

Empresas holandesas especializadas en tecnología de gestión del agua se interesan por el puerto de Barcelona



Los representantes de las compañías holandesas durante su visita al enclave barcelonés

Representantes de empresas holandesas especializadas en dragado y gestión del agua visitaron el 22 de noviem-

bre las instalaciones del Portal de la Pau del puerto de Barcelona, donde fueron recibidos por el subdirector general

de Infraestructuras y Conservación de la Autoridad Portuaria de Barcelona (APB), Ramón Griell. Este encuentro se enmarca en

la misión comercial que diversas empresas holandesas que trabajan en el proyecto Delta (dedicado al control del nivel de las aguas en Holanda) realizaron a la Ciudad Condal y a Zaragoza, con el objetivo de establecer lazos comerciales con empresas e instituciones españolas.

Durante esta visita, en la que colaboró el consulado de Holanda en Barcelona, Griell dio a conocer a los asistentes el funcionamiento del enclave barcelonés y presentó los trabajos de ampliación que éste lleva a cabo.

Opinión:

Control o sensibilidad

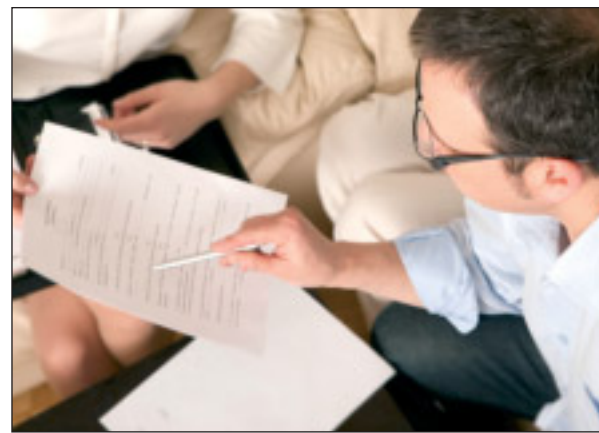
Parece ser que han desarrollado un innovador chisme al que algunos llaman nariz electrónica. Un detector de olores que dejará a los mejores someliers en la larguísima cola del paro. No les extrañe que dentro de poco tengamos aplicaciones para detectar a los que se tiran cuescos en lugares inapropiados como las reuniones, el ascensor o el transporte colectivo.

A la identificación por la huella dactilar, se han sumado dispositivos de reconocimiento por el iris y cámaras con capacidad de identificar a los individuos. Dentro de poco las empresas, además de saber con quién te relacionas o a qué hora sales y entras en el edificio, podrán saber quién se lava las manos antes de salir del retrete o quién ha ingerido sustancias ilegales analizando su aliento mediante un detector en la pantalla.

Daniel Goleman, el gurú de la inteligencia emocional, vino a decir que no debe dejarse nunca la responsabilidad sobre personas a alguien que tiene un rendimiento individual destacado. Al final, las personas normales sumamos más o menos la misma inteligencia total. Así, quién destaca mucho en capacidad numérica y lógica tendrá menos competencia en abstracción y conceptualización o en relaciones y comunicación... No hay personas incompetentes simplemente están bien colocadas para aportar valor o desubicadas, que restan por estar fuera de su zona de competencia.

Aquellos que se obsesionan con los detalles y el control, por ejemplo, suelen ver la mancha y no fijarse en el traje. Los perfeccionistas obsesivos sienten fervor por imponer normas para que las personas y la realidad dejen de ser tan imperfectas. Como no toleran la imperfección descargan una crítica negativa con una constante inclinación a detectar instintivamente los errores y los aspectos negativos de las personas. Se sienten superiores e irritados por las limitaciones de los demás y suelen utilizar el sermón y la reprimenda para imponer los criterios y juicios propios.

Pueden ser extraordinarios técnicos, contables o auditores, quizás magníficos ingenieros pero es importante no poner a este tipo de personalidad con responsabilidad



sobre personas y equipos, dónde la empatía, la sensibilidad, la espontaneidad, la gestión de relaciones y sobre todo la capacidad de ayudar a los demás y desarrollar los puntos fuertes y aspectos positivos son competencias esenciales.

Su compañía puede tener una magnífica estrategia que le permita conseguir sus objetivos y lograr beneficios. Su compañía puede contar con las mejores prácticas del sector y estar al día tecnológica y organizativamente pero al final, si su compañía no cuenta con personas de valor comprometidas no conseguirá implantar estrategia alguna.

Las personas se comprometerán con la compañía si quieren, si sienten que son importantes para la empresa. Y si no quieren, no lo harán. Un directivo que maltrate, sobre controle o no valore a sus empleados les transmite que no son importantes, que son prescindibles, un recurso más independientemente de discursos hipócritas afirmando que «las personas son el activo más valioso de la compañía».

Usted podrá conseguir que sus subordinados hagan lo que les manda pero nunca podrá conseguir que sus subordinados quieran hacer libremente lo que les pide. El compromiso se basa en la confianza, en el saber hacer, en saber tratar a las personas.

Rafa Martín

Visita del puerto de Motril a PLAZA

El consejero de Obras Públicas, Urbanismo y Transportes del Gobierno de Aragón, Alfonso Vicente, mantuvo una reunión en la Plataforma Logística de Zaragoza (PLAZA) con representantes del puerto de Motril, a quienes explicó la posición de Aragón desde el punto de vista logístico y el interés en seguir avanzando en la construcción de la Travesía Central de los Pirineos.

En esta visita al recinto zaragozano Ángel Díaz,

presidente de la Autoridad Portuaria de Motril; Francisco José Méndez-Herrera, director de la Autoridad Portuaria de Motril; José Bermúdez, gerente de Motrilport; Charif Cherkaoui, consejero económico de la Embajada marroquí en España; Neuma el Houda Bouamama, de la Agencia Marroquí de Desarrollo de Inversiones; y José Luis Estrada, presidente del Grupo Empresarial DITEMA.



El consejero de Obras Públicas, Urbanismo y Transportes del Gobierno de Aragón junto al presidente del puerto de Motril, Ángel Díaz

Lonja de pescado de Barcelona

Destacado incremento de las capturas en la tercera semana de noviembre

Desde el 15 hasta el 21 de noviembre el volumen de pescado capturado por la flota barcelonesa experimentó un considerable aumento respecto a la semana anterior, pues las capturas ascendieron a 38.944,90 kilos, que contrastan con los 18.166,2 kilos del período precedente. Se trata de uno de los datos reflejados en el informe de la Cofradía de Pescadores de Barcelona correspondiente a la tercera semana de noviembre, que evidencia también el incremento del importe económico de la pesca en dicha semana, con 51.338,27 euros, frente a los 34.612,28 euros de la semana del 8 al 14 de noviembre.

El incremento de las capturas en la tercera semana de noviembre se debe principalmente al crecimiento registrado en las capturas de las especies menos relevantes, que fueron de 32,04 toneladas, en comparación a las 10,07 toneladas de la semana anterior. También experimentaron aumentos en sus capturas la caballa, con 27,65 kilos (en comparación

a los 12,9 kilos del período precedente); el jurel, con 3,04 toneladas (1,78 toneladas); y la gamba, con 655,85 kilos (364,20 kilos). Por el contrario en la semana del 15 al 21 de noviembre se redujeron las capturas de sardina, con 52,15 kilos (1,85 toneladas); salmonete, con 1,05 toneladas (1,83 toneladas); merluza, con 604,05 kilos (627,9 kilos) y maira, con 1,46 toneladas (1,60 toneladas). El boquerón, como sucederá la semana anterior, no fue capturado.

En lo que respecta al precio de estas capturas en la tercera semana de este mes, únicamente registra-

ron una reducción en su cotización el jurel, con 0,97 euros/kilo (mientras que en la semana del 8 al 14 tuvo un precio de 1,07 euros/kilo); y la gamba, con 39,37 euros/kilo (40,99 euros/kilo). En cambio aumentaron los precios de la sardina, con 2,17 euros/kilo (1,13 euros/kilo); la caballa, con 3,49 euros/kilo (0,54 euros/kilo); el salmonete, con 5,39 euros/kilo (4,32 euros/kilo), la merluza, con 8,3 euros/kilo (8,24 euros/kilo) y la maira, con 1,91 euros/kilo (1,59 euros/kilo).

En cuanto a los importes económicos de las capturas, también se incre-

mentaron las aportaciones de buena parte de las especies. Este fue el caso de los importes de la caballa, con 96,49 euros (en contraste con los 6,96 euros de la semana anterior); el jurel, con 11.826,24 euros (1.912,99 euros); la maira, con 2.793,37 euros (2.555,2 euros); y la gamba, con 25.820,8 euros (14.928,55 euros). No obstante, fueron menores respecto a la segunda semana de noviembre los importes económicos del salmonete, con 5.674,59 euros (mientras que en el período anterior fue de 1.838,4 euros); y la merluza, con 5.013,61 euros (5.173,89 euros).

PRECIOS MEDIOS

Semana del 15 de noviembre al 21 de noviembre del 2010

Tipo de Pescado	Precio Medio		Total euros
	euros/kilo	Kilos	
Sardina	2,17	52,15	113,16
Boquerón	0,00	0,00	-
Caballa	3,49	27,65	96,49
Jurel	0,97	3.048,25	11.826,24
Salmonete	5,39	1.052,80	5.674,59
Merluza	8,30	604,05	5.013,61
Maira	1,91	1.462,50	2.793,37
Gamba	39,37	655,85	25.820,81
Otras especies menos relevantes		32.041,65	-
TOTAL		38.944,90	51.338,27