



*Catálogo de  
buenas prácticas  
en DLP del  
FEMP*

*Convocatorias 2018 y 2019*

**1.ª edición:** enero 2021

**MINISTERIO DE AGRICULTURA,  
PESCA Y ALIMENTACIÓN**

**Edita:**

© Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación  
Secretaría General Técnica  
Centro de Publicaciones

**Texto:**

Red Española de Grupos de Pesca

**Imágenes:**

Las imágenes mostradas en esta publicación son propiedad de la Red Española de Grupos de Pesca, libres de derecho o cedidas por terceros, principalmente los GALP.

**Diseño, maquetación y tratamiento de imágenes:**

Red Española de Grupos de Pesca

**Impresión y encuadernación:**

DISCRIPT

**NIPO papel:** 003201100

**NIPO línea:** 003201091

**Depósito Legal:** M-28030-2020

**Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado:**

<https://cpage.mpr.gob.es>

**Tienda virtual:**

[www.mapa.gob.es](http://www.mapa.gob.es)  
[centropublicaciones@mapa.es](mailto:centropublicaciones@mapa.es)

**Datos técnicos:**

Encuadernación: Rústico, cosido con hilo vegetal. Cubierta: Cartulina estucada semimate.  
Interior: papel estucado mate de 150 g/m<sup>2</sup> libre de cloro con certificado FSC o equivalente.

# ÍNDICE

## INTRODUCCIÓN

## METODOLOGÍA

## BUENAS PRÁCTICAS

### Diversificación

- *Asador marinero “Son de Mar*
- *Campamento de Turismo de Bungalows en Barizo*
- *Delfines de Tramuntana.: Promocionando eco-turismo como herramienta de desarrollo territorial en el Cap de Creus*
- *Diversificación de la actividad de Neskartilas y redes de Bermeo realizando turismo marinero*
- *El Zarpe de la Patrona*
- *Instalación fotobioreactores cultivo Dunaliella salina*
- *Mar das Illas: Sostibilidade e boas prácticas na pesca – turismo (Mar das Illas 2)*
- *MASTERPEIX. Formación ocupacional de pescadores en el sector de la gastronomía*
- *Proyecto de diversificación de producto*
- *Turismo Marinero. Formación e intercambio de experiencias*

### Gobernanza

- *Algas gallegas: tesoro del mar*
- *Asistencia técnica para aumentar la competitividad de la Cofradía y sus asociados*
- *Plan cualificación tejido asociativo abderitano*

*Red Española de Grupos de Pesca*

*Secretaría General de Pesca*

*Dirección General de Ordenación Pesquera y Acuicultura*

*C/ Velázquez, 144  
28006 Madrid*



[Red Española De Grupos De Pesca](#)



[@redgrupospesca](#)



[REGP MAPA](#)

*Las imágenes mostradas en esta publicación son propiedad de la Red Española de Grupos de Pesca, libres de derecho o cedidas por terceros, principalmente los GALP.*

# ÍNDICE

## BUENAS PRÁCTICAS

### Medio Ambiente

- Creación de una reserva natural en la Playa de las Azucenas
- LANGALP
- Plan de control del Cangrejo Azul en la Albufera de Valencia
- Por un mar limpio
- Rooteiro

### Socio-cultural

- Curso TIC y E-Administración para pescador@s
- Goodlife Experiences
- Open Science Cambre
- Plan director de la industria conservera
- Plataforma digital sustentada por una web y una aplicación móvil para el sector de buceo recreativo (Diveasapp)

### Valor Añadido

- Taller de elaboración de conservas para niños

## INTRODUCCIÓN

La Red Española de Grupos de Pesca (REGP), edita este tercer Catálogo, con objeto de difundir las innovadoras y satisfactorias iniciativas desarrolladas en los diferentes territorios de la geografía española, y dinamizados por los Grupos de Acción Local el Sector Pesquero (GALP).

Esta publicación, nació con el afán de reforzar la visibilidad del trabajo que están desarrollando los GALP, en el periodo de programación 2014-2020 del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP), compartir experiencias y promover nuevas iniciativas

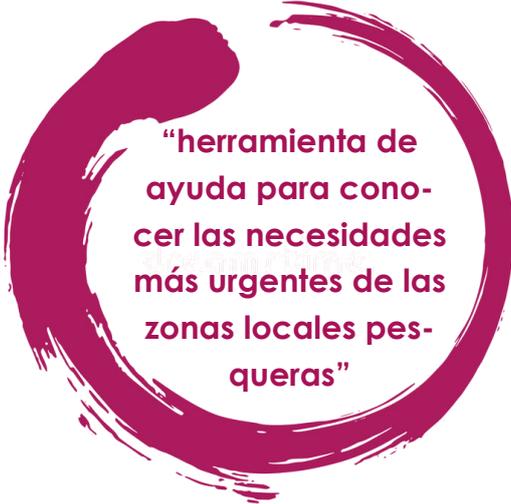
locales cuyo éxito radique en la coordinación y colaboración de la comunidad pesquera; y, sobre todo, de ser un vehículo de transferencia.

En esta línea, el presente Catálogo recoge ejemplos concretos y actuaciones que se han llevado a cabo en España relacionadas con la implementación del Desarrollo Local Participativo (DLP), correspondientes a las convocatorias de ayudas 2018-2019, con el que se pretende seguir dando difusión a iniciativas a nivel nacional, y poder así guiar a posibles promotores con ideas que se han mostrado eficaces, con el fin de posibilitar su replicación y

transferencia, adaptándose a otros entornos y territorios.

En este sentido, se espera que estos catálogos de buenas prácticas se conviertan en una herramienta útil, para compartir y replicar buenas prácticas, que inspiren y favorezcan el desarrollo de nuevas iniciativas que se implementen en el DLP.

Los proyectos seleccionados, ponen de manifiesto la indispensable labor que realizan los GALP, como instrumento esencial para conocer las necesidades más urgentes de las zonas locales pesqueras.



**“herramienta de ayuda para conocer las necesidades más urgentes de las zonas locales pesqueras”**

Del estudio pormenorizado de múltiples iniciativas, se ha pretendido recoger los proyectos más destacables, en función de los diferentes “tipos de operación” (Valor añadido, Diversificación, Sociocultural, Medio Ambiente, Gobernanza) en los que se enmarcan los proyectos dentro del DLP, así como otorgar representatividad a todas las comunidades autónomas que aprobaron proyectos en las convocatorias 2018-2019.

Para dar una visión detallada, homogénea y comparable de todos los proyectos analizados se ha seguido la metodología de trabajo desarrollada en los anteriores Catálogos.

La valoración y elección de los mismos, se ha realizado de forma objetiva basándose en una serie de criterios que se han valorado cualitativa y cuantitativamente.

Son muchas las iniciativas españolas dignas de ser incluidas en este Catálogo, de las cuales se han seleccionado sólo algunos ejemplo representativos.

Cabe destacar, que para la selección de los proyectos, ha influido notablemente la calidad de las descripciones, aportadas por los GALP, en la ficha técnica de cada uno de los proyectos. En este sentido, cuanto más exhaustiva y detallada ha sido la información recibida, más posibilidades han tenido de poder ser identificada como buena práctica.

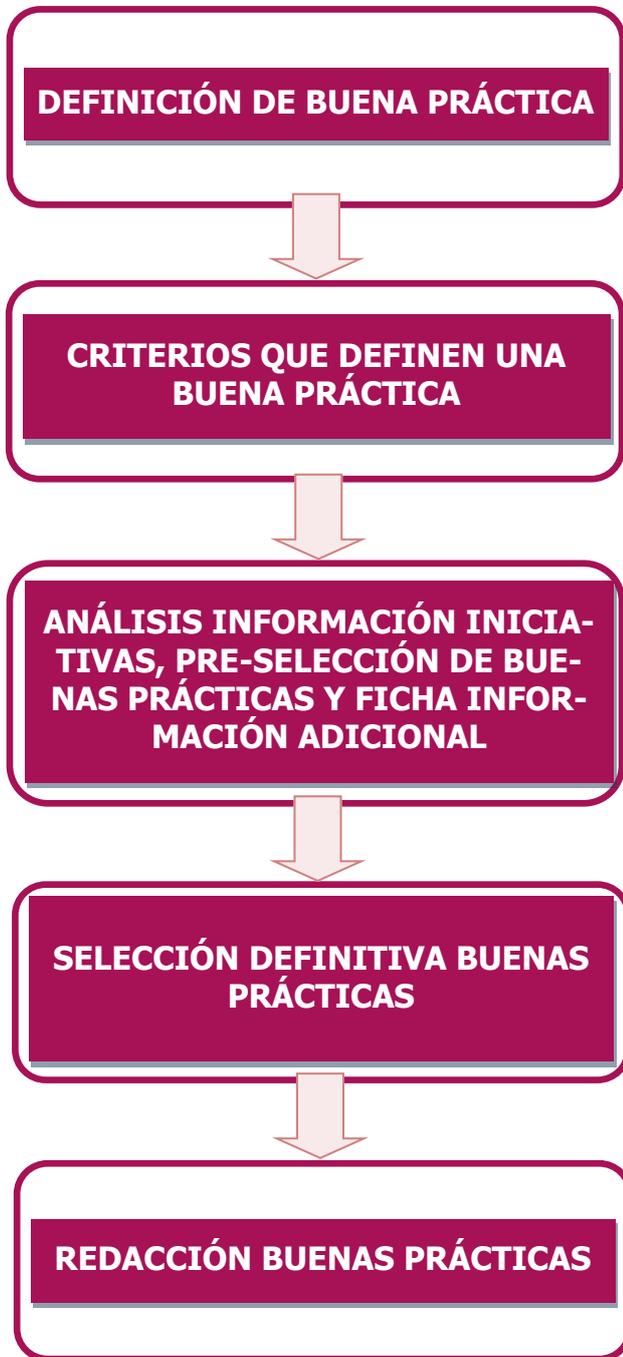
Detrás de todos estos proyectos se encuentran personas que con su esfuerzo personal, iniciativa y carácter emprendedor, constituyen uno de los mejores activos con los que contamos en nuestra sociedad. Felicidades a todos los GALP por el buen trabajo que están haciendo.

La REGP, una vez más, desea manifestar su agradecimiento a todos los GALP que han participado y han hecho posible esta nueva recopilación, por su generosidad y buena disposición a la hora de responder a las preguntas relativas a los proyectos seleccionados.



## METODOLOGÍA.

La metodología utilizada en la selección de buenas prácticas ha consistido en un proceso desarrollado a lo largo de diversas fases, detallado en el siguiente esquema:



## Definición de Buena Práctica.

La definición de “buena práctica” que se ha considerado es la que proporciona la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), que la define del siguiente modo: **“Una buena práctica no es tan sólo una práctica que se define buena en sí misma, sino que es una práctica que se ha demostrado que funciona bien y produce buenos resultados, y, por lo tanto, se recomienda como modelo. Se trata de una experiencia exitosa, que ha sido probada y validada, en un sentido amplio, que se ha repetido y que merece ser compartida con el fin de ser adoptada por el mayor número posible de personas”.**

## Criterios que definen una Buena Práctica.

Partiendo de la definición anteriormente indicada, la REGP considera fundamentales los siguientes criterios para poder seleccionar un proyecto o iniciativa como “buena práctica”.

- **Exitoso/Impacto positivo.** Es fundamental el cumplimiento de los objetivos y resultados previstos de mejora de las condiciones de vida de las personas. En este sentido, la puesta en marcha del proyecto significará un cambio observable y valorado positivamente en su ámbito de actuación.



- **Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social.** Debe asegurar que su acción se mantendrá en el tiempo. Asimismo, debe satisfacer las necesidades actuales sin comprometer la capacidad de hacer frente a las necesidades futuras. En este sentido, la iniciativa debe ser sostenible en los siguientes niveles: Ambiental, económico y social.
- **Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc).** Una buena práctica debe perseguir la eliminación de desigualdades aceptando la diversidad social y cultural, debe promover la igualdad y la equidad social y reconozca y valore las distintas capacidades de las personas.
- **Transferible.** Las Buenas Prácticas deben ser transferibles, replicables y adaptables, sirviendo de ejemplos útiles que puedan ser aplicados a otras iniciativas, contextos y lugares.
- **Innovación.** Se concibe como una mejora del servicio prestado, aumentando la capacidad global de una estructura organizativa para dar soluciones a determinados problemas; al tiempo que introduce modos creativos de hacer en la medida en que rompen con los hábitos y las referencias del pasado. En definitiva, incorpora elementos o mejora los existentes para perfeccionar el funcionamiento interno o externo de una determinada acción.

- **Emprendimiento.** Se valorará el nivel de emprendimiento que el proyecto aporta.
- **Resultado de un proceso participativo.** Es esencial que haya habido un enfoque participativo porque generan un sentido de pertenencia de las decisiones y las acciones.
- **Durabilidad.** No es una iniciativa aislada sino que tiene vocación de permanencia en el tiempo.
- **Creación de empleo.** Se tendrá muy en cuenta que la iniciativa haya generado o pueda generar

nuevos empleos, así como que haya supuesto o pueda suponer una mejora significativa de las condiciones laborales de los trabajadores existentes.

*Para que un proyecto o iniciativa pueda ser considerada "Buena práctica" no será necesario el cumplimiento de todos y cada uno de los criterios anteriores.*



## **Análisis información iniciativa, pre-selección de buenas prácticas y ficha información adicional.**

Para llevar a cabo el análisis previo, se han recogido, de cada una de las iniciativas pre-seleccionadas los siguientes datos: el nombre de la iniciativa, la Convocatoria, la Comunidad Autónoma, el GALP al que pertenece, además de resumir de manera general en qué consiste la actividad.

Esta herramienta, orientada a la identificación de Buenas Prácticas, tiene por objeto facilitar la selección de los aspectos definitivos que debe contener toda Buena Práctica, con el fin de poder verificar la idoneidad y su consideración como Buena Práctica.

Atendiendo al “Tipo de operación” en el que se enmarcan las iniciativas del DLP, se ha intentando analizar proyectos que correspondieran a cada uno de los tipos de operación. De tal manera que, al menos, la preselección contuviera iniciativas de cada uno de ellos.

### **TIPO DE OPERACIÓN**

- **Valor Añadido.**
- **Diversificación.**
- **Sociocultural.**
- **Medio Ambiente**
- **Gobernanza.**

Asimismo, en esta fase, se ha realizado la preselección de iniciativas, teniendo en cuenta que, al menos, haya una por Comunidad Autónoma, de tal forma, que los diferentes territorios estén representados.

En este contexto, también, se ha tenido en cuenta la inclusión de la iniciativa en alguno/algunos de los criterios mencionados anteriormente.

Una vez realizada la preselección, se ha elaborado un listado de proyectos susceptibles de inclusión en el documento y se ha valorado el nº de iniciativas que ha conformado el catálogo de buenas prácticas.

Posteriormente, se ha contactado con los GALP, para recoger información adicional de los proyectos seleccionados,

En este sentido, se ha solicitado la colaboración de los GALP para recabar la citada información.

Esta preselección ha tenido en cuenta los proyectos de la convocatoria 2018 recibidos con posterioridad a la elaboración del Catálogo anterior así como los de la convocatoria 2019 recibidos hasta la fecha.



## **Selección definitiva de buenas prácticas.**

Para la selección definitiva de las iniciativas, se ha tenido en cuenta la información aportada por los GALP, en base a ello, se elabora el listado de buenas prácticas que compone finalmente este Catálogo.

Asimismo, si ha sido necesario, se ha contactado de nuevo con los GALP, para completar la información enviada inicialmente.

## **Redacción de buenas prácticas.**

Por último, conforme a la información recabada de las iniciativas seleccionadas se ha elaborado el presente Catálogo.

# Diversificación



## "Asador marínero "Son de Mar"



**GALP Oriental de Cantabria**



Promotor: **Bar el Túnel, S.L**



Convocatoria: **2019** Estado: **Proyecto ejecutado**



Coste del proyecto: **266.162,69 €**



Ayuda pública: **85.172,06 €**



Ámbito de aplicación: **Laredo**



## CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc.)
- ✓ Transferible
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social
- ✓ Resultado de un proceso participativo
- ✓ Durabilidad
- ✓ Creación de empleo
- Innovador
- ✓ Emprendimiento

## EI PROMOTOR

Los promotores tienen probada experiencia en el sector de la hostelería, tal y como demuestra la explotación con gran éxito del Bar-Restaurante “El Túnel”, que regentan en Laredo desde el año 2013.

La actual, es la tercera generación de hosteleros de la familia de la promotora, ya que sus abuelos inauguraron el primer asador de sardinas de Laredo en el año 1953, ubicado en el antiguo puerto de Laredo, y que posteriormente, fue regentado por su padre, llamado cariñosamente “El Curo” durante 50 años. La promotora lleva vinculada a la hostelería desde los 14 años.

En relación al producto, el pescado lo adquieren de pescadores locales desde los comienzos de su actividad.

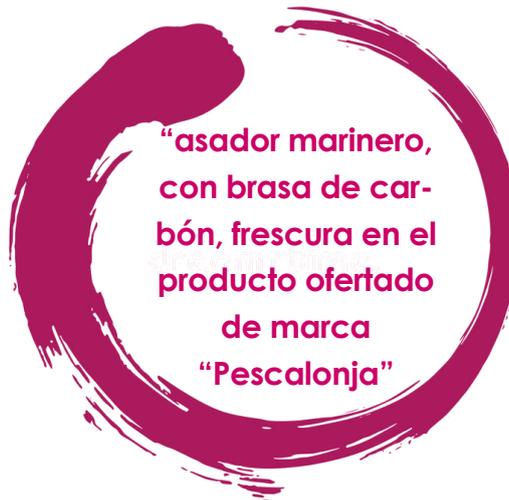
## PROYECTO

El proyecto surge debido a la dilatada experiencia de los promotores en la restauración, con el fin de ofrecer un servicio de este tipo en el puerto deportivo de Laredo, concretamente, un

asador marineru con brasa de carbón, que se basa en la frescura del producto ofertado, pescados desembarcados en las lonjas de la comarca (Marca “Pescalonja” marca de calidad del pescado local del Oriente de Cantabria) y en el buen servicio, que

permite completar la oferta hostelera de Laredo.

El resultado de esta iniciativa es un establecimiento innovador en la localidad, dado que no existe ningún Asador de ese tipo en el puerto de Laredo.





## OBJETIVOS

Los fines buscados a través de la iniciativa fueron:

- Apertura de un Asador Mariner en pleno Puerto Deportivo de Laredo, en el que prima la calidad del pescado fresco (cocinado en horno de brasa) y el buen servicio.
- Complementar la oferta hostelera de Laredo con un tipo de establecimiento que no existía hasta la fecha.

## CONTRIBUCIÓN AL DLP

El local está adherido a la marca "Pescalonja, tradición marinera" que identifica los productos del mar desembarcados en las lonjas de Laredo, Colindres, Santoña y Castro Urdiales. Constituye un claro fomento del turismo en la comarca, al proporcionar un servicio amplio de bar con barra cen-

tral, restaurante con capacidad para 300 comensales, terraza con sombrillas y zona chill-out. Todo ello acompañado de materia prima de calidad y buen servicio.

La inversión servirá para reforzar la actividad en uno de los enclaves más privilegiados de Laredo, el Puerto Deportivo, situado junto al Puerto pesquero. Además, genera sinergias entre diferentes sectores productivos (gastronomía, turismo, pesca...)

Este proyecto ha conllevado la creación de unos 25 nuevos empleos, siendo este factor una de las prioridades del desarrollo local participativo en el marco del FEMP.

## LECCIONES APRENDIDAS

La utilización de materia prima de calidad proveniente de una pesca artesanal local supone un carácter diferen-

ciador de cara al cliente, que valora estos aspectos cada vez más. Además, con la elaboración en horno de brasa y la calidad de su servicio, ha conseguido una valoración muy positiva por parte de los clientes. Todo ello, favorece positivamente al turismo, favoreciéndolo y aumentando el número de visitantes a la zona y otros negocios cercanos.

La experiencia en el sector, el enclave, su profesionalidad y el buen producto y servicio ofrecido, le otorgan las máximas garantías de éxito.

## RESULTADOS OBTENIDOS

Apertura de un local, cuyo principal atractivo diferenciador es que sus productos son cocinados en asador de brasa de carbón de orientación marinera. Como platos de fondo, esencia del local, se ofrecen pescados y car-

**"Creación de aproximadamente 25 nuevos empleos"**

nes a la brasa, complementados con una carta de ensaladas y raciones, postres caseros y una adecuada bodega. Todo ello, se degusta en un marco incomparable junto al mar, con vista al Puerto Deportivo de Laredo.

La acogida de los clientes, ha sido buena al no existir ningún local de estas características en la zona. Además, se ha completado esta oferta gastronómica con una terraza en el piso superior con zona chill-out.

Creación de, aproximadamente, 25 nuevos empleos, siendo la empresa promotora uno de los negocios de restauración más importantes de Laredo, en cuanto a parámetros de creación y mantenimiento de empleo.





## "Campamento de Turismo de Bungalows en Barizo"



- ✓ **GALP Costa da Morte**
- ✓ **Promotor: María Beatriz Verdes Veiga**
- ✓ **Convocatoria: 2019 Estado: Proyecto en curso**
- ✓ **Coste del proyecto: 427.288,89 €**
- ✓ **Ayuda pública: 151.846,46 €**
- ✓ **Ámbito de aplicación: Malpica de Bergantiños**

## CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social
- Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados etc.)
- ✓ Transferible
- ✓ Innovador
- ✓ Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- ✓ Creación de empleo

## EL PROMOTOR

La promotora pertenece a una familia de tres generaciones de marineros y percebeiros, lo que implica que posee unos amplios conocimientos de los productos del mar (principalmente los comercializados en la Lonja de Malpica), de las artes de pesca y de todo el derivado de ellas (su madre y su abuela redeiras) y por supuesto de la cultura marinera.

## PROYECTO

La promotora pretende crear un campamento turístico basado en su propia identidad marinera, que le permita establecer su propio autoempleo y conseguir conciliar vida familiar y laboral.

Se construirán 5 cabañas de madera de tipología marinera en Barizo-Malpica de Bergantiños, con una capacidad total para 28 personas.

Se trata de un nuevo tipo de establecimiento en la zona, distinto de los hoteles tradicionales, más inmerso en la naturaleza y que abarque tanto en la decoración como en las exposiciones y actividades, toda la cultura de la Costa da Morte.

Los huéspedes podrán comprar productos de Lonja, como pulpo y mariscos, envasados al vacío por la propia promotora y otros adquiridos en empresas de la zona, que se pueden degustar en las cabañas durante su estancia. En la recepción estarán expuestas, de manera permanente, las herramientas anti-

guas de un carpintero de ribera (abuelo de la promotora), que se dedicaba a hacer lanchas y botes artesanalmente.

Otras actividades serán talleres de conchas, pensando en los más pequeños, y promoción turística de la zona

**“nuevo tipo de establecimiento en la zona, distinto de los hoteles tradicionales, más inmerso en la naturaleza”**

haciendo colaboraciones con las re-  
deiras, la Cofradía de pescadores y las  
empresas de ocio marítimo locales.

## OBJETIVOS

- Diversificación económica de los ingresos familiares y creación de autoempleo.
- Conciliación de la vida familiar y laboral.
- Generar actividad económica en el sector pesquero y turístico, dar valor añadido a los productos pesqueros locales y puesta en valor de la cultura marinera.

## CONTRIBUCIÓN AL DLP

Este proyecto potencia el desarrollo económico mediante la diversificación, el incremento del valor añadido de los productos pesqueros, el emprendimiento, la mejora de las oportunidades de trabajo y el empleo alternativo al trabajo en el mar, potencian-

do el sector turístico y la diversificación en general de la actividad productiva del territorio, tomando la identidad marinera del mismo como elemento diferenciador.

## LECCIONES APRENDIDAS

Tal y como se ha reflejado anteriormente, la promotora cuenta con una larga trayectoria familiar vinculada al mar y la cultura marinera. Esto le ha ayudado a concebir un establecimiento singular basado en los símbolos identitarios propios, la cultura marinera y los productos locales.

## RESULTADOS OBTENIDOS

El proyecto está pendiente de finalización (plazo previsto octubre 2020). Se creará el autoempleo de la promotora y se pretende crear varios empleos adicionales principalmente en temporada alta.





## “Delfines de Tramuntana: Promoció- nando eco-turismo como herramienta de desarrollo territorial en el Cap de Creus”



**GALP Costa Brava**



Promotor: **SUBMON D.E.C.E.N**



Convocatoria: **2019** Estado: **Proyecto en curso**



Coste del proyecto: **53.669,15 €**



Ayuda pública: **33.969,74 €**



Ámbito de aplicación: **Llançà, Cadaqués, El Port de la Selva,**

**Roses, Colera y Portbou**



**GRUP D'ACCIÓ  
LOCAL PESQUER**

COSTA BRAVA



## CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social
- Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc.)
- ✓ Transferible
- Innovador
- ✓ Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- ✓ Durabilidad
- Creación de empleo

## EI PROMOTOR

SUBMON trabaja para conservar la biodiversidad marina y conseguir un uso sostenible del medio marino, promoviendo un cambio en la relación de la sociedad con el mar, con actuaciones in situ y utilizando y transmitiendo conocimiento.

## PROYECTO

Delfines de Tramuntana se inició en 2017, con el objetivo de conservar la población del delfín mular del área marina frente a Cabo de Creus, contando con el apoyo de los sectores implicados de la zona: pesquero y turístico.

La iniciativa busca fomentar el desarrollo territorial de la zona del Cap de Creus, a través de dos vertientes: por un lado, la implicación del sector pesquero en la conservación del entorno y sus valores naturales, fomentando la pesca-turismo y el desarrollo de un turismo sostenible centrado alrededor,

no sólo de unos valores naturales excepcionales, como son los delfines mulares y otros cetáceos, y por otro, el desarrollo de esta actividad turística en torno a un proyecto de investigación, que aporte un valor añadido a los operadores y los implique al mismo tiempo en la obtención de datos que ayuden a aportar conocimiento científico, para proyectos de conservación del medio natural.



## OBJETIVOS

- Formar al sector pesquero en temas de ecoturismo y pesca-turismo para ayudar a diversificar la actividad pesquera en la zona.
- Implicar al sector pesquero en la conservación del hábitat, a través de la concienciación en el tema de los plásticos y su participación en la obtención de datos científicos.



- Instruir al sector turístico dentro del marco del proyecto “Dofins de Tramuntana” y capacitar a los interesados en adquirir habilidades en la toma de datos científicas.

Asimismo, el trabajo con el sector pesquero debe ser constante en el tiempo para la obtención de resultados visibles, y funciona mejor cuando se desarrolla desde el propio territorio.

## CONTRIBUCIÓN AL DLP

El presente proyecto establece un valor transversal -la protección de los cetáceos y la mejora de los ecosistemas marinos- a todos los sectores relacionados con la economía azul del municipio y en especial con los pescadores y los operadores turísticos.

Revalorización del sector pesquero que a la larga puede convertirse en una mejora del recurso, incidiendo sobre la economía local del sector y de las actividades comerciales que la rodean.

## LECCIONES APRENDIDAS

La pesca turismo es una herramienta de conservación que permite mantener una profesión arraigada a un territorio, reduciendo el impacto sobre los ecosistemas marinos.

**“La pesca turismo es una herramienta de conservación”**

## RESULTADOS OBTENIDOS

- Formación del sector pesquero en ecoturismo y promoción de la pesca-turismo como herramienta de conservación.
- Implicación del sector pesquero en el estudio y conservación del delfín mular con más de 60 avistamientos durante el 2019.
- Formación de más de 15 entidades y operadores turísticos en el marco del proyecto sobre los valores naturales, culturales y paisajísticos de la zona.
- Prueba piloto para caracterización de plásticos con el sector pesquero.



## “Diversificación de la actividad de Neskátilas y rederas de Bermeo realizando turismo marítimo”



**GALP Itsas Garapen Elkartea**



Promotor: **Bermeoko Neskátila Eta Saregin Autonomoen Elkartea**



Convocatoria: **2018** Estado: **Proyecto en curso**



Coste del proyecto: **25.000 €**



Ayuda pública: **25.000 €**



Ámbito de aplicación: **Bermeo**



ITSAS GARAPEN ELKARTEA, FLAG



## CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social.
- ✓ Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc.)
- ✓ Transferible
- Innovador
- ✓ Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Creación de empleo

## EI PROMOTOR

La promotora de esta iniciativa es *Bermeoko Neskatala Eta Saregin Autonomoen Elkarte*, la Asociación de neskatillas de Bermeo.

Las neskatillas desarrollan su actividad principalmente en los puertos bizkainos de Bermeo y, en menor medida, en Lekeitio y Ondarroa, no existiendo este perfil en la provincia de Gipuzkoa.

Éste, es un oficio tradicional compuesto por familiares de los marineros o armadores, encargándose de la descarga del barco cuando llega a puerto, trasladan la mercancía a la venta, realizan la venta y también se encargan del aprovisionamiento de las embarcaciones. Estos barcos pertenecen a la flota de bajura que está constituida, por la flota artesanal (o de artes menores) y la flota de superficie (cerco, cebo vivo y curricán).

Las neskatillas son autónomas haciéndose cargo el armador, en muchos casos, del coste de sus cotizaciones y su retribución es "a la parte".

Los fines de la Asociación son:

- La promoción y defensa de los valores e intereses de los asociados.
- Intervenir, promover y participar en el diálogo social.
- Llevar a cabo las iniciativas y acciones necesarias para el reconocimiento y defensa de los derechos del autónomo.
- Fomentar la formación profesional.
- Ser portavoz de los problemas y aspiraciones de sus representados en fines y ámbito de la Federación.



**"Estas trabajadoras, son menos habituales que las rederas y son más desconocidas"**

## PROYECTO

La actividad pesquera ha sido históricamente un elemento clave en el desarrollo de las zonas costeras, aportando importantes valores culturales, económicos, medioambientales y sociales.

En las últimas décadas, el cambio de modelo económico ha provocado, que actividades tradicionales como la pesca artesanal, hayan disminuido considerablemente. En este contexto, las iniciativas turísticas vinculadas directamente con la actividad pesquera se plantean como interesantes posibilidades de diversificación para las zonas litorales tradicionalmente dependientes de la pesca.

Los proyectos y actividades de turismo pesquero o marinero y de turismo acuí-

cola cuentan con un enorme potencial de crecimiento y generan nuevas vías de ingresos, empleo estable y complementario a la actividad extractiva, así como un mayor dinamismo que permite mejorar la calidad de vida en las zonas costeras (y también de interior). Además, suponen la revalorización de los recursos pesqueros y el conocimiento del trabajo en el mar, difundiendo las tradiciones y oficios que le son propios.

En este sentido, el turismo pesquero o marinero y el turismo acuícola proporcionan una experiencia original y única al turista, basada en el disfrute de la cultura de estos sectores a través del contacto con sus paisajes, gentes y modos de vida. Suponen una oportunidad estratégica que debe ser aprovechada mediante el respaldo a la ini-





ciativa emprendedora de los profesionales y organizaciones que plantean actuaciones y proyectos relacionados con este ámbito de actividad.

Por todo ello, la Asociación de neskati-llas de Bermeo ha desarrollado una serie de visitas guiadas por el puerto de Bermeo, consiguiendo mostrar y valorizar su trabajo diario.

## OBJETIVOS

El objetivo principal de este proyecto:

- La realización de visitas guiadas al puerto y la lonja de Bermeo por las rederas y neskati-llas de Bermeo para la diversificación de su actividad con el consecuente aumento de sus ingresos.

El trabajo femenino ha sido históricamente poco reconocido y las mujeres se enfrentan a problemáticas comunes en materia de formación profesional, riesgos laborales, o falta de acceso a los recursos y a las actividades tradicionalmente llevadas a cabo por los hombres.

Por ello, otro objetivo de especial interés es:

- Poner en valor los trabajos realizados por las mujeres en el sector pesquero, especialmente el de las neskati-llas en Bermeo al ser una labor históricamente relacionada con el municipio.

## CONTRIBUCIÓN AL DLP

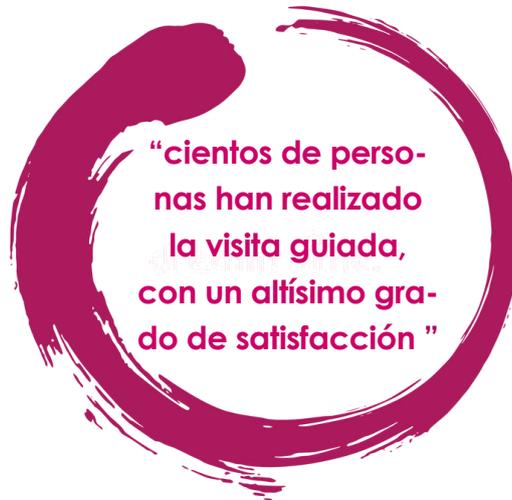
El turismo pesquero o marineru, es una oportunidad de diversificación para las zonas del litoral tradicionalmente dependientes de la pesca, que está tomando cada vez mayor peso en el sector. Se trata de actividades que mejoran y proporcionan una vía de ingreso complementario al ya existente, ofreciendo estabilidad económica y de empleo, revalorizando los oficios de la mar, sus costumbres, etc.

Esta iniciativa se ajusta perfectamente al objetivo del Desarrollo Local Participativo en el área GALP al diversificar la actividad habitual de Neskartilas y Rederas, proporcionándoles una fuente alternativa de ingresos al mismo tiempo que se pone en valor los activos y oficios vinculados al sector.

## LECCIONES APRENDIDAS

Durante la preparación de las visitas se puso especial énfasis en realizar una visita turística en la que los visitantes pudieran conocer la población de Bermeo y los diferentes oficios ligados a la actividad pesquera, especialmente los oficios históricamente realizados por las mujeres.

Al recibir las valoraciones que los visitantes realizaron, quedó reflejado que se valoraban más aspectos como la autenticidad y la pasión por un oficio que lo relativo a las explicaciones técnicas respecto a los trabajos realizados, primando el alma y la naturalidad de las que las neskartilas hacen gala en sus visitas.



## RESULTADOS OBTENIDOS

Mediante este proyecto se ha conseguido visibilizar el trabajo de la mujer en el sector pesquero como parte esencial de toda la cadena de valor, al mismo tiempo que se diversifica la actividad de neskartilas y rederas, que consiguen mediante la realización de las visitas guiadas una fuente de alternativa de ingresos.

Desde el inicio de la actividad, a comienzos de verano, aprovechando la temporada estival y el auge de turismo en la localidad de Bermeo, cientos de personas han realizado la visita guiada, con un altísimo grado de satisfacción y habiéndose empapado de la pasión que estas mujeres sienten por su singular profesión y por su pueblo.



## “El Zarpe de la Patrona”



- ✓ **GALP Ría de Arousa**
- ✓ **Promotor: Algas La Patrona**
- ✓ **Convocatoria: 2019 Estado: Proyecto ejecutado**
- ✓ **Coste del proyecto: 98.494 €**
- ✓ **Ayuda pública: 35.600 €**
- ✓ **Ámbito de aplicación: Internacional**



## CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social.
- ✓ Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc).
- ✓ Transferible
- ✓ Innovador
- ✓ Emprendimiento
- ✓ Resultado de un proceso participativo
- ✓ Durabilidad
- ✓ Creación de empleo

## EI PROMOTOR

El paso de la promotora por la empresa privada y pública, le llevaron a lanzarse a la aventura de emprender su propia empresa bajo la marca "Algas La Patrona", como productora de algas marinas para la alimentación humana. Es en este negocio donde, Cristina García, pone toda su experiencia profesional y personal a fin de ofrecer al consumidor verduras del mar sabrosas y nutritivas, que tanto pueden aportar a la cocina y la salud.

## PROYECTO

El proyecto surge de la necesidad y la demanda creciente de productos sanos, de proximidad y no procesados. Cada vez es más común que las algas se introduzcan en nuestra cocina, gracias a los restaurantes asiáticos, pero,

este tipo de alimento también se puede encontrar en las costas españolas. Además, no solo se pueden usar en sushi o sopas de miso al estilo asiático, sino que, si se parte de la consideración de que las algas son verduras del mar, se pueden introducir en cualquiera de nuestros platos tradicionales ya sea una tortilla de patatas, guiso de legumbres o croquetas.

Las algas son un recurso muy poco explotado, que cuenta con un enorme potencial en múltiples aplicaciones:

fertilizante natural, alimentación animal y humana, cosmética, materia prima para elaborar envases, textiles o como bio-fuel y un sinfín de aplicaciones aún por descubrir. Por tanto, su extracción contribuye a diversificar el sector pesquero en nuestras costas, y tras él, otros sectores como el gastronómico, muy extendido en España.



**“Las algas son un recurso muy poco explotado con un enorme potencial en múltiples aplicaciones”**

Asimismo, hay que tener presente que las algas consumen CO2 para su respiración, por tanto, su cultivo o recolección contribuyen a mitigar el cambio climático a la vez que fomenta el crecimiento de la economía azul en la UE.

En concreto, la iniciativa consiste en la puesta en marcha y acondicionamiento de una empresa de nueva creación para recolectar, procesar, transformar y comercializar algas.

## OBJETIVOS

El proyecto lo desarrollan mujeres del sector acuícola y pesquero que pretenden:

- Revalorizar un recurso marisquero poco explotado.
- Ayudará a crear nuevos puestos de trabajo.
- Diversificar el sector pesquero en la Ría de Arousa, empoderando a su vez a la mujer trabajadora del mar.

**"El proyecto está formado por mujeres del sector acuícola y pesquero"**

## CONTRIBUCIÓN AL DLP

El Zarpe de la Patrona valoriza las algas como recurso marisquero, diversificando los recursos explotables de la Ría de Arousa y genera empleo a través de su constitución en el municipio de Cambados.

Asimismo, mediante labores promocionales (redes sociales, web, posters, folletos) difunde el origen y calidad de las algas formando a clientes y proveedores en los beneficios saludables de este nuevo recurso, así como dispondrá de certificaciones de origen y calidad (ecológico y vegano).

En otra vertiente, se desarrolla I+D culinaria buscando nuevos productos elaborados a base de algas para introducir en el mercado.

Además de apertura de nuevos mercados, talleres gastronómicos, degusta-



ciones y asistencia a ferias, llevando siempre la marca de origen y calidad de la Ría de Arousa.

## LECCIONES APRENDIDAS

La Importancia de la constancia, el empeño y de tener las cosas claras desde el principio son clave, según la promotora, para el éxito. Para lograrlo es imprescindible comenzar por un plan de negocio, estudiar bien el sector, la competencia y el mercado, con el fin de encontrar un nicho de mercado. Todo esto es imprescindible para el arranque inicial y para prepararse para afrontar todas las vicisitudes, buenas y malas, que implica el emprendimiento, y conseguir no decaer y desanimarse.

El aspecto económico es, según cuenta la promotora, el segundo aspecto a tener en cuenta antes de comenzar un negocio, La financiación más allá de las ayudas es esencial y se deben buscar alianzas, créditos, o cualquier fuente de financiación adicional, ya que siempre será necesaria dado que la estimación del plan de negocio no suele ser real al cien por cien y una vez comienzas la inversión hay que realizar nuevas inversiones que son imprescindibles para valorizar la empresa.

Asimismo, la promotora destaca que es muy importante, por costoso que pueda resultar en un principio, tener presencia y visibilidad en los medios de comunicación, ferias, redes socia-

les.... Ésta es la manera de dar a conocer el negocio a muchos clientes potenciales. También, el networking es fundamental, si se ven los productos y no participas en ferias no existes. La promotora, además advierte que, hay que estudiar bien donde se enfoca el esfuerzo económico ya que, si no se dirige correctamente o se orienta hacia el target equivocado de nada sirve, siendo por ello, de nuevo, fundamental el plan de negocio correcto y conocer a quién te diriges.

Asimismo, la promotora recuerda que actualmente el mercado avanza y cambia muy rápido, y por tanto, hay que adaptarse y tener flexibilidad para ello, es primordial,

## RESULTADOS OBTENIDOS

- Creación y puesta en marcha de una nueva empresa en la Ría de Arousa, primer negocio de la Ría exclusivo de algas.
- Generación de un puesto de trabajo femenino, el propio de la promotora como autónoma y otros temporales según producción.
- Valorización de un recurso marisquero innovador y muy poco explotado (las algas), contribuyendo a la diversificación del sector pesquero en la Ría de Arousa.
- Apoyo a la visión del papel de la mujer en la economía, gracias al nombre y filosofía de la empresa.



## “Instalación fotobioreactores cultivo *Dunaliella salina*”



**GALPEMUR**



Promotor: **Dismasal, S.L.**



Convocatoria: **2019** Estado: **Proyecto en curso**



Coste del proyecto: **66.165 €**



Ayuda pública: **33.082,50 €**



Ámbito de aplicación: **San Javier**



## CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social.
- Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc.)
- ✓ Transferible
- ✓ Innovador
- ✓ Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- ✓ Durabilidad
- Creación de empleo

## EL PROMOTOR

Previamente, el promotor se ha dedicado a los sectores de la publicidad y de la hostelería y posteriormente al sector de la producción de cosméticos con lodos del mar. Paralelamente a esta última ocupación inicia la actividad acuícola para la producción de microalgas y actualmente, barajan la posibilidad de crear varios productos cosméticos.

## PROYECTO

El proyecto consiste en la producción de microalgas en un espacio agrícola (Campo de Cartagena). Estas microalgas se cultivan en un fotobioreactor de 20 m<sup>3</sup>. En concreto, las especies que se han cultivado hasta el momento son espirulina, dunalieilla y Chlorella, aunque finalmente se han decantado por el cultivo de dunalieilla salina.

## OBJETIVOS

- Inicialmente se pretendía cultivar tres especies diferentes de microalgas de manera simultáneamente, pero finalmente han optado por cultivar únicamente Dunalieilla ya que es la microalga con mayor cantidad de carotenoides y la más demandada por los mercados. No obstante, no descartan ampliar instalaciones y producir las demás especie simultáneamente.



## CONTRIBUCIÓN AL DLP

Se trata del segundo proyecto de este tipo que se ha implementado en el área del GALP, además tiene un gran carácter demostrativo para potenciar una economía azul en zona continental. Asimismo, representa un gran ejemplo de buenas prácticas ambientales ya que toda la instalación funcio-

nará con energía solar fotovoltaica (10 KW pico) y el fotobioreactor mantiene en invierno con una temperatura constante de 15-20 °C gracias a una caldera de biomasa que aprovecha la biomasa leñosa agrícola de la zona.

Por otro lado, la demanda de agua que requiere la instalación es mucho menor que cualquier otro cultivo existente en la zona, ya que aprovecha el agua de lluvia y recupera gran parte del agua evaporada, Lo que supone un sistema de cultivo ejemplar de cara al desarrollo de sistemas productivos que se adapten al cambio climático.

**"El factor innovación y mejora es esencial en el desarrollo de la idea"**

## LECCIONES APRENDIDAS

- El análisis previo del estado de la técnica y del mercado y su fluctuaciones, es esencial.
- El factor innovación y mejora es fundamental en el desarrollo de la idea.
- Es posible que algunos aspectos previstos inicialmente en el proyecto deban ser modificadas para optimizar resultados.



## RESULTADOS OBTENIDOS

- Nueva línea de negocio.
- Posibilidad de nueva línea de cosméticos
- Efecto demostrativo.
- Potencialidad de nueva línea de negocio para la producción de abonos ecológicos y fitohormonas.
- Opción de nueva línea de negocio para la producción de extractos para productos farmacéuticos.
- Negocio sin competencia en la zona.
- Oportunidad de franquiciar el negocio en otras zonas del ámbito GALP u otras áreas geográficas.

Cooperación

Mar das Illas



88

“Mar das Illas: Sostibilidade e boas prácticas na pesca - turismo (Mar das Illas 2)”



Proyecto de cooperación



Socios-Promotores: GALP Ría Pontevedra, Ría Arousa y Ría Vigo-A Guarda



Convocatoria: 2018 Estado: Proyecto ejecutado



Coste del proyecto: 34.308,50 €



Ayuda pública: 32.000 €



Ámbito de aplicación: Toda la zona de influencia del Parque Nacional de las Illas Atlánticas de Galicia



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

## CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social.
- ✓ Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc).
- ✓ Transferible
- ✓ Innovador
- ✓ Emprendimiento
- ✓ Resultado de un proceso participativo
- ✓ Durabilidad
- ✓ Creación de empleo

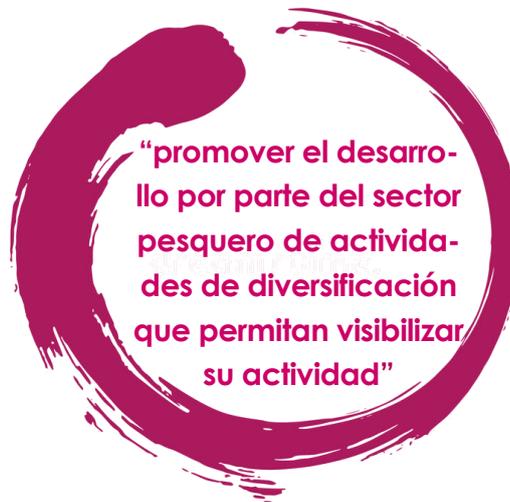
## SOCIOS PROMOTORES

El promotor del proyecto es el GALP Ría de Pontevedra en cooperación con los GALP Ría de Arousa y Ría de Vigo – A Guarda. En esta ocasión, además de procurar la participación también del Parque Nacional Marítimo Terrestre das Illas Atlánticas de Galicia (PNMTIAG), también buscaron la colaboración de la Federación Provincial de Cofradías de Pescadores de Pontevedra para la coordinación de acciones que tienen que ver con la regulación de la actividad pesquera.

## PROYECTO

El proyecto surge de la demanda de los profesionales del sector pesquero que, después de la ejecución del proyecto inicial – MAR DAS ILLAS – ,demandaron a los GALPs la continua-

ción de las actividades y especialmente, la continuidad de la formación con el objetivo de llegar a poner en marcha la actividad. Por este motivo se formuló MAR DAS ILLAS 2.



## OBJETIVOS

El objetivo principal del proyecto era promover el desarrollo, por parte del sector pesquero, de actividades de diversificación que permitan visibilizar su actividad y garantizar la sostenibilidad de sus prácticas

en el ámbito del PNMTIAG, llevándose a cabo a través de la formación y de la formulación de mejoras de la comercialización de productos y servicios de la pesca en el propio Parque Nacional.

Asimismo, como objetivos específicos se señalan los siguientes:

- Mejorar el uso del espacio marino permitiendo llevar a cabo actividades pesqueras, de turismo marino y de pesca – turismo de manera sostenible, respetando los recursos y el medio ambiente a través de una regulación sectorial de turismo marino que promueva el uso sostenible de los recursos en el ámbito del PNMTIAG.
- Promover la pesca artesanal, profesional y sostenible en el ámbito del Parque Nacional de las Illas Atlánticas a través del establecimiento de un código de buenas prácticas y de la puesta en valor del recurso pesquero y marisquero del ámbito del PNMTIAG
- Capacitar a los profesionales del mar en diferentes materias relacionadas con su desarrollo profesional vinculado con las actividades de turismo marino y pesca – turismo.
- Promover una cultura de trabajo en red, para la promoción de actividades e iniciativas relacionadas con temas comunes al sector pesquero del ámbito de las Rías Baixas, así como intercambiar buenas experiencias en materia de turismo marino entre los diferentes GALP de las Rías Baixas y con otros foráneos que tienen más experiencia en este tipo de proyectos.



## CONTRIBUCIÓN AL DLP

En el área de las Rías Baixas la actividad turística cobra cada día mayor importancia y resulta de especial relevancia contribuir a su desestacionalización, apostando por fortalecer la oferta a partir de actividades que ponen en valor los recursos permanentes del territorio y no solamente el disfrute estival de las playas. En particular, la actividad pesquera tiene la conexión con el mar que demandan muchos turistas, pero ofrece la posibilidad de conectar con uno de los espacios más apreciados del territorio como es el PNMTIAG.

**"Promover una cultura de trabajo en red"**

## VALOR DE LA COOPERACIÓN

La cooperación en el marco del proyecto MAR DAS ILLAS les ha permitido desarrollar acciones conjuntas y globales para todo el ámbito del PNMTIAG, así como trabajar conjuntamente con todo el sector pesquero que opera en su ámbito de influencia.

## LECCIONES APRENDIDAS

Las lecciones aprendidas han sido recogidas en el código de buenas prácticas que han publicado y pretenden sirva de referencia para los profesio-

nales del sector que, en la actualidad, realizan la actividad pesquera y marisquera en el ámbito del Parque y que esperan puedan, en un futuro cercano, realizar también actividades de pesca turismo. El código recoge buenas prácticas para ambas actividades profesionales.

El proyecto tiene como punto fuerte la participación de la Federación Provincial de Cofradías de Pescadores de Pontevedra, que contribuyó fundamentalmente en la elaboración de la propuesta de regulación sectorial de la actividad de pesca turismo y turismo marino y refuerza además la gobernanza del sector pesquero.

También, la participación del propio Parque ha resultado fundamental para el éxito de las actividades formativas, ya que los participantes quedan habilitados como guías del ámbito marino del Parque Nacional.

## RESULTADOS OBTENIDOS

Redactaron un Código de Buenas Prácticas en la Pesca e Turismo Marino en el ámbito del Parque Nacional, así como un Manual de Buenas Prácticas en el Sector Pesqueiro en el mismo ámbito, cuyos objetivos son capacitar a las gentes del mar para conseguir un mayor valor añadido del producto pesquero capturado, poniendo de relieve las técnicas utilizadas e las buenas prácticas seguidas por los buenos profesionales del mar.



Al mismo tiempo, el Manual editado ha sido un recurso para el desarrollo de los cursos formativos que se han llevado a cabo, uno en cada ría para profundizar en el desarrollo de un proyecto de turismo marinero o pesca turismo, por los profesionales del mar.

**"el Manual editado ha sido un recurso para el desarrollo de los cursos formativos "**

El Manual contiene información que les ayudará a resaltar el valor del medio marino, a enseñar cómo las actividades humanas influyen en el funcionamiento del ecosistema marino y a

divulgar su compromiso de minimizar los impactos sobre el medio cumpliendo el código de buenas prácticas.

El proyecto ha seguido manteniendo el interés del sector pesquero por la actividad turística, y por su demanda se ha desarrollado un nuevo proyecto "MAR DAS ILLAS 3" (Convocatoria 2019), que tiene por objetivo llevar a la puesta en marcha de iniciativas turísticas promovidas por los profesionales de la pesca.



## “MASTERPEIX. Formación ocupacional de pescadores en el sector de la gastronomía”



**GALP Costa Brava**



Promotor: **Fundación Promediterránea**



Convocatoria: **2019** Estado: **Proyecto en curso**



Coste del proyecto: **34.302,70 €**



Ayuda pública: **34.302,70 €**



Ámbito de aplicación: **Catalunya – Costa Brava - Palamós**



**GRUP D'ACCIÓ  
LOCAL PESQUER**  
COSTA BRAVA



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

## CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social.
- ✓ Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc).
- ✓ Transferible
- ✓ Innovador
- ✓ Emprendimiento
- ✓ Resultado de un proceso participativo
- ✓ Durabilidad
- Creación de empleo

## EI PROMOTOR

La Fundació Promediterrània es una entidad promovida por el Ayuntamiento de Palamós, que cuenta en su patronato con la "Confraria de Pescadors de Palamós", con representantes de administraciones autonómicas como la "Direcció General de Pesca i Afers Marítims", con "Ports de la Generalitat" o con la "Universitat de Girona", entre otros.

La fundación se creó en 2004 para gestionar el Museo de la Pesca y sus proyectos afines. Tiene como misión investigar, adquirir, salvaguardar, conservar, velar y difundir la herencia cultural de la gente del litoral catalán. También gestiona: la Cátedra de Estudios Marítimos (Universidad de Girona), el centro de Documentación de la Pesca y el Mar "Documare" y el "Espai del Peix", el centro de interpretación del pescado. Con ellos desarro-

lla un programa anual de actuaciones y actividades que usan más de 40.000 personas. Según el programa se desarrollan visitas guiadas, rutas, talleres y show-cookings de cocina marinera, ediciones de libros especializados, exposiciones temporales, charlas y conferencias.... Todo ello dirigido a diferentes segmentos de público que van desde los especialistas hasta los escolares, familias o turistas.

Esta Entidad, a través del Museo de Pesca y el resto de proyectos, ha trabajado codo con codo con el sector pesquero para acompañarlos en temas como el Plan de Gestión de la Gamba de Palamós, por ejemplo. El proyecto Masterpeix es un ejemplo más de trabajo colaborativo, de ayudar a la formación del sector para poder presentarse mejor ante la ciudadanía y explicar con su propia voz el valor del pescado fresco



**“El proyecto Masterpeix es un ejemplo más de trabajo colaborativo”**



desembarcado en sus puertos, de la herencia cultural que significa, del saber pescar, de la sostenibilidad de cómo se pesca, el valor social y económico que aporta a la comunidad y a su cadena de valor.

## PROYECTO

En Palamós, el Museo de la Pesca dispone de un espacio interpretativo sobre el pescado fresco, que cuenta con un aula gastronómica, llamado "Espai del Peix". En él, con pescadores y cocineros profesionales, se realiza la difusión al público general (familias, escolares, turistas, profesionales, etc) del pescado fresco desembarcado en el puerto y de sus propiedades gastronómicas y nutricionales.

En un momento dado, surgió la oportunidad que un grupo de pescadores profesionales pudiera formarse en el ámbito de la gastronomía, además de en el de la gestión y la comunicación, para poder desarrollar habilidades suficientes para ser embajadores de sus

propios productos pesqueros. Al mismo tiempo, estos conocimientos los convertirían en más eficaces a la hora de poder asesorar a empresas de restauración, distribución, etc sobre la gran variedad de especies con las que tratar más allá de las consumidas generalmente.

Finalmente, se apuntaron a la iniciativa 15 pescadores profesionales en 2018 y 7 en 2019, este año la formación también se amplió a un grupo de mujeres, buscando abrir el sector pesquero a la ciudadanía, pero también al género, provocando un espacio de aprendizaje y de diálogo.

## OBJETIVOS

- Fomentar la comprensión del mundo marino y de la gente del mar a través del aprendizaje.
- Sensibilizar la sociedad hacia la preservación del medio marítimo.
- Dar la llaves de interpretación de la realidad económica, social y

cultural del sector marítimo y plantear los problemas actuales y los retos que el sector tiene que afrontar.

- Inspirar a los participantes en nuevos horizontes de futuro personal y profesional.
- Que en el proyecto puedan participar un grupo de mujeres vinculadas o no con el sector pesquero.
- Ofrecer al público una experiencia satisfactoria en clave lúdica a partir de su visita en el Museo de la Pesca.
- Que el Museo de la pesca sea un espacio de dialogo entre la gente de mar y el resto de la sociedad.

## CONTRIBUCIÓN AL DLP

El proyecto MasterPeix tiene claros vínculos con el GALP – Costa Brava:

- Es un plan de formación para el sector pesquero pero también para la sostenibilidad del mismo sector y para el fomento de la diversificación económica.
- Es una actividad formativa que puede ayudar a los emprendedores.
- Es un proyecto de fomento y divulgación de la cultura del pescado y del mundo pesquero.
- Ofrecen contenidos sobre los aspectos de gestión pesquera y sostenibilidad.



MASTERPEIX. Formación ocupacional de pescadores en el sector de la

gastronomía

GALP Costa Brava

## LECCIONES APRENDIDAS

Masterpeix ha contribuido a la creación de conciencia de grupo, de reconocimiento de su propio trabajo diario y de cómo este trabajo no finaliza al dejar las cajas de pescado en la subasta.

Cómo el pescado tiene un recorrido largo hasta llegar al consumidor, también ha ayudado a entender que se debe reconocer toda la cadena de valor para valorizar el producto que con tanto esfuerzo se pesca diariamente.

Además, han tomado conciencia de que la promoción del producto por parte del mismo sector pesquero tiene que ser constante, porque significa que éste también le otorga el valor que él reclama.

Por último, han asumido que los cambios tecnológicos y de sostenibilidad son básicos para el futuro del sector pesquero pero que es igual de importante darlos a conocer a los consumidores para dotar de valor al producto.

En definitiva, La Fundació Promediterrànnia con el proyecto Masterpeix ha formado, pero sobretodo ha aprendido durante el proceso de formación del valor de las personas y de su experiencia en el sector pesquero.

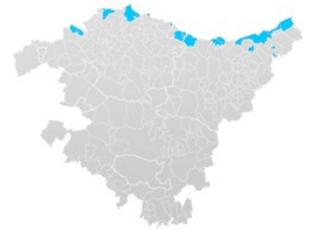
## RESULTADOS OBTENIDOS

- Han creado un grupo de pescadores, motivados y capacitados para hablar delante de diferentes audiencias sobre el recurso pesquero desde diferentes ámbitos: tecnología, biología, economía, gastronomía, consumo, etc. Éstos pueden ejercer de embajadores de su cofradía y de su comunidad en actividades turísticas y de promoción, también para audiencias más especializadas tanto en un entorno formal como informal.
- El grupo de personas que integran "Masterpeix" también se han conocido entre ellas, reconociendo capacidades que desconocían que poseían y ayudándose en un ámbito diferente al del día a día de la pesca, creando un nuevo sentimiento de grupo y de comunidad, al participar conjuntamente en la promoción de todo el producto pesquero de su puerto (tanto del que ellos pescan, como del que no pescan).
- Los participantes se han realizado a nivel personal, superando retos como hablar en público, desarrollar un discurso, organizar propuestas de platos para actividades específicas, etc.

**"se debe reconocer toda la cadena de valor para dar valor al producto"**



## “Proyecto de diversificación de producto”



- ✓ GALP Itsas Garapen Elkartea
- ✓ Promotor: **Maisor Kontserbak SL**
- ✓ Convocatoria: **2019** Estado: **Proyecto en curso**
- ✓ Coste del proyecto: **14.859 €**
- ✓ Ayuda pública: **7.429,50 €**
- ✓ Ámbito de aplicación: **Getaria**



## CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social.
- ✓ Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados,
- ✓ Transferible
- ✓ Innovador
- ✓ Emprendimiento
- ✓ Resultado de un proceso participativo
- ✓ Durabilidad
- ✓ Creación de empleo

## EL PROMOTOR

Maisor es una empresa familiar, con más de 20 años de experiencia en la comercialización de conservas de Getaria, y con una larga tradición pesquera. El abuelo Pelaio Iribar, pescador durante toda su vida, mantuvo junto a sus hermanos los dos barcos familiares: el Iribar Hermanos y el Maria Zulaika. Por su parte, la abuela, Ignacia Azpeitia, fue mayorista en el puerto de Getaria, dando salida a la pesca de la flota local. Después, Sorkunde Iribar, siguiendo los pasos de su madre, también trabajó durante muchos años como mayorista y en 1999, junto a su marido Xabin, decidió adentrarse en el mundo de la conserva creando el obrador artesanal MAISOR, situado en el mismo puerto de Getaria, y a escasos metros de la lonja. En dicho obrador también disponen de una tienda para atender directamente al consumidor final.



**“La responsabilidad y el compromiso con la materia prima son las señas de identidad de Maisor”**

Trabajan únicamente con especies del mar Cantábrico, capturadas a través de artes de pesca tradicionales por la flota local como la anchoa, el bonito, el verdel o la sardina; y en todos sus procesos emplean ingredientes naturales y técnicas tradicionales, creando productos de alta calidad.

Con la intención de diversificar esta actividad productiva, hace 6 años deciden poner en marcha la iniciativa “Experiencias Maisor”, a través de la cual ofrecen visitas al obrador y talleres sobre la elaboración de la anchoa de Getaria, poniendo en valor su labor artesanal y divulgando la tradición pesquera local y de elaboración de este producto.

Actualmente, la empresa se encuentra en pleno relevo generacional, ya que Sorkunde Iribar ha dejado el testigo a sus sobrinas Oihana y Ainhoa que, jun-

to a su primo Beñat, tienen la misión de dar continuidad al proyecto. Además de ellos, la empresa cuenta con otros cinco trabajadores, uno de ellos con una discapacidad del 65%.

En Maisor basan su estrategia en el valor de lo local y de la calidad, sustentada además en la fama internacional de la cocina vasca y en el uso de materia prima propia.

Desde el inicio, la empresa ha comercializado filetes de anchoa del Cantábrico, tanto en salazón como en vinagre. Con los años, han ido ampliando la gama de productos y actualmente comercializan filetes de anchoa del Cantábrico en aceite, filetes de anchoa del Cantábrico en vinagre, verdel del Cantábrico en vinagre, lomos de Bonito del Norte, ventresca de Boni-

to del Norte, sardinillas y productos ahumados como la anchoa ahumada, el verdel ahumado o el Bonito del Norte ahumado.

Aunque su principal mercado es local, la exportación supone el 23 % de la producción, siendo Francia e Italia los principales países destinatarios. A nivel estatal, trabajan directamente con restaurantes y tiendas especializadas. También han sabido integrar las nuevas tecnologías, lo que les ha permitido abrirse a nuevos mercados. En este sentido, desde hace 10 años disponen de página web, cuyas ventas suponen el 6% de la facturación.

La responsabilidad y el compromiso con la materia prima son las señas de identidad de Maisor, pues su actividad se basa en tres pilares fundamentales:





pesca sostenible, uso responsable de los recursos pesqueros y máximo respeto hacia el medio ambiente. Bajo esta filosofía, las especies con las que trabajan proceden al 100% del Cantábrico y priorizan la compra a la flota de bajura de Getaria con el sello de pesca sostenible MSC. Para el resto de productos empleados (aceites, sales, vinagres, frascos...) anteponen a los proveedores locales o de proximidad, así como los materiales reciclados y reciclables. Además, en 2020 pretendían lanzar una gama de productos ecológicos; lo cual, puede retrasarse al 2021, como consecuencia del Covid.

**"supone poner en valor un producto que actualmente se deshecha y que es altamente valorado por el mercado"**

## PROYECTO

La búsqueda constante de la mejora competitiva y la necesidad de adaptarse a sus clientes (actuales y potenciales), les ha llevado a plantear este proyecto mediante el desarrollo de un nuevo producto que ampliará y reforzará su gama actual y que les abrirá nuevos canales comerciales.

Este es un proyecto, que se ha desarrollado en cooperación entre distintos agentes (investigadores, productores, restauradores...), se trata de producto derivado de su "core business", la elaboración de la anchoa en salazón de Getaria; y que supone poner en valor un producto que actualmente se deshecha y que es altamente valorado por el mercado, principalmente, por el sector de la alta restauración.

En concreto, se pretende valorizar la salmuera derivada del proceso de maduración de la anchoa en salazón que en la actualidad desecha, pero con un tratamiento adecuado les permitiría tener un nuevo producto, llamado "garum", condimento de origen romano, elaborado ya hace 2.000 años, muy valorado en la alta gastronomía ya que es considerado como un potenciador de sabores único y que también es conocido (principalmente en países asiáticos) como "umami" o el "quinto sabor".

Para lograrlo, han llevado a cabo, junto con Leartiker (agente de la Red Vasca de Ciencia y Tecnología) un proceso de investigación para averiguar cómo obtener el Garum, lo que les ha ayudado a comprender, aún más si cabe, su producto y los procesos de extracción del mismo.

Asimismo, en breve, van a tener la oportunidad de participar en un proceso de desarrollo de producto junto con Enrique Fleischman y su equipo, realizando ensayos e ideando distintas aplicaciones para el Garum, y reflexionando sobre su posible aceptación en el mercado. Las presentaciones de producto que prevén realizar junto con Enrique, dirigidos a restaurantes y canal HORECA en general, serán muy impor-

tales también para testear el producto con profesionales del sector y conocer de primera mano su opinión.

## OBJETIVOS



Con la puesta en marcha de este proyecto de diversificación se pretende:

- Ampliar y reforzar la gama de productos MAISOR, introduciendo Garum de Getaria
- Abrir nuevos canales comerciales (principalmente, alta restauración) y nuevos mercados
- Valorizar un producto que, actualmente, se trata como desecho dentro de la actividad de MAISOR
- Incrementar la notoriedad de la marca MAISOR, tanto a nivel local como nacional e internacional.

## CONTRIBUCIÓN AL DLP

a) Aumento del valor de los productos de la pesca: Maisor cuenta con una experiencia de casi 20 años en el sector de la elaboración artesanal de conservas de pescado. No obstante, es necesario que las empresas sigan renovándose e innovando continuamente para poder seguir siendo competitivos en el mercado. Este proyecto

persigue este objetivo precisamente: diversificar su gama de productos.

**"Este proyecto persigue este objetivo precisamente: diversificar su gama de productos"**

b) Fomento del patrimonio cultural pesquero, acuícola y marítimo de las zonas pesqueras: Maisor lleva ya varios años fomentando actividades ligadas a la de elaboración de conservas realizando visitas guiadas y talleres de elaboración de anchoa de Getaria. Se trata de actividades, principalmente orientadas al sector turístico, ligadas al mar y a las costumbres y tradiciones

locales, que ayudan sin duda a fomentar su patrimonio pesquero

c) Estrategia de desarrollo local participativo (EDLP): Las zonas pesqueras como la de Getaria están sufriendo en los últimos años diversos problemas derivados de la sobre-explotación de los recursos, los bajos precios alcanzados por las capturas y el continuo incremento de los costes derivados de su actividad extractiva. Por lo tanto, la diversificación de producto y la mejora competitiva de un sector tan tradicional como es el de la elaboración de conservas es un objetivo que tiene encaje dentro de la estrategia de desarrollo local participativo.



## LECCIONES APRENDIDAS

Esta última década, ha sido testigo de muchos cambios. Durante la crisis en 2013, la empresa decidió variar la estrategia comercial y empezar a abordar el sector de la restauración. En ese mismo año realizaron un cambio de imagen y la adaptación de los formatos de producción a las necesidades del mercado, así como un estudio de costes y una adecuación de precios.

En el último quinquenio han realizado una intensa labor comercial, participando en diversas ferias del sector, nacionales e internacionales, y promoviendo el contacto con distribuidores y agentes comerciales. Asimismo, han impulsado la venta al cliente final en tienda física, por medio de actividades de turismo experiencial y de la tienda online, desarrollando una estrategia de marketing de contenidos y fidelización de clientes en Internet. El canal online, ha sido de gran ayuda para la empresa, ahora durante la crisis del Covid; ha sido el único canal que ha salido fortalecido durante la crisis.

**"Crear un proceso de elaboración del Garum definido y concretado."**

## RESULTADOS OBTENIDOS

Con la puesta en marcha de este proyecto se ha conseguido:

- Crear un proceso de elaboración del Garum definido y concretado. Para ello han diseñado un diagrama



ma de flujo, detallando cada una de las etapas.

- Obtención de un producto natural, sin aditivos y estable. Además, este producto cumple con el reglamento (UE) nº 1019/2013 en referencia al contenido de histaminas.
- Ampliar y reforzar la gama de productos MAISOR, introduciendo Garum de Getaria.
- Valorizar un producto que, hasta ahora se había tratado como desecho dentro de la actividad de MAISOR.



# turismo marinero

## Formación en Turismo Marinoero y Pesca Turismo

*“Turismo Marínero. Formación  
e intercambio de experiencias”*



**GALP Aderlan Lanzarote**



Promotor: **Cofradía de Pescadores de Playa Blanca**



Convocatoria: **2018** Estado: **Proyecto ejecutado**



Coste del proyecto: **27.211,54 €**



Ayuda pública: **26.150 €**



Ámbito de aplicación: **Yaiza**



## CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social.
- ✓ Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc).
- ✓ Transferible
- ✓ Innovador
- ✓ Emprendimiento
- ✓ Resultado de un proceso participativo
- ✓ Durabilidad
- ✓ Creación de empleo

## EL PROMOTOR

La Cofradía de Pescadores Playa Blanca, se creó en 1980 como una asociación de pescadores, para defender los intereses de los profesionales de la pesca en su ámbito, y a lo largo de su trayectoria -actualmente su órgano de gestión está compuesto por diez miembros-, ha realizado diversas mejoras y actuaciones destinadas a la:

- Gestión de los trámites necesarios para legalizar la actividad pesquera de sus asociados y
- Gestión de ayudas y subvenciones destinadas a la modernización de la flota.
- Instalación de equipamientos auxiliares y de maquinaria, prestando un servicio que mejore las condiciones de trabajo.
- Mejoras en las instalaciones de la Cofradía.

## PROYECTO

La Gerencia de Aderlan, propone a las Cofradías de Pescadores de la isla el interés en desarrollar un proyecto de este tipo, dadas las características económicas de la isla de Lanzarote, que recibe anualmente un elevado número de visitas turísticas.

Al no existir una asociación insular de cofradías en la isla, la Cofradía de Pescadores de Playa Blanca se postuló como entidad encargada de presentar el proyecto, el cual consiste en desarrollar una serie de actuaciones destinadas a favorecer la dinamización y la diversificación del sector en torno al turismo marino.

Esta iniciativa ha conseguido implicar al sector, contando con el apoyo de los Ayuntamientos en la localización de espacios y organización de las jornadas.

Esta iniciativa ha conseguido implicar al sector, contando con el apoyo de los Ayuntamientos en la localización de espacios y organización de las jornadas.

“actuaciones destinadas a favorecer la dinamización y la diversificación del sector en torno al turismo marino”

Las actuaciones realizadas han sido las siguientes:

- Viaje a Palma de Mallorca: dentro del proyecto se realizó una visita de estudio a Palma de Mallorca, por ser una de las regiones más similares con Canarias –insular y turismo mayoritariamente extranjero– y por ser una de las zonas donde más desarrollado está el producto turístico de pesca turismo. Durante la visita conocieron una serie de experiencias desarrolladas en turismo marinerero.
- Realización de unas jornadas técnicas de carácter práctico destinadas al sector pesquero y a los estudiantes de la Escuela de Pesca y de Grado en Turismo, con el objetivo de capacitar al sector pesquero y analizar las oportunidades que ofrece la actividad de turismo marinerero y pesca turismo.
- Realizaron acciones que favorecieron la participación en el desarrollo del sector, mediante la programación de unas mesas de trabajo, intentando identificar acciones emprendedoras y tratando de establecer sinergias con la actividad turística de la Isla.
- Desarrollaron una actividad formativa destinada a favorecer el impulso de la actividad emprendedora utilizando los recursos del territorio, basada en una metodología didáctica innovadora denominada “Lego Serious Game”.



- Implementaron actividades formativas prácticas de Turismo Marineró desarrolladas por la empresa "Turismo Marineró Costa del Sol"; que trataron la capacitación del sector del mar en tareas propias del sector turístico.
- Crearon una guía de herramientas prácticas para desarrollar actividades turístico pesqueras, modelos y patrones de negocio.
- Fomentar la formación que garantice la correcta preparación de los profesionales del sector.
- Favorecer el relevo generacional mediante la creación de nuevas oportunidades laborales para los más jóvenes.
- Promover medidas específicas para favorecer la inclusión de las mujeres en las zonas dependientes de la pesca y darles visibilidad.

## OBJETIVOS

### Objetivos Generales:

- Impulsar el crecimiento económico local.
- Fortalecer el emprendimiento y la innovación como vía de generación de riqueza y de fortaleza para el sector pesquero y las mujeres.
- Fomentar la igualdad de oportunidades.

### Objetivos Complementarios:

- Promover el empleo como objetivo clave para mejorar la cohesión territorial.
- Fomentar el emprendimiento y otras fuentes de ingresos como motor de la reactivación del empleo.
- Aprovechar sectores emergentes a través de nuevas salidas profesionales y/o actividades complementarias como el turismo.

**"Impulsar la igualdad de oportunidades y el crecimiento económico local"**

## CONTRIBUCIÓN AL DLP

La explotación en el ámbito turístico del recurso marítimo, y especialmente el pesquero, favorece al sector pesquero y a sus profesionales, así como al turista que busca una diferenciación, una experiencia única o una aventura, todo ello bajo un enfoque sostenible. Se valora lo que se ve, y cualquier persona puede tener la oportunidad de acercarse al mundo de la pesca gracias a la diversificación del sector pesquero y acuícola. La intención es acercar al visitante al mundo de la pesca, siendo presentado directamente por los mismos pescadores.

Son muchas las ventajas culturales, económicas y sociales que derivan de este tipo de turismo, entre ellas:

- Mejora de la renta de los pescadores profesionales, revalorizando su



trabajo, así como de diversificación socioeconómica.

- La conciencia ambiental.
- La gestión integrada del litoral, destinada a salvaguardar el valor de la costa.

contribuyendo a la participación de los pescadores en el desarrollo de las actividades programadas.

## RESULTADOS OBTENIDOS

La iniciativa busca la formación y capacitación del sector pesquero en el ámbito del turismo marino y pesca turismo, y para ello llevaron a cabo diferentes acciones enmarcadas en un programa ejecutado en todo el ámbito territorial de la isla buscando el máximo acercamiento a los integrantes de la comunidad pesquera y favorecer su nivel de participación.

Se puede decir que los objetivos planteados al inicio del proyecto han sido logrados: los profesionales del sector pesquero han logrado formación y capacitación, así como fomentar el emprendimiento generando inquietudes entre los pescadores con iniciativas para la diversificación del sector.

## LECCIONES APRENDIDAS

Las Cofradías de pescadores como entidades de economía social establecen en su funcionamiento la primacía de las personas y del fin social sobre el capital, la aplicación de los resultados de la actividad económica en función del trabajo aportado por los socios, la promoción de la solidaridad interna y con la sociedad y la independencia de los poderes públicos. Por ello, ha sido esencial que este tipo de proyecto se haya ejecutado directamente por el sector pesquero con el apoyo técnico de Grupo de Acción Costera en su formulación y también en su ejecución,

# Gobernanza



## “Algas gallegas: tesoro del mar”



- ✓ **GALP Golfo Ártabro Norte**
- ✓ **Promotor: AVV Os Irmandiños do Val**
- ✓ **Convocatoria: 2019 Estado: Proyecto ejecutado**
- ✓ **Coste del proyecto: 3.510 €**
- ✓ **Ayuda pública: 2.983,50 €**
- ✓ **Ámbito de aplicación: 10 municipios del territorio del GALP**



## CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social.
- ✓ Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc).
- ✓ Transferible
- ✓ Innovador
- ✓ Emprendimiento
- ✓ Resultado de un proceso participativo
- ✓ Durabilidad
- ✓ Creación de empleo

## EL PROMOTOR

El promotor de dicha iniciativa es la Asociación de vecinos "Os Irmandiños" de O Val. Como asociación están muy interesados en potenciar y dar a conocer la riqueza de su entorno próximo, lo que incluye su costa y sus recursos.



Dicho proyecto consistió en un curso teórico/práctico de 15 horas de duración, en el que se dieron a conocer las distintas especies de algas que pueden encontrar en su litoral y sus posibles usos (culinarios, cosméticos...)

## PROYECTO

El proyecto surge ante la detección del desconocimiento, a pesar de ser una zona costera, tanto de los tipos como los usos de las algas que tienen en su litoral próximo.

## OBJETIVOS

- Conocer qué son las algas y sus tipos.
- Tener en cuenta su hábitat y modo de vida.



## CURSOS TEÓRICO/PRÁCTICOS

Quieres aprender a reconocer os distintos tipos de algas e os seus usos (culinarios, cosméticos..)?  
Gustaríache estudalas no seu entorno?

- Conocer las especies con interés que se puede encontrar en Galicia.
- Saber sus usos y aplicaciones (culinarias, cosméticas...).
- Valorar su aprovechamiento: recolección y conservación.

## CONTRIBUCIÓN AL DLP

La contribución de este proyecto al desarrollo local está fundamentalmente ligada a la gran participación por parte de profesionales del sector pesquero de la comarca, que son los que, al fin y al cabo, tienen mayor contacto con el producto. Pudiendo así, aprovechar los conocimientos adquiridos con mayor productividad.

## LECCIONES APRENDIDAS

De la gran acogida que ha tenido el curso, pueden extrapolar el interés que se genera entorno a este tema. Por lo que creen que sería interesante que ayuntamientos, cofradías o distintas asociaciones se interesasen y facilitasen la formación en este campo.

## RESULTADOS OBTENIDOS

Como asociación los resultados que pueden valorar son los de la gran participación e interés despertados por la actividad propuesta.





“Asistencia técnica para aumentar la competitividad de la Cofradía y sus asociados”



- ✓ **GALP Gran Canaria**
- ✓ Promotor: **Cofradía de Pescadores de Castillo del Romeral**
- ✓ Convocatoria: **2018** Estado: **Proyecto en curso**
- ✓ Coste del proyecto: **37.712,15 €**
- ✓ Ayuda pública: **33.482,75 €**
- ✓ Ámbito de aplicación: **San Bartolomé de Tirajana**

## CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social.
- ✓ Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc).
- ✓ Transferible
- ✓ Innovador
- ✓ Emprendimiento
- ✓ Resultado de un proceso participativo
- ✓ Durabilidad
- ✓ Creación de empleo

## EL PROMOTOR

El promotor del proyecto es la Cofradía de Pescadores de Castillo de Romeral, fundada en 1984 y situada en la localidad de Castillo del Romeral, en el municipio de San Bartolomé de Tirajana.

En la actualidad, la cofradía cuenta con 22 cofrades y 14 embarcaciones, principalmente naseros, de hecho es la cofradía con mayor número de naseros puros (no utilizan otros artes de pesca) de la isla.

Además de la actividad pesquera, la cofradía presta servicio a las instalaciones de acuicultura próximas: venta de hielo; reparación de redes, embarcaciones auxiliares, etc. siendo esta actividad relacionada con la acuicultura, junto con el restaurante, fuentes de ingresos muy importantes para la entidad.

## PROYECTO



La Cofradía de Pescadores de Castillo del Romeral, acude a diversas acciones de formación y comienza a preparar un proyecto para dar respuesta a sus necesidades de fabricación de hielo.

En la preparación de la documentación necesaria para presentar

ese proyecto, la Cofradía detecta una serie de deficiencias respecto a la organización y disponibilidad de documentación propia y de sus cofrades. Al mismo tiempo, se plantea las posibilidades de realizar mejoras en la competitividad de ambos (Cofradía y asociados) a partir de un análisis profundo en materias contable, financiera, laboral y mercantil.

Por este motivo, la Cofradía decide solicitar una asistencia técnica para el análisis y propuestas de mejoras en distintas materias (contable, financie-



ra, laboral y mercantil) tanto para la entidad como para los asociados que deseen participar en la misma.

## OBJETIVOS

El objetivo principal del proyecto era:

- Aumentar la competitividad de la Cofradía y de sus asociados permitiendo el acceso a nuevas fuentes de financiación y aumentando la eficiencia y transparencia en materia mercantil, fiscal y laboral.

## CONTRIBUCIÓN AL DLP

El proyecto contribuye al DLP en Gran Canaria, en tanto que contribuye a tener una entidad más eficiente en términos de gestión y resultados económicos y por ende, más competitiva, capaz de abordar nuevos proyectos y

de establecer un diálogo más efectivos con otros agentes de la zona (entidades financieras y administraciones públicas) pero también entre los propios socios de la cofradía.

## LECCIONES APRENDIDAS

La gestión contable y fiscal del sector pesquero requiere de un conocimiento en detalle del funcionamiento del sector, del que no siempre disponen las gestorías del entorno cercano.

Asimismo, el sector carece de la formación necesaria para poder analizar el trabajo realizado por las gestorías. Normalmente, los secretarios/as de las cofradías tienen un exceso de tareas que les impide realizar un análisis exhaustivo de la documentación contable y fiscal proporcionada por las gestorías contratadas.

Este análisis y las propuestas, se han llevado a cabo por un equipo externo, experto en las diferentes materias, pero aún así ha supuesto un esfuerzo considerable de trabajo del personal administrativo de la Cofradía en el tiempo de ejecución del proyecto, cuestión que debe tenerse en cuenta a la hora de abordar experiencias similares. Aún así invertir en la realización de una asistencia técnica como ésta, permite detectar procedimientos incorrectos, obtener mayores beneficios fiscales, acceder a fuentes de financiación de una forma más ágil y eficiente cuando se necesite, tener un mayor control sobre la actividad económica y, en definitiva, ser más competitivos.

## RESULTADOS OBTENIDOS

Los resultados del proyecto se materializan en propuestas concretas en las diferentes materias objeto de análisis, tanto para la Cofradía como para los cofrades. Sin pretender listar las propuestas y procedimientos obtenidos, cabe resaltar los siguientes:

- Se digitalizaron todos los procesos de trabajo y la documentación contable, tanto de la Cofradía como de los cofrades que participantes (prácticamente la totalidad). Ahora se dispone de la información estructurada y disponible de forma sencilla cuando se precise.
- Informe técnico de solvencia. Presupuesto actualizado, procedimiento de seguimiento y actuaciones debidas, si se producen desviaciones.
- Tratamiento contable de las subvenciones (sean de carácter monetario o no) y su reflejo correcto en el patrimonio y en las cuentas de pérdidas y ganancias. Imputación correcta de las amortizaciones.
- Rentabilidad de los elementos de inmovilizado con vida útil y propuesta de enajenación de los elementos en desuso.
- Propuestas de financiación adaptadas a las necesidades propias de la Cofradía y los cofrades.
- Propuestas mercantiles de contratación de seguros y compras por parte de la Cofradía para obtener precios más ventajosos.
- Mejoras de la situación fiscal de la Cofradía mediante la contabilización y emisión de cierres mensuales.
- Se han establecido propuestas en materia de contratación e incentivos para el personal de la Cofradía.

¿Tienes un **PROYECTO**?  
¿Pertenece a una **ASOCIACIÓN**?  
¿Te resulta difícil cumplimentar solicitudes de **AYUDA**?

**!!ESTE CURSO ES PARATI!!**  
**¡¡NO LO DUDES!!**

El Ayuntamiento de Adra te ayuda en la redacción de proyectos de forma práctica en el mes de **marzo** en sesiones celebradas en tu asociación.

- ✓ Dónde buscar ayudas
- ✓ Cómo acceder a plataformas
- ✓ Uso del **certificado digital**
- ✓ Cumplimentación de **solicitudes, memoria...**
- ✓ Cómo sacar **nuevas ideas** de socios y socias

PLAN DE CUALIFICACIÓN **DEL TEJIDO ASOCIATIVO ABDERITANO**

Imparte: funàmbula

Promueve: adra

En el marco de las ayudas de la EDLP Litoral del Poniente Almeriense: alpa

Cofinanciado por: UNIÓN EUROPEA Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca

## “Plan cualificación tejido asociativo abderitano”



- ✓ **GALP Litoral del Poniente Almeriense**
- ✓ Promotor: **Ayuntamiento de Adra**
- ✓ Convocatoria: **2018** Estado: **Proyecto en curso**
- ✓ Coste del proyecto: **12.500 €**
- ✓ Ayuda pública: **10.000 €**
- ✓ Ámbito de aplicación: **Adra**



## CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social.
- ✓ Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc).
- ✓ Transferible
- ✓ Innovador
- ✓ Emprendimiento
- ✓ Resultado de un proceso participativo
- ✓ Durabilidad
- ✓ Creación de empleo

## EL PROMOTOR

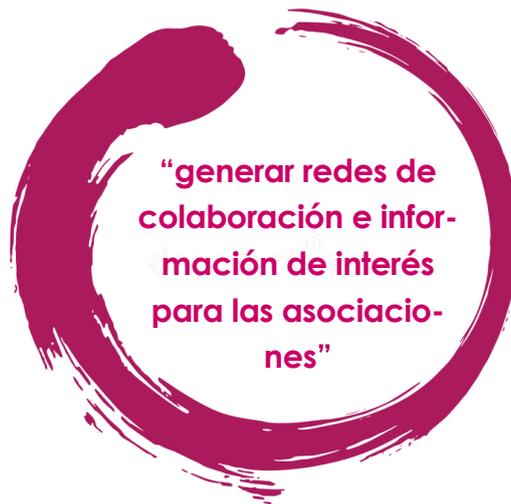
El impulsor de la iniciativa es el Ayuntamiento de Adra, que cuenta con una amplia trayectoria de apoyo al sector pesquero, que es una de sus bases sociales y económicas, atendiendo de forma proactiva al sector gracias a medios propios y aplicando fondos, como el Fondo Europeo Marítimo y de Pesca en marcos anteriores, lo que ha posibilitado al municipio contar con recursos para la puesta en valor del sector apoyando proyectos relacionado con: participación en actividades de visibilización de los recursos que miran al mar, acciones de acondicionamiento para el sector pesquero o de puesta en valor del Centro de Interpretación de la Pesca.

## PROYECTO

El Ayuntamiento de Adra, municipio con una importante comunidad pesquera, organiza el Plan de cualificación del tejido asociativo abderitano, dirigido a entidades asociativas de naturaleza empresarial y social.

El plan, se inicia con la fase de contacto y difusión del mismo, entre las asociaciones abderitanas, que facilitará la fase de cualificación de las personas pertenecientes a dichas asociaciones, preferentemente del municipio.

El proyecto, cuenta con una acción final conjunta en la que se trabaja con herramientas tecnológicas de comunicación, con el objeto de generar redes de colaboración e información de interés para las asociaciones, funda-



mentalmente relacionados con la cooperación y la coordinación.

**"Importancia de las personas profesionales de cercanía de cara a la atención"**

## OBJETIVOS

Los principales objetivos marcados han sido:

- Fomentar la cooperación y el trabajo en red entre entidades asociativas y de naturaleza pública.
- Formar y cualificar en el uso de herramientas de comunicación, planificación y proyección.
- Promover la participación del colectivo femenino y juvenil, principalmente pertenecientes a asociaciones empresariales o sociales, y prioritariamente vinculados al sector pesquero y/o acuícola.

## CONTRIBUCIÓN AL DLP

El proyecto contribuye al objetivo estratégico del GALP del Litoral del Poniente Almeriense de fomento de la gobernanza, dentro de su línea de actuación 5.1 destinada a la animación, capacitación y participación

del tejido asociativo, atendiendo a actuaciones que contribuyan a la mejora del capital social (empresarial o no empresarial) en la zona pesquera del Poniente Litoral.

## LECCIONES APRENDIDAS

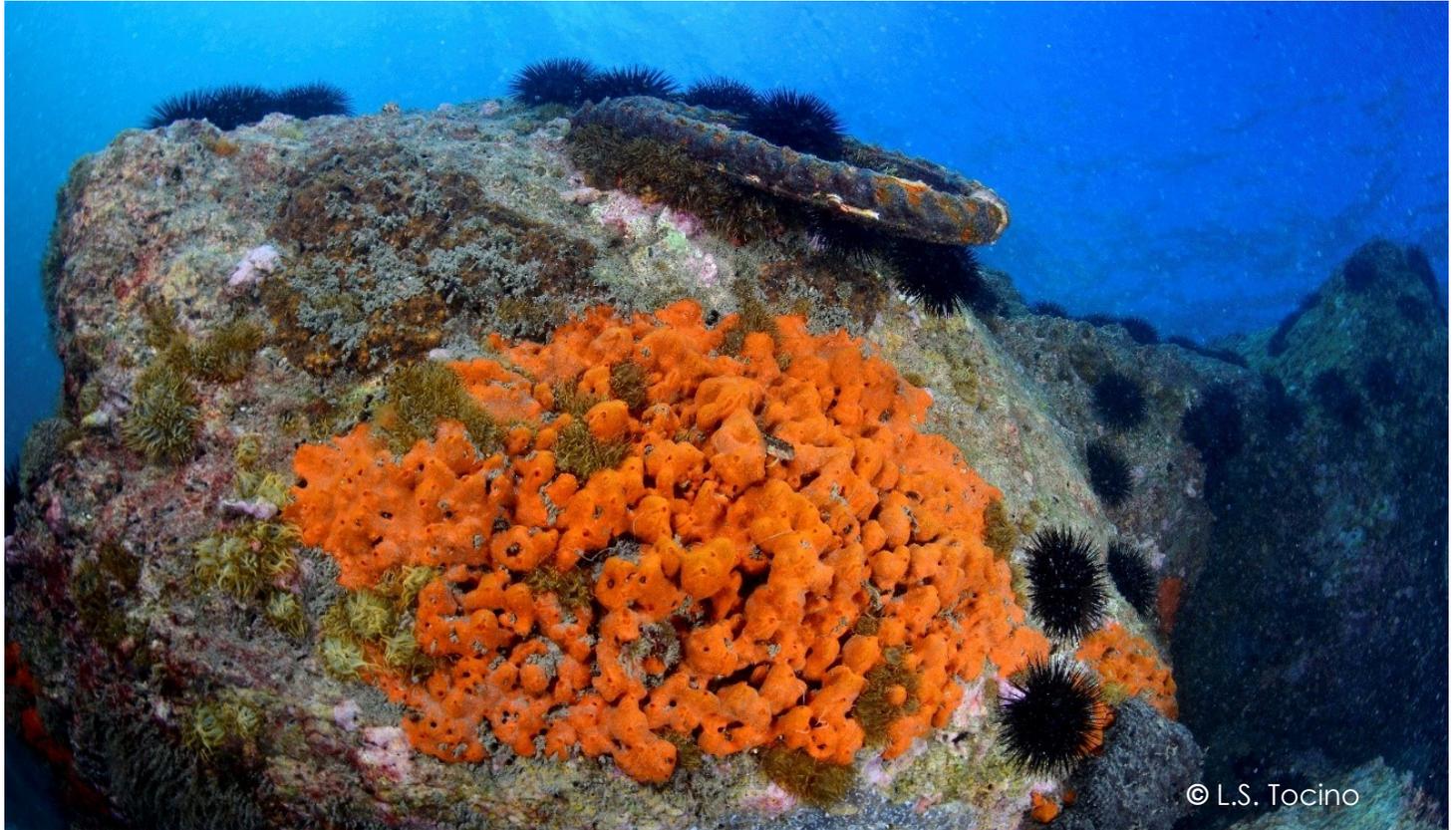
Los aprendizajes fundamentales han sido:

- Importancia de las personas profesionales de cercanía de cara a la atención.
- Necesidad de atender a las singularidades de cada colectivo.
- Dificultades para atender a los requerimientos burocráticos.
- Capacidad de aprendizaje de las personas integrantes de las entidades .
- Voluntad de colaboración y cooperación.

## RESULTADOS OBTENIDOS

Cualificación del tejido asociativo abderitano, así como el establecimiento de redes de cooperación entre diferentes entidades del municipio (asociaciones, ayuntamiento...).

# Medio Ambiente



## “Creación de una reserva natural en la Playa de las Azucenas”



**GALP Costa Granada**



Promotor: **Ayuntamiento de Motril**



Convocatoria: **2018** Estado: **Proyecto ejecutado**



Coste del proyecto: **102.305 €**



Ayuda pública: **79.728,08 €**



Ámbito de aplicación: **Motril**



## CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social.
- ✓ Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc).
- ✓ Transferible
- ✓ Innovador
- ✓ Emprendimiento
- ✓ Resultado de un proceso participativo
- ✓ Durabilidad
- ✓ Creación de empleo

## EL PROMOTOR

El proyecto es un ejemplo de colaboración entre varios actores locales. La idea inicial y su concepción se realizó por parte del GALP Costa Granada en colaboración con investigadores de la Universidad de Granada, la Asociación Observatorio del Mar y Ecologistas en Acción. Por otro lado, la Autoridad Portuaria de Motril facilitó una zona privada para el desarrollo del proyecto reduciendo así los costes y tiempos de tramitaciones administrativas y el Ayuntamiento de Motril es la entidad que presentó el proyecto y está asegurando su ejecución y financiación.

## PROYECTO

Para conseguir la mitigación del cambio climático en la zona se procederá

a transformar una playa urbana en un Centro de Interpretación muy activo en materia de educación medioambiental, de investigación y de protección de los ecosistemas del litoral.

La idea del proyecto ha sido inspirada entre otras, por la reserva concertada Charca Suarez, que ha conseguido confirmarse

se como una de las principales zonas protegidas a nivel provincial y autonómico, dedicándose a la interpretación y a la protección de los humedales mediterráneos.

Además, la realización de un trabajo de investigación científica permitirá la identificación y la actualización de los datos sobre la biodiversidad. Los resultados se comunicarán mediante soportes físicos, soportes digitales y paneles informativos instalados in situ.

Asimismo, la instalación de rampas y



pasarelas facilitará el acceso y, sobre todo, permitirá guiar las visitas con el fin de reducir su impacto sobre el medio natural. Igualmente, está prevista la creación de una zona cubierta que pueda servir de aula ofreciendo sesiones de trabajo educativo con prácticas de campo que permitan conocer y entender el equilibrio frágil que caracteriza a los ecosistemas costeros.

La mitigación del cambio climático se considera uno de los mayores retos de nuestro siglo. En este sentido, los mares y los océanos juegan un papel fundamental. La Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (New York, 1992), subrayó el papel de los ecosistemas costeros y marinos y su importante papel. El Carbono "Azul" asimilado y almacenado

por los ecosistemas marinos y costeros, el caso de los humedales, marismas, manglares, y praderas marinas, representan sumideros significativos de carbono.

**"la mitigación del cambio climático se considera uno de los retos de nuestro siglo"**

Las Azucenas es una playa urbana ubicada en la ciudad de Motril en la cercanía del Puerto y de los barrios pesqueros de Varadero y Santa Adela. Los habitantes de la zona tienen una relación muy especial con esta playa. El mismo nombre de las Azucenas se inspira de una leyenda de navegantes portugueses que llevaron hasta esta tierra a la Patrona de la ciudad. La



memoria de los motrileños y motrileñas vincula a esta playa con momentos familiares inolvidables porque las Azucenas ha sido siempre la playa de la ciudad de Motril.

**"esta playa perdió parte de su superficie, pero ganó en diversidad y en riqueza natural"**

Con el proyecto de desarrollo del puerto de Motril, esta playa perdió parte de su superficie, pero ganó en diversidad y en riqueza natural ya que su relativo aislamiento favoreció su protección. En esta playa hay constancia de la existencia de especies muy protegidas como es el caso de

comunidades de lapa ferruginosa (*Patella ferruginea*).

## OBJETIVOS

El principal objetivo es participar en la mitigación del cambio climático favoreciendo la protección de las zonas costeras del mediterráneo a través de las siguientes acciones:

- Realización de un trabajo de investigación para determinar la situación de la biodiversidad en la zona y para la elaboración de información sobre la fauna y la flora que servirá para elaborar soportes documentales y paneles informativos.





© Ideal.es

- Creación de senderos y rampas para facilitar el acceso y gestionar el tránsito de las visitas con el fin de minimizar el impacto sobre el ecosistema.
- Instalación de señalización que identifica e informa sobre las especies emblemáticas del litoral mediterráneo.
- Dotación de una zona cubierta polivalente que pueda servir de aula didáctica.
- Implantación de mobiliario adaptado a los objetivos del proyecto.

## CONTRIBUCIÓN AL DLP

La actuación en la playa de las azucenas pretende crear alternativas al turismo de sol y playa, dando lugar a otro

tipo de actividades centradas en el deporte y el medio ambiente. Es una forma diferente del disfrute de las playas que rompe con la estacionalidad y abre la vía a actividades más sostenibles en la zona.

## LECCIONES APRENDIDAS

Los proyectos de actuación en zonas naturales, especialmente las que se desarrollan en espacios públicos colindantes con la zona litoral, se caracterizan por una gran complejidad en materia de trámites administrativos. Es un factor que por un lado brinda una mayor protección jurídica a estas zonas pero que al mismo tiempo, puede limitar o frenar los proyectos de puesta en valor. No obstante en el proyecto de las Azucenas la función del Grupo como actor local de desarrollo se confir-



ma el papel de los Grupos de Desarrollo Local Participativo (GALP) como agentes capaces de coordinar los esfuerzos de varios actores locales con el fin de sacar adelante iniciativas y proyectos de desarrollo sostenible.

**"servirá como base para trabajos de investigación en colaboración con la Universidad de Granada "**

## RESULTADOS OBTENIDOS

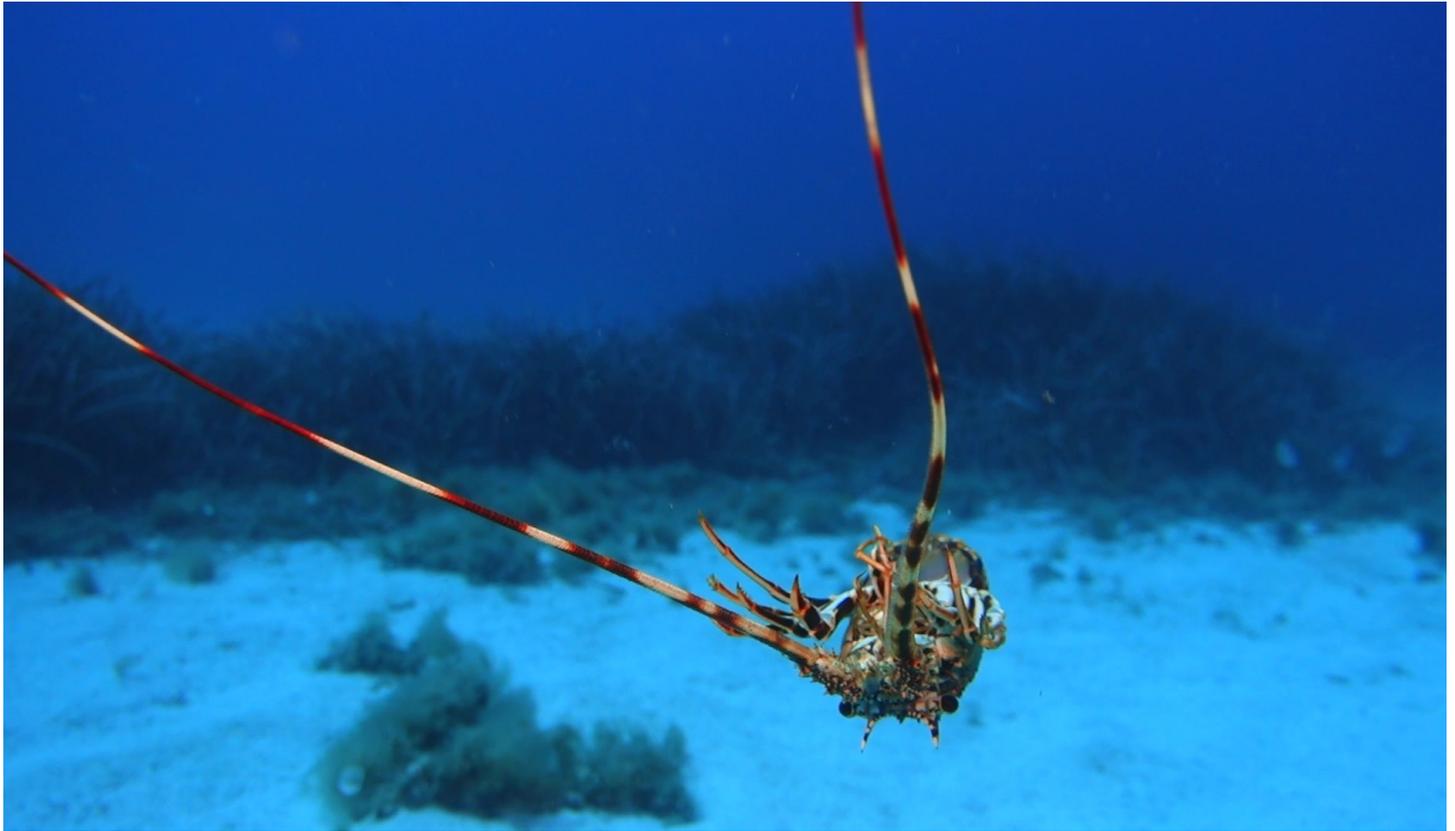
El proyecto dará lugar a actividades que permitirán una concienciación continua sobre los cambios climáticos y su repercusión en el medio natural y en el entorno socioeconómico.

El funcionamiento de las Azucenas como centro de interpretación medioambiental y zona para practicar senderismo o turismo cultural sosteni-

ble, además permitirá ofrecer alternativas de uso y disfrute de playas urbanas participando en la reducción de la estacionalidad estival que marca a la economía local.

Las actividades educativas realizadas en contacto directo con el medio natural participarán en el fomento de la enseñanza de ciencias y permitirán asegurar la movilización de las futuras generaciones para trabajar a favor de la protección de los medios marinos.

Las Azucenas servirá, igualmente, como base para trabajos de investigación en colaboración con la Universidad de Granada que permitirán entre otros, hacer el seguimiento de las interacciones de medios naturales y centros urbanos e industriales, así como de los factores que favorecen a la protección de la fauna y de la flora.



“LANGALP. Proyecto piloto para evaluar la tasa de supervivencia de los ejemplares juveniles de Langosta roja”



- ✓ **GALP Menorca**
- ✓ Promotor: **Instituto Español de Oceanografía**
- ✓ Convocatoria: **2018** Estado: **Proyecto en curso**
- ✓ Coste del proyecto: **43.520 €**
- ✓ Ayuda pública: **32.370,24 €**
- ✓ Ámbito de aplicación: **Mahón**

## CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social.
- ✓ Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc).
- ✓ Transferible
- ✓ Innovador
- ✓ Emprendimiento
- ✓ Resultado de un proceso participativo
- ✓ Durabilidad
- ✓ Creación de empleo

## EL PROMOTOR

El Instituto Español de Oceanografía (IEO) es pionero en España y uno de los primeros organismos del mundo que comenzó a dedicarse íntegramente a la investigación científica del mar y sus recursos.

Un hecho importante en la historia de la entidad se produjo en 1986 cuando el Instituto quedó integrado en el grupo de organismos públicos de investigación (OPI).

Entre las funciones que deben realizar este tipo de entidades se encuentra la gestión y ejecución de los programas nacionales y sectoriales asignados al Plan Nacional, así como la contribución a la definición de objetivos de dicho Plan, colaborar en tareas de evaluación y seguimiento, y asesorar en materia de investigación científica e innovación tecnológica a la Administración del Estado.



**“La pesca de langosta roja en Baleares, concretamente en Menorca, es la principal fuente de ingresos del sector pesquero artesanal”**

El Instituto pertenece en la actualidad al Ministerio de Ciencia, Innovación, aunque a lo largo de su siglo de existencia ha dependido de diversos Ministerios, siguiendo los intermitentes cambios administrativos de la política nacional en materia de ordenación pesquera e investigación científica.

El Director del equipo técnico asignado al proyecto LANGALP cuenta con una amplia trayectoria profesional, desde el puesto de investigador especialista en reservas marinas y recursos pesqueros, siempre asociado a la pesca de la langosta.

La relación con el sector pesquero se inició con el fin de conocer la ecología de la langosta roja y por ende el patrón de explotación que soporta la especie.

Siempre se ha tenido un estrecho contacto con el sector pesquero artesanal y se ha involucrado en multitud de proyectos de ámbito científico.

**"El 70% de los beneficios obtenidos por la flota artesanal proviene de la comercialización de esta especie"**

## PROYECTO

El proyecto surge de la necesidad de obtener datos científicos que avalen la modificación que se propondrá de la normativa de descarte en la pesquería artesanal de langosta.

La pesca de langosta roja en Baleares, concretamente en Menorca, es la principal fuente de ingresos del sector

pesquero artesanal. El 70% de los beneficios obtenidos por la flota artesanal proviene de la comercialización de esta especie solo durante 5 meses al año. La captura de esta especie se realiza únicamente mediante redes de trasmallo. Esta arte de pesca, a pesar de que puede tener características que hacen que sea mínimamente selectiva, en la actualidad, debido a la sobreexplotación del recurso, no excluye la captura de las tallas no comerciales.

La langosta según la normativa presenta una talla mínima de 90mm de longitud de cefalotórax (cabeza), pero un 46% de la captura está compuesta de ejemplares que no cumplen la medida mínima legal de comerciali-



zación y deben ser liberados una vez desenmallados.

Actualmente una de las preocupaciones del sector pesquero que se dedica a la pesca de langosta roja es conocer si los ejemplares liberados de medida no comercial sobreviven, ya que en el transcurso de esta operación se dan tres momentos que pueden ser críticos para su supervivencia.

El proyecto consiste en evaluar la supervivencia de los ejemplares no comerciales que se capturan en el método de trasmallo estudiando:

1. momento de desenmalle del ejemplar.
2. distancia entre la superficie y la llegada al fondo del ejemplar.

3. tiempo que permanece en el fondo mientras busca un refugio seguro para evitar a posibles depredadores

## OBJETIVOS

Los principales objetivos fueron:

- Evaluación de la afectación de los artes de pesca en los ejemplares no comerciales, en cuanto a daños en apéndices.
- Estimación de la supervivencia post-desenmalle.
- Estimación de la supervivencia de los ejemplares retornados al mar con diferentes grados de pérdida de apéndices locomotores y sensibles.





## CONTRIBUCIÓN AL DLP

Este proyecto contribuye directamente al Desarrollo local puesto que involucra directamente a pescadores de diversas cofradías de la isla de Menorca y mejorará el rendimiento pesquero en un futuro, puesto que aportará las bases científicas para la mejora del desmalle de ejemplares juveniles de langosta roja y el retorno al mar de estos individuos no comerciales en el momento de la captura.

## LECCIONES APRENDIDAS

Las lecciones aprendidas durante esta primera fase inicial del proyecto se basan en aplicar un buen diseño experimental con bases científicas y un buen soporte de material audiovisual que apoyen las futuras recomendaciones a la gestión de la pesquería de langosta roja.

## RESULTADOS OBTENIDOS

En este momento los principales resultados son:

- Buena aceptación por parte de los gestores de la actividad pesquera (Federación de Confraries de les Illes Balears), entidad que agrupa a todas las cofradías de las Islas Baleares
- Éxito y mejora de la práctica en la fase experimental del proyecto, realizada en 2019.
- Es destacable la presencia del proyecto en un reportaje de ámbito nacional (Informe Semanal TVE, Diciembre de 2019).



## "Plan de control del Cangrejo Azul en la Albufera de Valencia"



- ✓ GALP La Safor
- ✓ Promotor: Comunidad de Pescadores de El Palmar
- ✓ Convocatoria: 2018 Estado: Proyecto en curso
- ✓ Coste del proyecto: 16.539,60 €
- ✓ Ayuda pública: 16.539,60 €
- ✓ Ámbito de aplicación: Gandía



## CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social.
- ✓ Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc).
- ✓ Transferible
- ✓ Innovador
- ✓ Emprendimiento
- ✓ Resultado de un proceso participativo
- ✓ Durabilidad
- ✓ Creación de empleo

## EL PROMOTOR

El promotor de este proyecto es el propio sector pesquero, ya que se trata de una Asociación sin ánimo de lucro y de pescadores, denominada "Comunidad de pescadores del Palmar", que viene desarrollando la pesca en las aguas del lago de la Albufera desde 1250.

## PROYECTO

El proyecto nace de la necesidad del sector pesquero del lago de la Albufera de conocer y comprender el movimiento migratorio de la especie Cangrejo Azul (*Callinectes sapidus*), ya que los pescadores se están encontrando con un aumento significativo de capturas de esta especie y con muchos problemas debido a la expansión de éste y su carácter agresivo que destruye las artes de pesca y depreda otras especies.

La Comunidad de Pescadores de El Palmar, junto a investigadores de la Universidad Politécnica de Valencia, llevaban trabajando varios años en un foro de debate e intercambio de conocimientos y experiencias cuyo objetivo fundamental ha sido analizar y controlar el impacto de la colonización de esta especie.

En su diagnóstico previo, los investigadores y los pescadores advierten de que gran parte de la flora y fauna de la zona está cambiando y desapareciendo. Así como, señalan nuevos indicadores, como la calidad, el estado y salinidad del agua, están modificándose. Hechos que provocan la entrada de nuevas especies invasoras, las cuales pueden conllevar pérdidas y modificaciones en la Biodiversidad muy significativas y preocupantes.



**"conocer y comprender el movimiento migratorio de la especie Cangrejo Azul "**

## "recuperación sostenible de la Albufera, mediante el control y reducción de la especie Cangrejo Azul "

Debido a lo anterior se están desarrollando un plan de control, con medidas dirigidas a desarrollar un estudio y actuaciones que fomenten la recuperación sostenible de la Albufera, mediante el control y reducción de la especie Cangrejo Azul (*Callinectes sapidus*).

## OBJETIVOS

Los principales objetivos del proyecto han sido:

- Fomento de la colaboración de entidades científicas para el desarrollo de proyectos de investigación aplicada a la actividad pesquera y al conocimiento marino.
- Incidencia en la conservación y promoción del patrimonio medioambiental.



## CONTRIBUCIÓN AL DLP

Los impulsores de la iniciativa consideran que este proyecto contribuye al Desarrollo Local Participativo de su área, ya que son los propios pescadores los que en su día manifestaron que necesitaban ayuda para combatir la llegada de una especie nueva en su zona de pesca, de la cual desconocían tanto su comportamiento como las maneras de desarrollarse. Esta era una especie que estaba amenazando su forma de pescar milenaria y modificando el hábitat. Es por ello, que se puede decir que el proyecto nace de abajo hacia arriba.

Además, la iniciativa ha logrado unir la comunidad científica y la experiencia del sector, realizando sesiones de participación e intercambio de conocimientos entre ambos grupos, con el

fin de elaborar un plan de actuación que tenga en cuenta el esfuerzo pesquero y sus problemáticas a fin de dar solución a todas las cuestiones ambientales, sociales y económicas entorno a la existencia del cangrejo azul en la Albufera.

## LECCIONES APRENDIDAS

Este proyecto ha sido posible gracias al esfuerzo coordinado de los miembros de la Comunidad de Pescadores El Palmar, el personal científico y la colaboración ciudadana. Es, por tanto, de vital importancia implicar a los agentes locales, logrando así un esfuerzo participativo conjunto que garantice el éxito de proyectos de interés general.





## RESULTADOS OBTENIDOS

El estudio ha permitido conocer mejor el comportamiento de la especie y su movimiento migratorio en la zona de análisis, patrones que es necesario observar debido a que difieren de los conocidos en su zona de distribución natural.

La presencia de las compuertas en las golgas, que actualmente se utilizan para la regulación del nivel de agua en la Albufera en relación a usos agrícolas, es también una herramienta importante para la gestión de esta especie invasora. Conocidas las pautas migratorias se puede impedir la salida de las hembras al mar para desovar, capturándolas masivamente antes de que tengan la oportunidad de reproducirse. Esto reduciría en gran medida el

número de ejemplares en años venideros, y por consiguiente, los daños que provocan en el ecosistema y en las artes de pesca.

Adicionalmente se han obtenido datos poblacionales de los cangrejos que habitan en la laguna, su distribución espacial, relación de tallas y proporción de sexos.

Conectar y compartir conocimientos entre el sector pesquero y la comunidad científica ha sido muy positivo y enriquecedor, y ha demostrado la importancia de contar con el conocimiento científico y la sabiduría local para afrontar proyectos de gran envergadura.



Foto: L.C Tocino

## "Por un mar limpio"



- ✓ **GALP Litoral del Poniente Almeriense**
- ✓ Promotor: **PROMAR**
- ✓ Convocatoria: **2018** Estado: **Proyecto en curso**
- ✓ Coste del proyecto: **10.668,00 €**
- ✓ Ayuda pública: **8.131,20 €**
- ✓ Ámbito de aplicación: **Adra**

**alpa**  
Asociación del Litoral  
del Poniente Almeriense



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

## CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social.
- ✓ Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc).
- ✓ Transferible
- ✓ Innovador
- ✓ Emprendimiento
- ✓ Resultado de un proceso participativo
- ✓ Durabilidad
- ✓ Creación de empleo

## EL PROMOTOR

Desde la constitución PROMAR, asociación sin ánimo de lucro dedicada a la protección y a la defensa de la fauna marina, se han mantenido diversas colaboraciones: con el sector pesquero, en defensa de la pesca artesanal y por las buenas prácticas en la pesca. Lo que ha motivado colaborar con iniciativas del sector como el de la Asociación Pescartes, en Pescados con Arte, o en la realización de un estudio de interacciones del delfín mular con el sector pesquero de Adra.

Así mismo, han organizado diferentes foros con el sector pesquero en torno a la pesca artesanal o la creación de reservas marinas de pesca.

También han impulsado campañas dirigidas al sector relacionadas con la protección de la tortuga marina.

## PROYECTO

Este proyecto surge como continuación de las siete campañas "Por un mar limpio" que la Asociación PROMAR lleva realizando con voluntarios desde hace tiempo para la sensibilización sobre las basuras marinas.

Las campañas anteriores se habían centrado en la recogida de todo tipo de residuos, pero ahora se quería comprobar si las cifras mundiales sobre presencia de microplásticos se daban en esta zona.

El proyecto consiste en un estudio de microplásticos en la costa del Poniente de Almería y la implicación de diferentes agentes locales para la toma de muestras, su análisis y su difusión. Se llevarán a cabo 12 salidas a bordo en la embarcación "Escuela del Mar" del Mar de Alborán, donde voluntarios tomarán muestras de superficie en un itinerario establecido.



También se realizarán 6 limpiezas de playa, haciendo hincapié en el estudio de microplásticos en la arena. Estas muestras serán analizadas en la Universidad de Almería y puestas a disposición de todos aquellos que quieran hacer uso de los datos.

Además de estas actividades se planificaron: jornadas de formación para todos los participantes, 12 talleres en centros escolares, la edición de un cuadernillo didáctico sobre basuras marinas, y la grabación de 6 programas de radio para difundir las actividades y la evolución del proyecto.

## OBJETIVOS

El principal objetivo:

- Implicar a los diferentes agentes locales en la lucha de las basuras marinas. Para eso necesitaban cuantificar los datos para mostrar la realidad de que sus mares están contaminados y es necesario

actuar con diligencia para frenar lo que a nivel mundial se considera una alarmante situación.

## CONTRIBUCIÓN AL DLP

Las basuras marinas son un grave problema para la conservación de los ecosistemas marinos, pero el deterioro de la calidad de los mismos también influye en el rendimiento económico de los pescadores.

Con este estudio se pretendía demostrar la cantidad de microplásticos presentes en los ambientes marinos con el objetivo de implicar en su reducción a la flota pesquera. A mayor conservación de los mares, mayor será el rendimiento económico.

A partir de este estudio, y con el objeto de reducir la concentración de residuos en el mar, se pueden llevar a cabo diferentes proyectos desde el propio sector pesquero para adecuación de la flota, el reciclaje de todos los residuos que se generan y los que se re-

## Proyecto "Por un mar limpio"

Estudio de microplásticos en la costa de Adra



# 22 de febrero

**10:00 - 14:00 Jornada de Formación (50 plazas).**

Centro de interpretación de la pesca de Adra

**14:00 - 16:00 Almuerzo en la Escuela del Mar Blancazul (tráete tu almuerzo)**

**16:00 - 19:00 Salida en barco para muestreo de microplásticos (12 plazas)**

A lo largo del proyecto habrá 12 muestreos a bordo del Blancazul.

Para participar en ellos hay que realizar la Jornada de formación.

**Inscripción obligatoria en:**

**[voluntariospromar@gmail.com](mailto:voluntariospromar@gmail.com)**



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Por un mar limpio

GALP Litoral del Poniente Almeriense

cogen en alta mar, y otros muchos que pueden aumentar el valor de las capturas vendidas en lonja.

- Importancia de trabajar en equipo para alcanzar objetivos y minimizar impactos negativos.

## LECCIONES APRENDIDAS

- Cuanto mayor es la colaboración entre agentes locales, los resultados obtenidos tienen mayor repercusión. Hay que implicar a la mayor cantidad de agentes en los proyectos. En este caso, además de los ayuntamientos de los tres municipios involucrados, se han adherido 12 centros educativos de la comarca, la Universidad de Almería, diferentes colectivos y asociaciones, la radio municipal de Huércal de Almería, y una gran cantidad de voluntarios que han dado sentido al proyecto, además contribuir a obtener mejores resultados.
- Creación de sinergias para el futuro.
- Acercamiento de posturas en diferentes temas controvertidos.

## RESULTADOS OBTENIDOS

Los datos a resaltar en este proyecto han sido los de la participación ciudadana y la implicación de las administraciones públicas en la realización de las actividades.

Han estimado que más de 2.000 personas de los pueblos de Adra, Roquetas de Mar y Balanegra han participado en las diferentes actividades de voluntariado, bien a bordo de la "Blancazul", en las limpiezas de playa, o en las actividades en los centros escolares.

Gracias a la difusión a través del cuadernillo, de la radio, y de las redes sociales, el tema de los microplásticos se ha hecho visible en las costas del Poniente de Almería.



PROYECTO COFINANCIADO CON FONDOS EUROPEOS:



alpa Asociación del Litoral del Poniente Almeriense





## "Rooteiro"



- ✓ **GALP Ría de Pontevedra**
- ✓ Promotor: **Andrés Rodiño Lis**
- ✓ Convocatoria: **2019** Estado: **Proyecto en curso**
- ✓ Coste del proyecto: **25.111,65 €**
- ✓ Ayuda pública: **9.339,04 €**
- ✓ Ámbito de aplicación: **Sanxenxo**



## CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social.
- ✓ Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc).
- ✓ Transferible
- ✓ Innovador
- ✓ Emprendimiento
- ✓ Resultado de un proceso participativo
- ✓ Durabilidad
- ✓ Creación de empleo

## EL PROMOTOR

El promotor, nativo de Portonovo (Sanxenxo), ha cursado estudios en Turismo tanto en España (Ciclo superior de Información y Comercialización turística en Madrid y Diplomatura en Turismo por la Universidad de A Coruña) como en Escocia (NC Activity Tourism y HND Travel and Tourism por el Edinburgh College).

Tiene además experiencia en el sector en el que ha trabajado desde el año 2011, tanto en centros oficiales, Oficinas de Información turística, como en empresas privadas, tanto en España como en Escocia, desde donde regresa en 2018 para desarrollar su propio proyecto empresarial.

Aunque no tiene una vinculación personal con el sector pesquero, procede

de Portonovo, pueblo con carácter mariner, por lo que la relación con el mar es parte de su proyecto y cuenta con conocimiento del mismo, de las acciones que se están llevando a ca-

bo en el sector y algunas de las problemáticas que necesitan un empuje por parte tanto de instituciones públicas como privadas.



**“El proyecto tiene la intención de promocionar el patrimonio gallego en todos sus ámbitos”**

## PROYECTO

Rooteiro nace para poner en valor Galicia y su patrimonio tanto material como inmaterial. Después de haber vivido en Escocia durante un tiempo, el promotor, vio la necesidad de crear un proyecto en Galicia que englobara responsabilidad social, turismo sostenible y promoción del patrimonio.

La iniciativa tiene la intención de promocionar el patrimonio gallego en to-

dos sus ámbitos, creando productos turístico-ambientales que desestacionalicen y creen sinergias positivas para el desarrollo del medio local. Se realizan diferentes rutas mezclando cultura, naturaleza, enoturismo, turismo marítimo y gastronomía. Por tanto, el desarrollo del proyecto lleva a cabo las siguientes actividades:

1. Creación de rutas turísticas, en concreto en el pueblo de Portonovo, la intención es dinamizar la zona creando una ruta para mostrar la lonja y cómo trabajan las redeiras además de otras propuestas como un food tour. Todo esto traerá consigo una involucración del turismo con la población local y viceversa:

- Ruta Ría de Arousa.
  - Ruta Ría de Pontevedra.
  - Ruta Isla de Arousa.
  - Rutas de medio día por lo complejo intermareal Ons- O Grove.
2. Ofertar diferentes experiencias de terceros que cumplan los requisitos de la empresa.

## OBJETIVOS

El objetivo general del proyecto es la puesta en valor del patrimonio gallego, especialmente en la Ría de Pontevedra. A través de este proyecto se promoverá el patrimonio cultural, natural, gastronómico y marítimo, divulgando, dinamizando y poniendo en



valor el patrimonio de la Ría de Pontevedra, de manera que las personas interesadas en la realización de las actividades se vean involucradas con éste, promoviendo la continuidad del patrimonio material y inmaterial a través de:

- Fomentar la cooperación y la capacidad de los Agentes del territorio para contribuir al desarrollo local y a un turismo cultural sostenible y duradero.
- Impulsar el turismo cultural y medioambiental fuera de la época estival.
- Divulgar, preservar y pasar a futuras generaciones el patrimonio, tanto material como inmaterial.

**"Consecución de un turismo más responsable y sostenible, bajo la filosofía slow tourism"**

## CONTRIBUCIÓN AL DLP

Con la puesta en marcha del proyecto, se procura el aumento del turismo cultural, pesquero y medioambiental en la Ría de Pontevedra y la protección y puesta en valor de este patrimonio como recurso emblemático.

Además, el desarrollo del proyecto permitirá el aumento de las visitas y de la promoción del sector pesquero de la Ría de Pontevedra, especialmente en la villa marinera de Portonovo.

La puesta en valor del patrimonio de la Ría de Pontevedra permitirá un aumen-

**ARTES DE PESCA EN PLENA RÍA DE AROUSA Y CASA LABREGA**

Quieres conocer una de las rías e islas más legendarias de Galicia? Empezaremos la ruta de Illa de Arousa con un pasaje en una pequeña embarcación por la ría para conocer de primera mano como trabajan los pescadores y marisqueiros. Para finalizar la ruta visitaremos una casa típica gallega donde además podrás disfrutar de una comida con productos locales de la zona.

**RUTA ILLA DE SÁLVORA Y CASA LABREGA: HISTORIA Y ESENCIA GALLEGA**

¿Quieres conocer una de las historias más escalofriantes acaecidas cerca de la Isla de Salvora? En esta ruta conocerás la isla desde dentro, su historia, su cultura, sus ancestros y su naturaleza. La ruta incluye comida en la casa labrega todos los productos utilizados son de productores locales.

**BAÑOS DE BOSQUE: VIVE UNA EXPERIENCIA A TRAVÉS DE TODOS TUS SENTIDOS**

¿Eres urbanita y necesitas desconectar? Baños de bosque o Shinrin-Yoku es una técnica japonesa de reconexión tanto con la naturaleza como con nosotros mismos, a través de diferentes sugerencias o ejercicios activamos nuestros 5 sentidos para obtener un nivel máximo de relajación. ¿Te apetece probarlo?

*Descubre Galicia desde la mar*

**TRADICIÓN Y GASTRONOMÍA PARA ACTIVAR TUS SENTIDOS**

¿Sabes lo que significa la palabra enxebre? Los gallegos llaman "enxebre" a algo auténtico, nativo o local. Prueba la comida familiar elaborada con productos locales.

**AVENTURA Y ADRENALINA 100% ASEGURADA EN EL BAIXO MIÑO**

El Miño, además de su belleza paisajística y natural es una zona perfecta para deportes de aventura como el rafting. ¿te atreves a surfear? o conocer la historia de las "pesqueiras".

**BODEGAS, VIÑEDOS EN LAS RÍAS BAIXAS**

La provincia de Pontevedra, es una tierra de nobles, Pazos y tradición vinícola, podrás conocer como se elabora el vino albariño en algunas de las bodegas más famosas de la Zona, (D.O Rías Baixas) probando diferentes albariños, acompañado por un picnic con productos locales para finalizar.

*Galicia, a mod'ño*

Una experiencia slow  
En Roteiro queremos poner en valor la forma de vida gallega y transmitirla a futuras generaciones para que perduren en el tiempo.

Queremos que lo vivas \*poco a poco, ya que paso a paso se disfruta mejor y se llega lejos. Y es que para conocer la forma de vida gallega, no hace falta recorrer grandes distancias.

*Holinas veñen, holinas van*

**ROTEIRO**  
SLOW ATLANTIC EXPERIENCE

f t i o

www.roiteiro.com • info@roiteiro.com

+34 656 384 719

to de visitantes interesados en el turismo marino y ambiental, por lo que va a ser necesaria la contratación de personal encargado de gestionar y realizar las rutas.

## LECCIONES APRENDIDAS

Queda mucho trabajo por delante, pero piensan que la cooperación entre empresas que trabajan por objetivos similares debe ser una parte esencial para crear una economía local fuerte y sostenible en el tiempo. Además, necesitan mayor formación del personal para crear esa cercanía entre cliente, empresa y población local, con ello crearán experiencias que perduren en el tiempo y que sean imborrables.

## RESULTADOS OBTENIDOS

- Concienciación y puesta en valor del patrimonio.

Consecución de un turismo más responsable y sostenible, bajo la filosofía "slow tourism" y bajo el protocolo "Green Tourism business scheme" certificado que ayuda a reducir costes, mejorar la eficiencia, incrementar la visibilidad online, así como, a reducir el impacto medioambiental de la actividad.

Cooperación con empresas locales.

Involucración del cliente con población local.

Aporte en el crecimiento de la economía local.

Promoción en el consumo de productos de proximidad y de temporada.

- Creación del puesto de trabajo del promotor (autoempleo) como autónomo.



# Socio-cultural

# CURSO TIC Y E-ADMINISTRACIÓN PARA PESCADORES/AS

**SANTA CRUZ DE LA PALMA**

MARTES Y JUEVES 2, 4, 9, 11, 16, 18 DE JULIO DE 2019 DE 16H A 20H  
CASA ROSADA, LA ENCARNACIÓN, SANTA CRUZ DE LA PALMA

**Curso de informática dirigido a pescadores/as y sus familiares.**



*“Curso TIC y E-Administración  
para pescador@s”*



**GALP Ader La Palma**



Promotor: **Cabildo Insular de La Palma**



Convocatoria: **2018** Estado: **Proyecto en curso**



Coste del proyecto: **7.758,58 €**



Ayuda pública: **6.982,72 €**



Ámbito de aplicación: **Santa Cruz de La Palma y Tazacorte**



## CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social.
- ✓ Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc).
- ✓ Transferible
- ✓ Innovador
- ✓ Emprendimiento
- ✓ Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Creación de empleo

## EL PROMOTOR

El promotor del proyecto ha sido una entidad pública, el Cabildo Insular de La Palma, que presta un servicio de asesoramiento y acompañamiento al sector pesquero artesano a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca y su Agencia Insular del Mar.

## PROYECTO

Organización de un programa formativo en tecnologías de la información y la comunicación, con una metodología práctica e interactiva, dirigido a profesionales y familiares del sector pesquero, en materia de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación (TIC), con especial incidencia en el empleo de Internet para gestión en administración electrónica.

El curso combina la informática básica, tratando de una forma sencilla el manejo del ordenador y sus posibilidades de trabajo, con las nociones que se deben manejar para realizar trámites online con la Administración.



**“capacitar a las personas pescadoras profesionales y su entorno familiar, además de gestores de Cofradías”**

En el temario se desarrolla el funcionamiento del equipo y los programas de gestión más populares entre los usuarios. Los contenidos incluyen el manejo de textos, procesamiento de datos, presentaciones con diapositivas, así como uso de Internet y de cuentas

de correo electrónico.

Esos contenidos básicos posteriormente se desarrollan para la principal finalidad de la formación, que es capacitar a las personas pescadoras profesionales y su entorno familiar, además de gestores de cofradías, para realizar los trámites habituales que les afectan

mediante certificado digital en administración electrónica.

El programa formativo se organizó en 6 sesiones formativas, en semanas alternas, con una duración total de 24 horas lectivas, repartidas en 6 semanas.

Se planteó en dos repeticiones, una para cada Cofradía de Pescadores existente en la isla.

La metodología formativa ha sido eminentemente práctica, con manejo de equipos informáticos y gestión online, lo que ha requerido disponer de equipos para poder realizar la formación.

Los gastos asociados al proyecto fueron los de gastos de profesorado, alquiler de equipos informáticos, dossier de material didáctico, suministros, co-

municación con los potenciales alumnos/as, administración y gestión formativa (inscripciones, control de asistencia, gestión económica, etc.), además de auditoría externa de expediente de subvención.

## OBJETIVOS

Objetivo general:

- Adquirir los conocimientos necesarios para utilizar las herramientas informáticas básicas y de administración electrónica, y que sean capaces de comunicarse a través de internet, en especial a través de las plataformas de administración electrónica que les afectan.





## Objetivos específicos:

- Animar a los profesionales de la pesca y sus familias en el uso de las TIC.
- Facilitar las comunicaciones entre pescadores y con otras entidades.
- Realizar gestiones habituales de la profesión a través de administración electrónica.

## CONTRIBUCIÓN AL DLP

La formación es una de las prioridades esenciales de cara a mejorar la cualificación del colectivo de profesionales del sector pesquero, así como para fortalecer e implicar a sus familiares.

Mediante el desarrollo de cursos formativos en TIC se persigue el objetivo de ampliar y reforzar conocimientos

que puedan ser de utilidad en la gestión administrativa habitual de las empresas pesqueras y que han sido concebidos desde una visión interactiva del aprendizaje, práctica y sencilla.

En consonancia, con las exigencias de la era digital, han considerado oportuno ofrecer a los usuarios materiales didácticos relacionados con la informática y la administración electrónica, a fin de facilitarles el acceso y manejo de las nuevas tecnologías, de forma que las gestiones que realizan, se habitúen a resolverlas de forma digital, utilizando las herramientas que la administración electrónica ofrece actualmente y que reducirían considerablemente los tiempos dedicados a la gestión burocrática.

# CURSO TIC Y E-ADMINISTRACIÓN PARA PESCADORES/AS

**TAZACORTE**

MARTES Y JUEVES 11, 13, 18, 20, 25, 27 DE JUNIO DE 2019 DE 16H A 20H  
AULA INFORMÁTICA MUNICIPAL

Curso de informática dirigido a pescadores/as y sus familiares.



ORGANIZA: CONSEJERÍA DE  
AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA  
DEL CABILDO DE LA PALMA  
INSCRIPCIÓN: AGENCIA INSULAR DEL  
MAR DE TAZACORTE | TFNO: 922 481 104



Consejería de Agricultura,  
Ganadería, Pesca y Aguas



UNIÓN EUROPEA  
FONDO EUROPEO MARÍTIMO  
Y DE PESCA (FEMP)

## LECCIONES APRENDIDAS

- Utilización de las TIC por los pescadores para facilitarles su labor diaria con las administraciones y en la comercialización.
- Realización de trámites administrativos a través de administración electrónica.
- Mejora de la comunicación entre profesionales y familiares del sector y con la sociedad de su entorno (gobernanza).

**"conocimientos necesarios para utilizar las herramientas informáticas básicas y de administración electrónica"**

- Agilidad en la gestión administrativa relacionada con el sector pesquero profesional.

## RESULTADOS OBTENIDOS

El programa formativo ha permitido capacitar a un grupo de 24 profesionales y familiares del sector pesquero en los conocimientos necesarios para utilizar las herramientas informáticas básicas y de administración electrónica, de forma que a partir de ahora sean capaces de comunicarse a través de internet, en especial a través de las plataformas de administración electrónica que les afectan.



## "Goodlife Experiences"



**GALP A Mariña - Ortegal**



Promotor: **Goodlife Factory, S.L.**



Convocatoria: **2019** Estado: **Proyecto ejecutado**



Coste del proyecto: **112.108,05 €**



Ayuda pública: **44.699,12 €**



Ámbito de aplicación: **Valdoviño (A Coruña)**



## CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social.
- ✓ Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc).
- ✓ Transferible
- ✓ Innovador
- ✓ Emprendimiento
- ✓ Resultado de un proceso participativo
- ✓ Durabilidad
- ✓ Creación de empleo

## EI PROMOTOR

La empresa Goodlife Factory, S.L. fue creada en septiembre de 2017 y tiene su sede en Cedeira (A Coruña).

Cuenta con dos líneas de negocio diferenciadas, pero muy relacionadas entre sí y por lo tanto complementarias:

- Consultoría en turismo realizada bajo la marca Goodlife Consultores
- La segunda línea de negocio es Singular Traveler.

Este proyecto busca cubrir un hueco en el mercado para conseguir un mejor posicionamiento en los territorios y destinos turísticos mediante la realización de actuaciones en diferentes niveles de acción.

En relación con la consultoría en turismo (Goodlife), a nivel estratégico se realizan planes mediante el diagnósti-

co de los recursos y servicios turísticos de un territorio. A nivel operativo se desarrollan acciones relacionadas con las cuatro "P" del marketing mix: producto, precio, promoción y distribución ("place" en inglés). Esto deriva en la redacción de planes de desarrollo de productos y destinos turísticos, así como su promoción y comercialización. También realizan acciones de formación en el sector turístico.

**"se crean y ofertan productos experienciales propios a promocionar y comercializar por venta directa"**

El promotor tiene formación en Ciencias de la Actividad Física y Deporte, Doctorado en Didácticas Especiales y Master en Planificación y Gestión de Destinos y Nuevos Productos Turísticos.

En cuanto a la experiencia empresarial, es autónomo como consultor en turismo desde el año 2015 y fundador de la empresa Goodlife Factory.

## PROYECTO

Este proyecto surge como una línea de diversificación de negocio de la empresa Goodlife Factory, S.L.,

La actividad principal de la empresa es la consultoría turística, ofreciendo diferentes tipos de servicios, uno de ellos, la creación y promoción/comercialización de productos turísticos para sus clientes, que está directamente relacionado con esta nueva propuesta de diversificación.

**"valorización del medio ambiente y el patrimonio ligado al mar, así como el reconocimiento de los oficios del mar"**

Con este nuevo proyecto crean y ofertan productos experienciales propios a promocionar y comercializar por venta

directa a través de su web y también a través de agencias mayoristas y tour operadores. Además de la creación de productos turísticos propios, también comercializan las experiencias creadas en el proyecto de cooperación "Mares de Experiencias" (llevado a cabo por los Grupos GALP A Mariña-Ortegal y GALP Golfo Ártabro Norte). Esta nueva oferta de experiencias y actividades tiene como eje común la valorización del medio ambiente y el patrimonio ligado al mar, así como el reconocimiento de los oficios del mar y de la calidad diferencial de los productos pesqueros y marisqueros del territorio de A Mariña-Ortegal.

Son experiencias que se pueden ligar a lo que se conoce como turismo marino, pero pretenden ir más allá





creando emociones a través de la inmersión en una experiencia única en la que confluya todo el patrimonio natural, el patrimonio material ligado al mar y también los oficios del mar y sus productos pesqueros y marisqueros. Son experiencias que incluyen, entre otras, actividades como:

- Visitas a faros para el conocimiento de su importancia para el sector pesquero.
- Visitas a acantilados y miradores para poder conocer los puntos de pesca, de extracción de percebe y de marisqueo.
- Visitas a castros y castillos.
- Visitas a lonjas y pescaderías.
- Degustación de productos del mar en restaurantes del territorio.
- Visitas a museos como el Barco

Museo Reina del Carmen, Mares de Cedeira, Museo del Mar de San Ciprián y Océano Surf Museo.

- Visitas a carpinterías de ribera.
- Visitas a cofradías, lonjas y naves de rederas.
- Visitas a empresas conserveras innovadoras como Conservas La Puzreza en Cariño.
- Participación en talleres de cocina con productos del mar.

También se busca la incorporación de actividades de participación activa en los oficios del mar.

Este tipo de experiencias están dirigidas a un público objetivo muy determinado, que está alejado del turista de sol y playa, y lo que pretende es una inmersión total en el destino y en la idiosincrasia local.

## OBJETIVOS

Los principales objetivos que persigue el proyecto son:

- El Configurar una oferta de experiencias y actividades que pongan en valor el medio ambiente y el patrimonio ligado al mar, que incrementen la conciencia de la necesidad de la preservación del entorno natural y patrimonial, así como del reconocimiento de los oficios del mar y de la calidad diferencial de los productos pesqueros y marisqueros del territorio de A Mariña-Ortegal.
- Fomentar el crecimiento económico de forma directa e indirecta.
- Incidir en la inclusión social de diferentes colectivos que puedan participar en la creación de las experiencias, así como la diversificación de las actividades realizadas en el marco de la pesca.

## CONTRIBUCIÓN AL DLP

Respecto al carácter integrado cabe mencionar que, la configuración de una oferta de experiencias y actividades que pongan en valor el medio

ambiente y el patrimonio ligado al mar, que incrementen la conciencia de la necesidad de la preservación del entorno natural y patrimonial, así como del reconocimiento de los oficios del mar y de la calidad diferencial de los productos pesqueros y marisqueros de nuestro territorio, refuerza el carácter diferencial del mismo. Esta

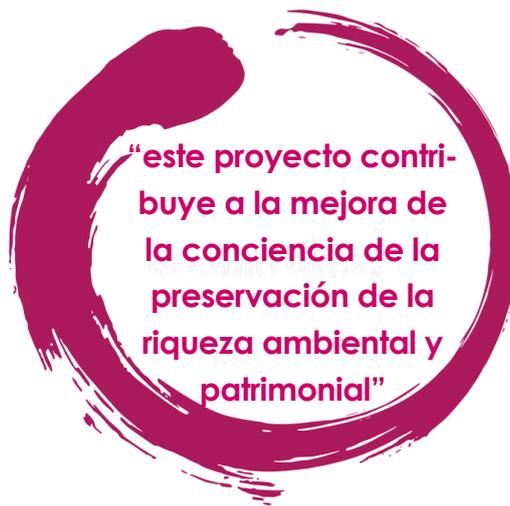
puesta en valor integra directamente dos sectores complementarios de gran relevancia en el PIB del territorio: el sector pesquero y el sector turístico.

Este proyecto crea un puesto de trabajo directo y generará otros puestos indirectos, ya que necesita de la

participación de otras entidades y personas para la creación de las experiencias turísticas.

Una de las experiencias a comercializar está dirigida a mostrar el relevante papel de las mujeres en el mundo del mar, conociendo actividades relacionadas con los oficios de mariscadora, redera, pescadera y otros; además en la propia ejecución del proyecto se desarrollan medidas que permiten materializar la igualdad de oportunidades.

En definitiva, la iniciativa contribuye a la mejora de la conciencia de la preservación de la riqueza ambiental así



como del patrimonio material e inmaterial y a disfrutar de un turismo sostenible y respetuoso con la zona costera, lo cual es la principal vía de diversificación de la economía local.

## LECCIONES APRENDIDAS

Aún es pronto para valorar este punto, aunque, sí es cierto que durante la implementación del proyecto se han podido observar las enormes oportunidades de desarrollo local existentes a través de la valorización de la cultura marítima de este territorio. El mar tiene evidentemente una gran presencia en la zona, y no se refieren únicamente al sector de la pesca y el marisqueo, sino también a los deportes acuáticos como el remo o surf, y también al patrimonio cultural existente (y mayoritariamente abandonado) ligado a la marina de guerra.

Al diseñar el proyecto, las rutas y experiencias, el promotor ha estado en con-

tacto con muchas personas y ha observado que sí existe un acuerdo en la necesidad de poner el valor este patrimonio material e inmaterial que todavía sigue oculto. Y esto motiva al promotor a seguir apostando por desarrollar su proyecto profesional y vital en el territorio de A Mariña – Ortegal.

## RESULTADOS OBTENIDOS

El inicio del proyecto, por causa de la crisis sanitaria por el Covid-19, se ha aplazado.

La previsión era que comenzaran con las actividades en Semana Santa, pero no se iniciarán hasta el 1 de julio, aunque ya se ha creado un puesto de trabajo tal y como estaba previsto.

Por lo tanto, a fecha de hoy no se ha obtenido todavía ningún resultado con respecto a las actividades previstas.





## "Open Science Cambre"



- ✓ **GALP Golfo Ártabro Sur**
- ✓ **Promotor: Ayuntamiento de Cambre**
- ✓ **Convocatoria: 2019 Estado: Proyecto ejecutado**
- ✓ **Coste del proyecto: 50.000 €**
- ✓ **Ayuda pública: 40.277,97 €**
- ✓ **Ámbito de aplicación: Ayunt. Cambre y área de influencia**



## CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social.
- ✓ Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc).
- ✓ Transferible
- ✓ Innovador
- ✓ Emprendimiento
- ✓ Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Creación de empleo

## EL PROMOTOR

El proyecto está coorganizado por el Ayuntamiento de Cambre y el Club de Ciencia del Instituto David Buján.

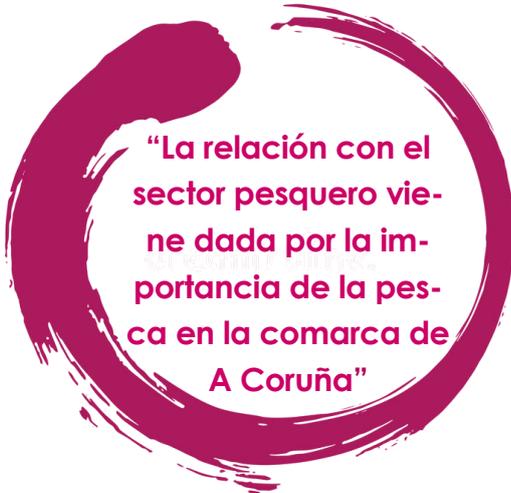
El núcleo organizativo del evento está formado por el club de ciencia y asociación juvenil "XentD100cia", además, cuenta con el apoyo del Ayuntamiento, que colabora tanto a nivel económico (mediante la subvención al proyecto solicitado en el GALP Golfo Ártabro Sur y la colaboración de la Diputación de A Coruña), como organizativo, con funcionarios municipales que participan en el equipo organizador, garantizando así una gran solvencia técnica.

El club promueve la ciencia y la tecnología entre los más jóvenes y, al pertenecer a un ayuntamiento costero, siempre cobra importancia la promoción y el cuidado del mar. Destacan

entre las actividades del club el asesoramiento a centros de primaria, la organización de talleres entre los más pequeños y la formación de mentores-monitores para centros y clubes de ciencia de toda Galicia.

La orientación de ciencia abierta del club favorece la implicación del ciudadano en las investigaciones desarrolladas por el club, por ello es referente esta introducción de la ciencia

ciudadana (con toda la amplitud que conlleva este tipo de investigación en el sector pesquero) en el ámbito educativo en España.



**“La relación con el sector pesquero viene dada por la importancia de la pesca en la comarca de A Coruña”**

## PROYECTO

El proyecto surge por la confluencia de 2 factores:

- La existencia de un programa en

el departamento de Juventud del Ayuntamiento de Cambre denominado TDI (Todos Deben Involucrarse) que apoya la realización de actividades en las que la implicación de los jóvenes sea totalmente activa en las diferentes fases del proyecto (planificación, ejecución y evaluación)

- La inquietud científica de un grupo de jóvenes, alumnos del IES David Buján de Cambre, que forman un club de ciencia coordinados por un profesor especializado en divulgación científica.

Ambos factores se unieron al contactar el Club de Ciencia con el Ayuntamiento y proponerle a éste la celebración de un evento científico denominado Open Science Cambre, en el cual se aúna educación con investi-

gación y desarrollo.

En este proyecto, el Ayuntamiento se ocuparía de la coordinación y de la producción del evento (infraestructuras, comidas, alojamiento profesores, apoyo coordinación, etc...) a través del programa municipal TDI y el club de ciencia de la organización de la actividad (voluntarios de organización, concursos, conferencias, organización de los puestos, selección de los participantes, etc...).

La relación con el sector pesquero viene dada por la importancia de la pesca en la comarca de A Coruña, lo que dio la idea de potenciar los experimentos hacia este sector, proponiendo un premio especial relacionado con el mar y animando a los centros participantes a que enfocaran sus experimentos hacia la pesca y el mar.





Como el Ayuntamiento de Cambre está muy ligado y preocupado por el mar y el desarrollo sostenible, vieron desde el consistorio una oportunidad de ponerse en contacto con el GALP Golfo Ártabro Sur para el desarrollo del proyecto basado en la cooperación, la investigación y el desarrollo sostenible.

El proyecto ha consistido en una feria de ciencia activa e interactiva, donde se mostraban proyectos de todos los ámbitos y donde los visitantes podían interactuar directamente con los experimentos. Con esto se busca que los escolares se interesen por la ciencia y todos puedan aprender de una forma diferente, entretenida, buscando un papel predominante y protagonista de cada uno de ellos.

Durante el Open Science los alumnos que representan los diferentes centros escolares y clubes de ciencia mostraron a todos los visitantes, en sus stands, los experimentos creados. Además, tuvieron la oportunidad de presentarlos ante los otros participantes en una pequeña conferencia donde han profundizado un poco más sobre el experimento.

**"feria de ciencia activa e interactiva, donde se mostraban proyectos de todos los ámbitos"**

Asimismo, han surgido actividades complementarias para enriquecer el evento con algunas de las entidades más importantes del territorio, las cuales se han promocionado y destacado sus acciones vinculadas al mundo del

mar, además de poder permitir una mayor accesibilidad a todos los colectivos para la posible realización de colaboraciones. Entre ellas destacaron: el GALP Golfo Ártabro Sur, Turismo de Cambre, IEO, Universidades, etc.

## OBJETIVOS

Tal y como está recogido en las bases de todos los promotores proyecto, el desarrollo, la cooperación y el mundo del mar, son objetivos primordiales.

Por todo ello, los principales objetivos son los siguientes:

- Fomentar la ciencia abierta. El conocimiento abierto de cualquier actividad que tenga que ver con la ciencia, como el sector pesquero, es objeto de interés.
- Promocionar la ciencia ciudadana. Permite al ciudadano de a pie, con unas nociones básicas de ciencia, colaborar con un proyecto científico (medida de tallas en mercado, residuos en playas...).
- Acercar los investigadores a los jóvenes. Durante los días de la feria, investigadores de la Universidad, GALP Golfo Ártabro Sur y el IEO de A Coruña reciben a los ciudadanos en su stand, realizan talleres, actividades y charlas coloquio con los alumnos de secundaria y fami-

lias.

- Favorecer la autonomía de los jóvenes. Es una feria organizada por los miembros de la asociación juvenil "XenTD100cia" en la que participan más de 50 voluntarios.
- Implicación de la sociedad. Las familias del Ayuntamiento de Cambre acogen durante los días de feria a los jóvenes científicos procedentes de otros países o zonas de España.



## CONTRIBUCIÓN AL DLP

El proyecto está enmarcado dentro de los 6 objetivos de la Estrategia de Desarrollo Local Participativo (EDLP) del GALP Golfo Ártabro Sur.

Se ha vinculado exactamente al objetivo de cooperación, ya que dentro de este proyecto se engloban todas y cada una de las acciones que el GALP quiere poner en valor dentro del territorio:

- Se pone en valor la importancia del mar, se muestran proyectos relacionados con el sector pesquero, con la importancia de los mares y océanos, así como con el desarrollo sostenible e investigación para que el sector pesquero pueda seguir progresando en una línea de eficiencia.

- Se pone en relieve el medio ambiente, pues hay proyectos que buscan la limpieza de las playas y costas, mantener los ecosistemas, la importación de la pureza de las aguas, los animales tanto marinos como terrestres ligados a los medio acuáticos, etc.
- Se pone en valor el bienestar social, el patrimonial y la tradición, ya que se da a conocer su valor material e inmaterial. Se proponen mejoras e innovaciones que pueden ayudar a su preservación patrimonial, se trabaja en evitar la exclusión social y todos los colectivos pueden acceder al evento y proponer sus proyectos.
- Se trabaja con la gobernanza, ya que, mediante los proyectos del mundo del mar propuestos, se puede conseguir otorgar al sector esa característica, permitiendo que los propios actores del sector pesquero sean los que dirijan y tomen las decisiones.

## LECCIONES APRENDIDAS

Las lecciones aprendidas una vez finalizado el proyecto son múltiples, entre ellas cabe destacar:

- Llevar la ciencia a la población de una forma fácil, sencilla e interactiva, agudiza la curiosidad, las ganas de hacer cosas nuevas y estimula a la creación de nuevos proyectos e iniciativas.
- Se ha favorecido al sector pesquero, mostrando su importancia entre los jóvenes, al dar a conocer toda la labor que están desempeñando y la importancia que tiene el mismo para el territorio. Además, a los grupos más desvinculado del sector, les muestra como son y qué oportunidades ofrecen, consiguiendo dar a conocer el mundo del mar y procurando un aumento de las matrículas de los alumnos en los institutos marítimo pesqueros y así poder conseguir el ansiado relevo generacional.



15 e 16  
SETEMBRO  
2018

PARQUE  
DA IGREXA  
DE  
CAMBRE

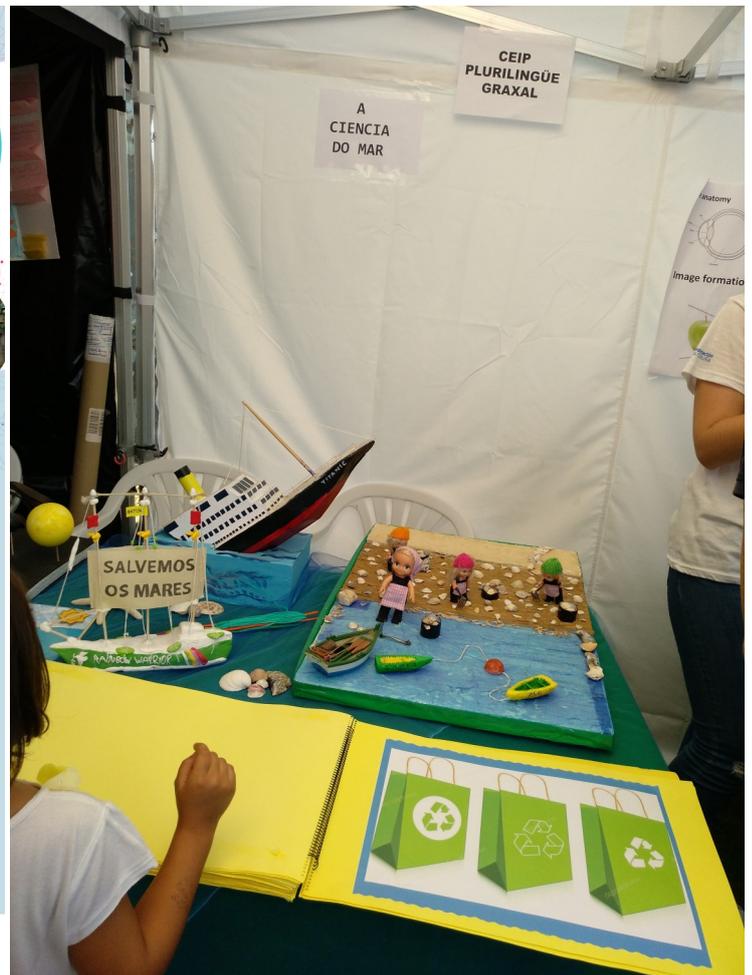
**OPEN SCIENCE  
CAMBRE**

15 DE SETEMBRO  
12H A 20H

16 DE SETEMBRO  
10H A 14H

#OSCambre18  
[www.citizenscienceclub.com/opensciencecambre](http://www.citizenscienceclub.com/opensciencecambre)

Concurso de robots  
e de foguetes de auga  
Cafés científicos  
Obradoiros para todas as idades  
Espectáculos de ciencia  
Stands de xoves científicos  
... e moito máis!



- Han ofertado propostas innovadoras, como a ciencia cidadana, a la población en general, para participar en actividades científicas sencillas y preparadas para todos los públicos.
- Han creado espacios de colaboración científica entre jóvenes e investigadores dedicados al sector, para favorecer el conocimiento de una labor de tanta importancia en nuestro país.
- La fructífera colaboración entre una administración (ayuntamiento) y una entidad juvenil (club de ciencia) para dar lugar a un evento de interés general. Fomenta la

implicación de la sociedad civil en el desarrollo de acciones en las que, además, son plenamente protagonistas como agentes activos.

**"han creado espacios de colaboración científica entre jóvenes e investigadores"**

- Han dado a conocer la importancia de la colaboración, ya que entre todos los sectores que están inmersos en el proyecto, han conseguido algo único y plural que tiene importancia en muchos ámbitos de la vida diaria, llevando la innovación a la cotidianidad.

## RESULTADOS OBTENIDOS

Los resultados positivos obtenidos son muy diversos, ya que se trata de un proyecto muy amplio, con varias vertientes y de una importante labor para el desarrollo tecnológico, de investigación, social y cultural.

La pluralidad y diversidad de sus asistentes, ha sido un gran valor añadido a este evento, pues han participado más de 300 ponentes de 5 países diferentes.

Asimismo se ha contribuido, mediante la innovación y la investigación, con uno de los principales motores de la economía gallega, como es el sector marítimo a través de la organización de un apartado especial en la feria para las actividades marinas y la creación de un pabellón con talleres, espectáculos y proyectos de investigación escolares relacionados con el sector, que ha favorecido la integra-

ción de éste dentro de la temática de una feria de ciencia.

**"han participado más de 300 ponentes de 5 países diferentes."**

También cabe añadir la importancia de la creación de un espacio específico para las actividades marinas. Los encuentros entre: administración, investigadores y docentes ha favorecido el diseño de proyectos de colaboración que ahora están poniendo en marcha entre distintas escuelas e investigadores españoles.

En este sentido, Open Science ha conseguido aunar las fuerzas de varios actores del territorio para que, mediante la investigación, la cooperación, el desarrollo sostenible y la innovación, se pueda lograr, para el área de influencia del proyecto, un futuro próspero y un mayor progreso.





## “Plan director de la industria conservera”



**GALP ADICAP—CP**



Promotor: **Ayuntamiento de Carreño**



Convocatoria: **2019** Estado: **Proyecto en curso**



Coste del proyecto: **52.770 €**



Ayuda pública: **19.155,98 €**



Ámbito de aplicación: **Candás (Asturias)**



## CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social.
- Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc).
- ✓ Transferible
- Innovador
- Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- ✓ Durabilidad
- Creación de empleo

## EL PROMOTOR

El Ayuntamiento de Carreño tiene experiencia en colaborar en la organización de eventos relacionados con la tradición pesquera y marinera, tales como el festival de la sardina, la conserva, el Festival de la Mar o la gestión de equipamientos municipales, como la exposición permanente de la industria conservera de Candás que se ubica en el antiguo aljibe de la Fábrica de Conservas y Sidra Bernardo Alfageme, que recoge, a través de piezas originales y maquetas, la historia de la conserva en Candás.

## PROYECTO

El proyecto surge en 2006 cuando la antigua Fábrica Conservera Ortiz fue expropiada con el objetivo de reconvertirla en un museo dedicado a la his-



toria de la conserva en la villa de Candás, rindiendo así un homenaje a todos aquellos que han participado en ella. Se trata de un complejo arquitectónico de carácter y estructura marcadamente industrial, ubicado en el centro urbano de la villa, con

gran capacidad y que fue, además, una de las sedes donde se desarrolló el 4º Parlamento Rural Europeo en 2019.

El proyecto consiste en la elaboración de un plan de usos de la antigua fábrica de conservas Ortiz con el que se establecerán las directrices estratégicas para la conversión del edificio en un centro museístico de referencia, que abordará todos los aspectos que implican la puesta en marcha de un centro de dichas características y el modelo de gestión del mismo. Las inversiones que se incluyen son la contratación del

estudio - Plan Director (Año 2019) y la exposición temporal sobre las conclusiones del estudio (Año 2020, pendiente de ejecución).

El Plan Director establece las directrices básicas que deberán regir en el nuevo equipamiento, así como los objetivos, las funciones y los mensajes a transmitir, y define todos los aspectos de su funcionamiento, su gestión y viabilidad económica. El estudio contempla una interpretación museográfica de los fondos disponibles que sea comprensible y atractiva y que imprima protagonismo a los objetos de la colección.

El Plan pone en valor la colección municipal, una de las más amplias en la materia, con piezas singulares y representativas de la historia de la pesca y la industria conservera en Candás y en

Asturias. El tratamiento a los objetos se concretará en aspectos como su iluminación, la información textual y gráfica que los acompañará o el uso de un soporte determinado.

El diseño plantea un área expositiva con cuatro ejes temáticos principales: la pesca y la conservación de alimentos en Asturias, las industrias conserveras de Candás, el trabajo en la fábrica con especial hincapié en la mujer y, por último, la crisis y la reconversión.

Las temáticas principales del museo se desarrollarán en un espacio de aproximado de 230 metros cuadrados de superficie. Dentro del apartado museográfico, se utilizarán diversos recursos combinados, como el empleo de soportes gráficos que contendrán textos, imágenes o diagramas explicativos, mobiliario para objetos expositivos o





maquetas. Además, se mostrarán entrevistas a ex trabajadores de las fábricas, así como pescadores que relatarán, en primera persona, distintos aspectos de su trabajo. De igual forma, se tratarán aspectos didácticos como las artes de pesca, los sistemas de conservación del pescado, o la historia de conserveras como Ortiz, Albo, Alfageme o Remo. Como servicios complementarios, el museo contará con un espacio de acogida e información turística, así como una tienda con espacio de degustación.

**“proyecto que ha tenido el respaldo y el consenso del sector pesquero y de la ciudadanía”**

## OBJETIVOS

Los fines buscados a través de la iniciativa son:

- Puesta en marcha de un nuevo equipamiento cultural y turístico

que gire en torno a la historia conservera de la villa de Candás.

- Promover y difundir la tradición marinera y pescadora desde el punto de vista turístico que consolide la imagen de villa pesquera de Candás.
- Fomentar del patrimonio cultural mariner, pesquera y conservero.

## CONTRIBUCIÓN AL DLP

Se trata de un proyecto englobado dentro de la estrategia de desarrollo local participativo del GALP Adicap. Por otro lado, el Ayuntamiento de Carreño busca a través de la participación ciudadana y del sector pesquero consensuar el modelo de gestión del equipamiento.

## LECCIONES APRENDIDAS

Es un proyecto promovido por el Ayuntamiento de Carreño que ha tenido el respaldo y el consenso del sector pes-

quero y de la ciudadanía para tener un nuevo equipamiento que ponga en valor la tradición marinera y pesquera de Candás.

**"proyecto que ha tenido el respaldo y el consenso del sector pesquero y de la ciudadanía"**

## RESULTADOS OBTENIDOS

Los resultados finales del proyecto se obtendrán una vez ejecutada la exposición temporal sobre las conclusiones del estudio previsto para este año.

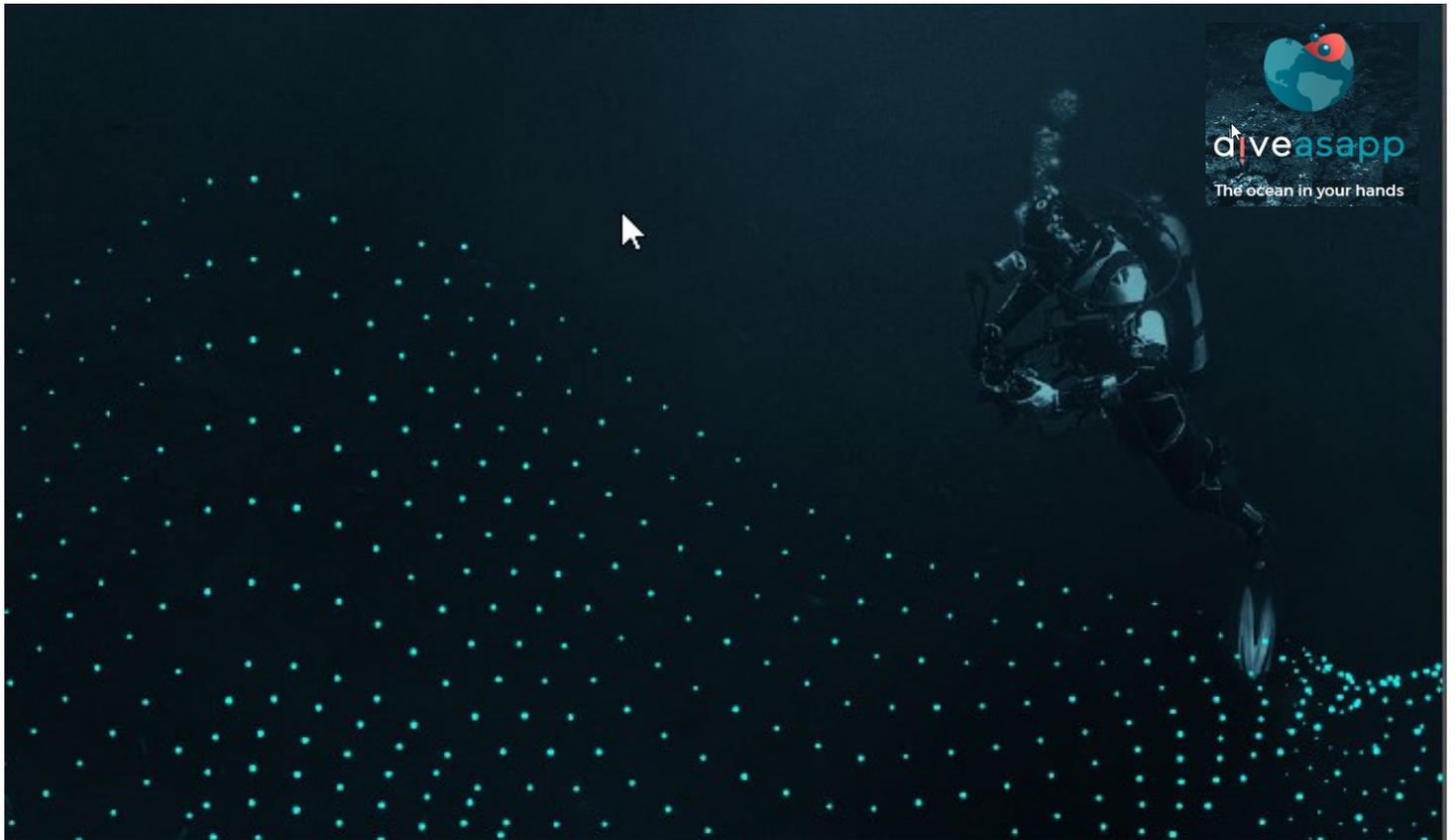
Hasta el momento ya se ha redactado el Plan Director al ser una actuación que estaba prevista para el 2019.

Los resultados obtenidos con el Plan Director son los siguientes

- Definir los usos más adecuados futuros de la antigua fábrica de conservas.
- Determinar las condiciones más idóneas para la viabilidad económica del espacio.
- Contribuir a consolidar entre los visitantes la imagen de villa pesquera de Candás.
- Aumentar el atractivo de la villa marinera de Candás.



**"proyecto que ha tenido el respaldo y el consenso del sector pesquero y de la ciudadanía"**



“Plataforma digital sustentada por una web y una aplicación móvil para el sector de buceo recreativo (Díveasapp)”



- ✓ **GALPEMUR**
- ✓ Promotor: **Wanadiveasap, S.L.**
- ✓ Convocatoria: **2019** Estado: **Proyecto en curso**
- ✓ Coste del proyecto: **134.440,00 €**
- ✓ Ayuda pública: **67.220 €**
- ✓ Ámbito de aplicación: **Águilas**



## CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social.
- ✓ Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc).
- ✓ Transferible
- ✓ Innovador
- ✓ Emprendimiento
- ✓ Resultado de un proceso participativo
- ✓ Durabilidad
- ✓ Creación de empleo

## EL PROMOTOR

Son tres los promotores de este proyecto, y a todos les une la pasión por el mar y la conservación del mismo.

- Ignacio Zaragoza Ruiz – Fundador. Buzo profesional de la Armada española e instructor FEDAS 2 Estrellas.
- Alejandro Zaragoza Ruiz. CEO, Co – fundador y Administrador. Responsable del departamento financiero. Economista. 20 años de experiencia en el sector naval. Buceador recreativo.
- Leticia Arévalo Narváez. Co – fundadora, directora de operaciones y jefa de producto “buceadores”. Profesional en agencias de viajes online y experta en turismo sostenible. Buceador recreativo.



## PROYECTO

La idea surge cuando detectan un vacío digital en la industria del buceo.

Este proyecto nace para dar respuesta a la necesidad de adaptación a las tendencias actuales del mercado de la industria del buceo recreativo a través de su digitalización.

Ponen a disposición de centros de buceo y buceadores una Plataforma digital exclusiva para buceo sustentada por una web y una App. Esta plataforma pone en contacto a cuatro actores básicos, los buceadores, los centros de buceo, las certificadoras y las asociaciones de conservación marina digitalizando los procesos de relación entre ellos.

Para los buceadores, Diveasapp optimiza el proceso de búsqueda y com-

para al reservar actividades de buceo. Proporcionan una plataforma donde pueden procesar pagos en línea, mantener siempre sus documentos de buceo actualizados y compartir sus experiencias y calificaciones con toda la comunidad de buceo.

**"plataforma donde pueden procesar pagos en línea, mantener siempre sus documentos de buceo actualizados"**

Para los centros de buceo ofrece un sistema de gestión interno para aumentar su eficiencia, su planificación diaria y un sistema de reserva en línea que optimizará la confirmación de reserva para los buceadores.

Asimismo, proporciona a las agencias de certificación una herramienta digital a través de la cual tendrán un enlace directo a las actividades diarias de sus centros de buceo y buceadores, al tiempo que podrán promocionarse entre toda la comunidad de bu-

ceo. Con la digitalización estandarizada de documentos de Divesapp, tanto la certificación de buceo de los buceadores como su libro de registro digital serán aceptados en cualquier centro de buceo y siempre estarán accesibles desde cualquier dispositivo.

Es también una herramienta para organizaciones de protección y conservación marina. Tendrán una cuenta en la plataforma, para que junto con Divesapp puedan trabajar hacia el mismo objetivo: proteger el océano. Además, proporcionará asistencia con visibilidad y promoción de sus acciones y objetivos así como un sistema de donación en línea.

Se trata de una herramienta digital adaptada a las necesidades actuales del mercado, accesible, de calidad y desarrollada bajo las últimas tendencias en software con el objetivo de facilitar la planificación y contratación de actividades subacuáticas y fomentar el buceo en todos sus niveles.



## OBJETIVOS

Los objetivos son:

- Ayudar a convertir el mundo del buceo en una industria moderna, más eficiente y accesible, promoviendo el buceo como herramienta de protección y conservación marina.
- Como empresa, su filosofía parte de la idea de que el buceo recreativo existe para que el hombre sea capaz de descubrir y disfrutar las maravillas de los ecosistemas del fondo marino, por lo que no protegerlo sería contraproducente.
- Como amantes del océano, les preocupa la alarmante situación actual producida por la acidificación, el calentamiento global, la creciente contaminación y la sobrepesca principalmente. Creen que el buceo puede ser una herramienta de conservación marina potente siempre y cuando se practique bajo parámetros sostenibles. Por ello, quieren conseguir que, tanto empresas como buceadores, sean conscientes, se involucren y tomen responsabilidad de sus actos, llegando de esta forma a impactar también en la sociedad en general.



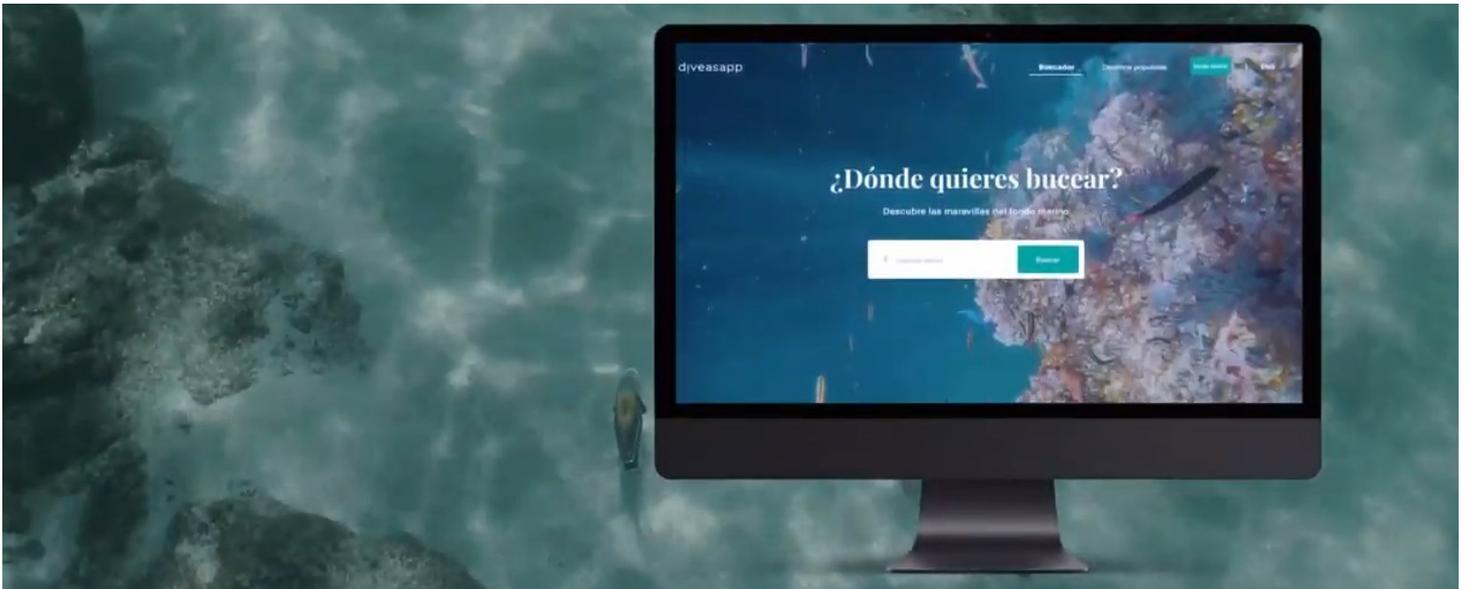
- Involucrar a organizaciones de conservación y protección marina, ya que es crucial para conseguir que el buceo sea parte de la solución y no del problema, de tal forma que sean capaces de concienciar a la población y que ellos como empresa puedan aportar beneficios y ayudas a dichas organizaciones, tales como divulgar sus valores y actuaciones o crear a través de la aplicación una forma de monitorizar los océanos a través de los ojos de buceadores de todo el mundo.

## CONTRIBUCIÓN AL DLP

Desde Divesapp se quiere mejorar la industria del buceo en su conjunto - entendiéndolo como un todo - para que continúe creciendo por ser un sector accesible, moderno, de calidad y respetuoso con el medio.

Esta iniciativa contribuye a la creación de empleo, logrando facilitar el acceso al buceo deportivo y haciendo crecer el número de centros de buceo y con ello el empleo.

Esta plataforma digital permitirá, entre otras cosas, que los usuarios valoren las inmersiones realizadas para conocer la calidad de los puntos de inmersión y obtener datos sobre la limpieza del



agua, visibilidad, fondo y vida marina. Estos datos pueden ayudar a la conservación del medio marino y a la monitorización del océano.

Pretenden establecer relaciones con grandes organizaciones sin ánimo de lucro de conservación marina de nivel internacional. Realizarán donaciones y promocionarán en su web y App.

**"Diveasapp optimiza el proceso de búsqueda y compra al reservar actividades de buceo"**

En el buscador se posicionarán en lugares preferentes los centros de buceo que sean más activos en la remisión de informes de avistamientos y colaboren en diferentes campañas.

Quieren fomentar la creación de espacios protegidos. Se diferenciarán los puntos de inmersión ubicados dentro de reservas marina, destacándolos como puntos de especial interés para la

práctica del buceo debido a la amplia diversidad de sus ecosistemas, promocionando por tanto el turismo de buceo en estas zonas.

Publicarán en sus redes sociales contenido de valor sobre sostenibilidad y el mundo marino basado en la organización de protección marina integrada.

Están comprometidos con la sociedad y quieren que el buceo sea una actividad accesible para todos. Creen firmemente en los beneficios que aporta el buceo a las personas que lo practican (sensación de libertad y paz interior, acercamiento a la fauna y flora marina, satisfacción personal por desenvolverse en un medio distinto al nuestro y descubrimiento de las maravillas de las profundidades), además de haberlo corroborado con organizaciones dedicadas a deportes para discapacitados (adaptado.es, fundación también...), por lo que pondrán a disposición de las personas con movilidad reducida la capacidad de encontrar

de forma fácil y rápida los centros adaptados existentes.

Facilitarán información sobre fundaciones de deportes adaptados posicionando los enlaces en una parte visible de la app y la web de forma que los centros puedan implementar este servicio en su oferta existiendo un filtro de búsqueda para encontrar centros adaptados destacando la visibilidad de estos centros de buceo.

Además, quieren demostrar a los gobiernos los beneficios económicos y sociales que genera la protección de las costas gracias al incremento del turismo de buceo, favoreciendo a su vez la pesca sostenible.

## LECCIONES APRENDIDAS

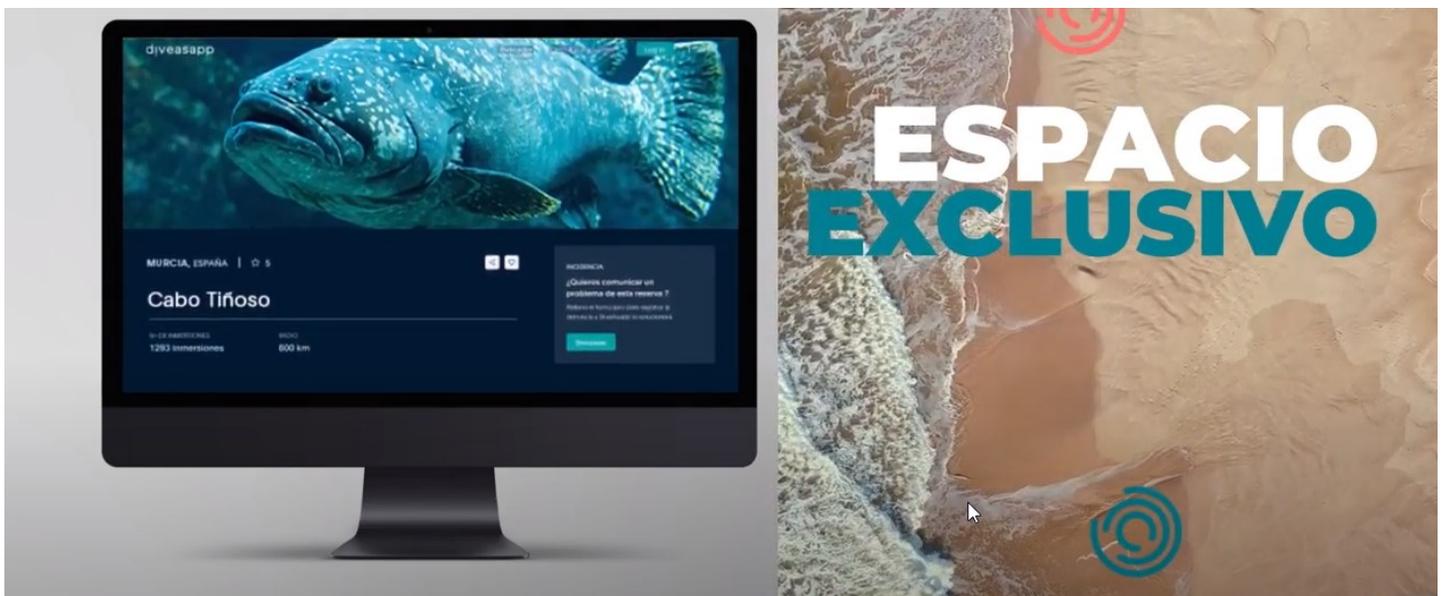
Piensen que la cooperación entre los diferentes agentes, buceadores, centros de buceo, certificadoras y organizaciones de conservación marina es la mejor herramienta para concienciar a

la sociedad en general sobre las buenas prácticas del buceo que fomenta un crecimiento sostenible del sector y respetuoso con el medio marino.

Durante el desarrollo del proyecto han transmitido esto a los agentes involucrados y todos parecen estar de acuerdo en el fondo y han aportado su punto de vista enriqueciendo las ideas que están detrás del proyecto, por lo que consideran fundamental escuchar y aprender de los grandes profesionales que se encuentran en el sector.

## RESULTADOS OBTENIDOS

Se encuentran en fase de desarrollo por lo que el proyecto todavía no está en el mercado y no se pueden valorar los resultados.



# Valor Añadido



## “Taller de elaboración de conservas para niños”



**GALP Itsas Garapen Elkarte**



Promotor: **Conservas La Gaviota, S.L.**



Convocatoria: **2019** Estado: **Proyecto en curso**



Coste del proyecto: **13.262,62 €**



Ayuda pública: **6.631,31 €**



Ámbito de aplicación: **Bermeo**



ITSAS GARAPEN ELKARTEA, FLAG



## CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social.
- ✓ Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc).
- ✓ Transferible
- ✓ Innovador
- ✓ Emprendimiento
- ✓ Resultado de un proceso participativo
- ✓ Durabilidad
- ✓ Creación de empleo

## EI PROMOTOR

El promotor de este proyecto, CONSERVAS LA GAVIOTA S.L., es una conservera que lleva más de cien años dedicada a la elaboración artesanal de conservas de pescado, principalmente con materia prima del mar Cantábrico.

En el siglo XIX, a través de lo que se conocía como la ruta del vino, se intercambiaban los productos de la meseta como el vino, por el pescado fresco del Cantábrico. Rufino Arroyabe comenzó con este trueque a comercializar el pescado fresco en la meseta. Para mantenerlo en las mejores condiciones posibles, a su paso por Gorbea, le echaban hielo, y de esta forma conseguían mantener la frescura del pescado hasta su destino. Corría el año 1898 y después de varios años de comercializar estos productos, Rufino Arroyabe decidió construir una fábrica de con-

servas y combinarlo con la vinoteca.

En aquellos tiempos, la conserva del pescado se conseguía bien manteniéndolo en salazón o en escabeche, siendo estos los orígenes de las latas de Bonito del Norte en escabeche.

Con la ayuda de su hijo, Rufino Arroyabe Ruiz de Azua, fueron añadiendo nuevos productos a la gama inicial e iban mejorando el proceso produc-

tivo de la conserva, hasta conseguir un producto de calidad y exquisito sabor.

Alrededor de los años 60 se trasladaron a unas nuevas instalaciones, en el mismo pueblo de Bermeo, abandonando ya el almacén de vino y dedicándose ya exclusivamente a la producción de Conservas de Bonito del Norte y a la Anchoa en Salazón. Comienzan a probar nuevos productos como las conservas en aceite de oliva .



En 1996, se construyó la fábrica actual, a la afueras de Bermeo, lo que les permite combinar la innovación tecnológica con la elaboración artesanal. Las nuevas instalaciones posibilitaron ampliar los formatos acercándose a satisfacer mejor las necesidades del consumidor final con los tarros de cristal de Bonito del Norte.

Actualmente, tienen la posibilidad de abarcar todo el mercado con los formatos industriales por un lado, y con el formato más pequeño dirigido al consumidor final, siempre manteniendo la calidad en la elaboración artesanal del producto cuyo conocimiento ha ido pasando de padres a hijos, nietos.

Además, la materia prima es fundamental para ellos, de ahí que tanto su compra como su selección sea un mi-

nucioso proceso muy mimado por todos los integrantes de la plantilla.

## PROYECTO

El “Taller de elaboración de conservas” es una actividad dirigida a escolares de entre 9 y 12 años, cuya finalidad es dar a conocer qué se hace en una conservera artesanal y todo el trabajo que está detrás de un tarro de bonito en conserva.

La actividad comienza con una visita guiada a lo largo de todo el proceso productivo, donde se muestra la recepción y origen del pescado, su corte y limpieza, embotado, esterilización y almacenamiento; haciendo especial hincapié en la zona de corte y embotado manual. También se subraya la





importancia de consumir producto local y de origen sostenible, y se explica las diferentes formas de captura de pescado que emplean los barcos de pesca tradicionales vascos.

Después, los niños tienen la oportunidad de elaborar ellos mismos unos tarros de conserva de bonito. En este taller se enseña a los niños los diferentes cortes que se deben emplear y las técnicas que deben seguir para un empaque adecuado. Una vez embotado el bonito, se añade aceite de oliva y se cierra con una tapa.

## OBJETIVOS

Con este proyecto "Conservas La Gaviota" pretenden reforzar los valores que representan: producto de calidad, proveniente de pesca sostenible y elaborado con técnicas artesanales.

Se persiguen los siguientes objetivos:

- Atraer a niños/jóvenes.
- Fomentar el patrimonio cultural pesquero y conservero.
- Diversificar la actividad principal (transformación de productos de la pesca).
- Aumentar el valor de los productos de la pesca.
- Potenciar el consumo de pescado.

## CONTRIBUCIÓN AL DLP

Bermeo es un municipio de referencia a nivel mundial en la elaboración artesanal de conservas de pescado; siendo las conserveras uno de los factores económicos de la villa.

Con este proyecto se pretende poner en valor la elaboración manual de las conservas de pescado entre los más jóvenes, así como fomentar el consumo de estos productos.

Permite diversificar la actividad de la empresa, siendo este el inicio de un proceso que deriva en el incremento de las visitas a las conserveras, actividad que se incluye como elemento destacado en la estrategia del GALP Itsas Garapen Elkartea dentro del eje del turismo, con el objetivo de crear nuevos ingresos complementarios que permitan incrementar y complementar las rentas del sector pesquero llevando a cabo actividades complementarias relacionadas con el turismo, tanto dentro como fuera del propio sector. Este eje estará estrechamente relacionado con el eje de infraestructuras, a partir del cual se pretende, entre otros aspectos, contribuir a la promoción de la mejora de las infraestructuras, la cual será clave en la oferta de servicios de turismo.

## LECCIONES APRENDIDAS

La importancia de enseñar los valores que quieren transmitir como empresa a las personas más jóvenes de la sociedad.

## RESULTADOS OBTENIDOS

Con este proyecto se ha puesto en valor la elaboración manual de las conservas de pescado entre los más jóvenes, así como el fomento del consumo de estos productos.

Las actividades desarrolladas dentro del programa "Los productos de mi tierra" que organiza la escuela de alimentación de EROSKI FUNDAZIOA, han sido un éxito. Con 14 grupos participantes y más de 300 escolares, el balance de participación ha sido positivo, tanto en las actividades realizadas en sus instalaciones, así como en las tutorías llevadas a cabo posteriormente en el centro escolar.



Por lo tanto, se han conseguido los objetivos perseguidos en la puesta en marcha de esta iniciativa, acercando a los más jóvenes, sus consumidores del futuro, a conocer la elaboración de conserva artesanal de bonito del norte de una forma amena, promoviendo desde la infancia el consumo de productos sostenibles provenientes de la pesca y fomentando el patrimonio cultural pesquero y conservero de su pueblo.



[regp.pesca.mapa.es](http://regp.pesca.mapa.es)

