ciencia, tecnología e industria, reconociendo la I+D+i como un pilar fundamental para el desarrollo sostenible, la modernización y la competitividad a nivel global. Siendo a su vez prioritario visibilizar y reconocer el papel clave de la pesca y la acuicultura dentro de las políticas y estrategias alimentarias nacionales y comunitarias.

Asimismo, se debe continuar trabajando en la lucha contra la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (IUU) a nivel mundial, garantizando condiciones de competencia equitativa para todos los actores del sector.

Ante el incremento de nuevos productos transformados proteicos, tanto de origen animal - pesca, acuicultura, ganadería - como vegetal, resulta esencial asegurar una denominación comercial y etiquetado adecuados que faciliten la correcta identificación por parte del consumidor.

Afianzar un modelo de pesca y acuicultura sostenibles, trabajando en armonía y respaldado por la ciencia, la tecnología y la colaboración internacional, es esencial para garantizar la seguridad alimentaria de las generaciones futuras.

PTEPA PARTICIPA EN LA XI CONFERENCIA INTERNACIONAL ARVI SOBRE EL FUTURO DE LA PESCA



El **Presidente de PTEPA**, D. Jorge Romón, participó como ponente en la primera sesión de la Conferencia Internacional ARVI sobre el futuro de la pesca, junto con ponentes de reconocido prestigio como **Dña. Aurora de Blas Carbonero**, directora general de Ordenación Pesquera y Acuicultura; **D. Cándido Rial Rodríguez**, director general de Pesca, Acuicultura e Innovación Tecnológica de la Consellería do Mar de la Xunta de Galicia; **D. Jaime Paz Amado**, director técnico de Astilleros ARMÓN Vigo; y **D. José Ramón Regueira**, director Comercial del Astillero NODOSA.

En esta primera sesión se abordaron dos cuestiones de especial relevancia para el sector: la **descarbonización de la flota y el relevo generacional**.

Se subrayó que la introducción de combustibles alternativos implica un incremento significativo de los requisitos de almacenamiento a bordo —en algunos casos duplicando o triplicando el espacio necesario—, lo que afecta directamente a la seguridad y estabilidad de los buques. Esta situación pone de manifiesto la importancia de impulsar la construcción de nuevos buques de mayor volumen, adaptados a las nuevas exigencias técnicas y normativas.

Asimismo, se destacó la necesidad de que las administraciones públicas apoyen decididamente este proceso, tanto mediante incentivos para la renovación de la flota como a través de un marco regulatorio que diferencie los GT destinados a capacidad pesquera de los GT orientados al bienestar de las tripulaciones. De esta forma, se facilitaría la incorporación de mejoras sustanciales en habitabilidad y confort a bordo sin que ello suponga un incremento de la capacidad extractiva.

En relación con el relevo generacional, los ponentes coincidieron en que atraer a los jóvenes al sector exige mejorar de forma notable las condiciones de vida en el mar. Para ello, se plantearon medidas

como camarotes más amplios, espacios de ocio (gimnasios, salas de cine), así como una conectividad digital adecuada, lo que refuerza, nuevamente, la necesidad de construir buques de nueva generación.

DESCRUBRIENDO LOS SABORES DEL MAR Y DEL RÍO EN EL CONGRESO EUROPEO DE ACUICULTURA 2025

Aprovechando el gran escaparate que es el Congreso Europeo de Acuicultura, la PTEPA, junto con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Fundación Biodiversidad, desarrolló una serie de actividades con un doble objetivo: *Fomentar las vocaciones científicas e impulsar el consumo de pescado entre los niños y jóvenes.*

La relevancia de estas iniciativas fue subrayada con la **visita de la Secretaria General de Pesca del MAPA**, quien pudo conocer de primera mano las actividades y dialogar con los alumnos y coordinadores sobre la importancia de la pesca y la acuicultura sostenibles.

Para alcanzar estos objetivos, se llevaron a cabo tres actividades complementarias:

1. Descubre la acuicultura.

Actividad celebrada en el stand del MAPA y coordinada por la Fundación Biodiversidad, en la que jóvenes de entre 13 y 14 años aprendieron de forma práctica *qué es la acuicultura, los sistemas de cultivo y su papel en la producción sostenible de alimentos.*

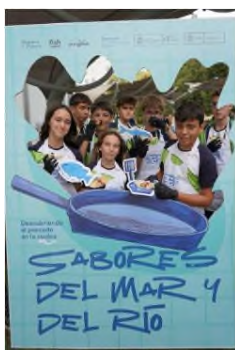
Los alumnos también participaron en dinámicas orientadas a identificar y desmontar mitos sobre la acuicultura, fortaleciendo así su conocimiento crítico sobre el sector.

2. Sabores del Mar y del Río. Descubriendo el pescado en la cocina.

Esta actividad fue organizada por PTEPA y la Fundación Fish Nation, con la participación de la empresa Five Fish, Duero Natura Vildé y la consultora, socia de PTEPA, Inxenía DT, que desarrolló los fabulosos materiales didácticos y divulgativos.

Los participantes recibieron información sobre la importancia de la pesca y acuicultura sostenibles, la diferencia entre pescado blanco y azul y los beneficios nutricionales de cada especie. Bajo la guía del cocinero y pescadero Manuel Almazán (Five Fish) y la acuicultora María Polo (Duero Natura), los alumnos elaboraron platos como brochetas de pulpo, mejillón y langostino, así como fajitas de merluza y trucha con ensalada. Además, degustaron lubina de acuicultura y pez espada.

Cocinando y trabajando con estas especies, pudieron comprobar que se pueden hacer platos divertidos y sabrosos con pescado, y descubrir las diferencias en textura y propiedades de las distintas especies de pescados y mariscos.



Como nos gustó escuchar frases como: «¡Nunca había disfrutado tanto comiendo pescado!»

3. Gincana científica.

Coordinada por la **Fundación Biodiversidad**, esta actividad ofreció a los alumnos la oportunidad de conocer cómo se desarrolla un **congreso científico**. Acompañados por el personal de la Fundación, los estudiantes recorrieron la zona expositiva del congreso realizando consultas sobre investigación y acuicultura, promoviendo el **aprendizaje activo y la curiosidad científica**.

NUEVO INFORME ‘LA OEPM EN CIFRAS’



La Oficina Española de Patentes y Marcas (**OEPM**) ha publicado su informe anual “La OEPM en cifras”, que ofrece una visión global de la actividad innovadora en España. Se trata de un riguroso estudio elaborado por el servicio de estadísticas que presenta datos precisos de los distintos títulos de Propiedad Industrial solicitados y publicados en nuestro país en 2024.

Es, por tanto, un documento imprescindible para conocer la evolución de la actividad inventiva española y situarla en su contexto nacional a través de las cifras de invenciones, signos distintivos y diseños industriales con origen en España.

Más información:

[OEPM-en-cifras-2024](#)

VALIDAR LAS PATENTES EUROPEAS EN ESPAÑA ES AHORA MÁS SENCILLO

Entre los objetivos de la **OEPM** se encuentra simplificar los procedimientos con el fin de mejorar y facilitar la tramitación de los diferentes títulos de Propiedad Industrial.

La Oficina Europea de Patentes (**EPO**) ha emitido una nueva decisión sobre la presentación de solicitudes y otros documentos que facilitará la armonización de los requisitos entre la EPO y la OEPM, permitiendo una mayor flexibilidad en la presentación de los documentos y reduciendo las barreras administrativas para los solicitantes.



La Decisión del Presidente de la EPO de fecha 25 de julio de 2025 (OJ EPO 2025, A49), en vigor desde el 1 de octubre de 2025, introduce una novedad significativa: la posibilidad de presentar dibujos en color o en escala de grises en las solicitudes europeas, siempre que se presenten por medios electrónicos.

Este cambio tendrá un impacto relevante en el proceso de validación de las Patentes Europeas en España, ya que la OEPM permitirá que los dibujos se presenten en color o en escala de grises, siempre que estos hayan sido concedidos y publicados por la Oficina Europea de Patentes.

Más información:

<https://www.oepm.es/es/invenciones/Presentar-una-solicitud/Solicitar-y-proteger-en-espana-una-patente-europea/>

XIX SEMINARIO OEPM DE LOS CURSOS DE VERANO DE LA UIMP: LA CONTRIBUCIÓN DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL A LAS ARTES



El arte requiere de la inspiración, del ingenio y del trabajo del artista para ser creado. Y, una vez que todo este proceso ha tenido lugar, entran en juego los derechos de Propiedad Industrial e Intelectual (PI) para dotar de una protección adecuada y efectiva a sus creaciones. Los diseños, las marcas, las patentes o los derechos de autor acreditan la titularidad de las invenciones y obras de los artistas y evitan que puedan ser reproducidas o distribuidas sin su consentimiento.

Esta simbiosis entre el mundo del arte y la PI es lo que se ha analizado en el XIX Seminario de la [OEPM](#) organizado en el marco de los Cursos de verano de la [Universidad Internacional Menéndez Pelayo \(UIMP\)](#), "La Propiedad Industrial y su contribución a las Artes", inaugurado por la directora de la OEPM, Elisa Rodríguez Ortiz.

Más información

https://www.uimp.es/agenda-link.html?id_actividad=65YD&anyaca=2025-26

ÍNDICE MUNDIAL DE INNOVACIÓN 2025

La [Organización Mundial de la Propiedad Intelectual \(OMPI\)](#) ha publicado una nueva edición del Índice Mundial de Innovación (GII, por sus siglas en inglés). Este informe analiza el nivel de la innovación de 139 economías y estudia las tendencias de la innovación a nivel mundial utilizando 80 indicadores y criterios que incluyen instituciones, capital humano e infraestructura de investigación, inversión, difusión de conocimiento y resultados creativos, entre otros.

El ranking de innovación lo lidera Suiza un año más, seguida de Suecia y de EEUU, la República de Corea y Singapur, destacando la posición de China que se sitúa entre los 10 primeros.

El GII 2025 sitúa a España en el puesto 29, perdiendo una posición respecto al índice anterior, y con unos resultados acordes con su nivel de desarrollo y de ingresos. En relación a Europa, España se mantiene en la misma posición que en anteriores ediciones, ocupando el puesto 18 entre las 39 economías europeas. En el Subíndice "Resultados de Innovación" España escala hasta la posición 24.

Más información

<https://www.wipo.int/es/web/global-innovation-index>



NUEVA VERSIÓN DE LA APLICACIÓN DE CONSULTA DE EXPEDIENTES DE LA OEPM (CEO)



En línea con el compromiso de calidad y de mejora constante de sus servicios, la [OEPM](#) ha actualizado la versión de la aplicación de [Consulta de Expedientes \(CEO\)](#).

Las mejoras principales recogidas en la misma son las siguientes:

- Aplicación web Responsive (adaptada a los dispositivos móviles)
- Mejora en la arquitectura de la información
- Mejora en el lenguaje de usuario, simplificando los textos de mensajes
- Diseño amigable
- Búsqueda predictiva
- Facilidad de uso en los listados de resultados

