

IDEAS DE PROYECTOS SUBVENCIONABLES PARA

ADMINISTRACIONES

Prioridad 3 FEMPA 2021 - 2027

- 1 Acondicionamiento y mejora de pescaderías, lonjas y espacios ligados a las cofradías, especialmente si con ello se genera empleo en el sector y se promociona el producto pesquero artesanal.
- 2 Acondicionamiento de lonjas y Puntos de Primera Venta (PPV) para ventas a particulares y rutas turísticas temáticas de pescado.
Adecuación de espacios de venta nuevos o antiguos para ser gestionados por profesionales del sector y ubicados cerca de cofradías, costas, en mercados del agricultor, en actividades y espacios del sector primario, actividades puntuales de promoción, etc.
- 3 Aplicaciones y nuevas tecnologías para agilizar y facilitar la gestión de los productos de pesca en cofradías y Puntos de Primera Venta (consultar necesidades con cada cofradía).
- 4 Apoyo y promoción de marcas locales de pesca que diferencien el producto local legal del foráneo y sobre todo del ilegal. Campañas de promoción de pescaderías y restaurantes que ostenten la marca.
- 5 Aumento de la eficiencia energética en la cadena de frío: proyectos de reducción del consumo energético y reducción de la huella de carbono en general. Auditorías y asesorías energéticas.
- 6 Aplicaciones y nuevas tecnologías para promocionar rutas costeras (y que sirvan como medio también de sensibilización).
- 7 Aprovechamiento de subproductos de pesca, sobretodo del atún (vísceras, piel, etc.): estudios y/o planes de negocio y gestión para gestión de subproductos.
- 8 Creación de mercadillos del pescador en zonas pesqueras, entre una o varias cofradías, con espacios de cata, demostraciones de limpieza y preparación de pescado, con promoción turística y local para activar la afluencia.
- 9 Concienciación a consumidores sobre el valor del producto local a través de campañas informativas a la población en general sobre los valores nutricionales del pescado fresco local y de los beneficios socio-económicos de consumir productos locales y productos KM0 (entrevistas a pescadores/as, biólogos, nutricionistas, economistas especialistas en economía local, chefs, etc.), creación de material visual: videos, imágenes, slogans.
- 10 Creación y distribución de material informativo físico, audiovisual y/o digital sobre productos artesanales del mar y el sector pesquero en general.
Cursos de limpieza y preparación de pescado local, show-cooking, recetas tradicionales, eventos con restaurantes/cocineros locales involucrando a la mayor parte de recursos posibles del municipio: escuelas de cocina, centros de mayores, comunidad educativa, empresas de sector (náuticas, de submarinismo, agencias de turismo, ONGs, etc).
- 11 Campañas, eventos de gastronomía local con inclusión de productos del mar (ruta de la tapa con productos del mar) y preparaciones novedosas de atún, recetarios innovadores accesibles al público en general.
- 12
- 13

- 14 Campañas, festivales, de consumo del producto de temporada (por ejemplo potas, camarones), con información sobre el producto, rutas y demostraciones, recetario y show-cooking, maridaje, etc.
- 15 Campañas de concienciación con asociaciones de consumidores. Inclusión de productos del mar en cestas de consumo responsable y/o cestas de consumo ecológico.
- 16 Campañas de información, reuniones, sesiones, mailings, etc., a restaurantes y/o pescaderías con información sobre las ventajas del producto local y desventajas y riesgos presentes en la compra de pescado proveniente de pesca furtiva.
- 17 Celebración de actividades de promoción de la transformación y comercialización de atún despiezado a nivel local (hoteles, restaurantes, supermercados, comedores públicos, consumidores particulares, etc.). con actividades demostrativas de utilización del atún, recetarios, videos, cursos a cocineros/as y jornadas sobre el ciclo del atún desde el mar hasta nuestra mesa, que incluyen visita a pescadores/as, Cofradías, Organizaciones de Productores y ronqueo de atún, información nutricional sobre el atún fresco o congelado pescado en Canarias y el atún en lata proveniente del pacífico.
- 18 Creación y difusión turística de senderos costeros, con puntos/centros de interpretación, con información de flora y fauna de la zona y recomendaciones de cuidados del medio.
- 19 Campañas de limpieza de playas, campañas informativas y de concienciación y contra la pesca furtiva en ayuntamientos, colegios, colectivos, ONG's, centros de conservación, tiendas de pesca, de submarinismo, etc.
- 20 Creación banco de datos de imágenes y videos, promoción de memoria visual. Concurso de fotos/vídeos de pesca artesanal de Tenerife, seleccionando las fotos más representativas del sector, premiando distintas categorías: mejor imagen del producto, mejor imagen del arte de pesca, del pescador/a, de paisaje.
- 21 Concursos fotográficos sobre la pesca artesanal en Tenerife, productos del mar, pescadores/as y barcos.
- 22 Colocación de fotos murales con temas relacionados con la pesca y el medio marino en la costa o en eventos costeros. Historia de costumbres: libro recopilador sobre la historia, costumbres, vocablos, tradiciones de pueblos del mar (y hacia el mar) .
- 23 Creación de una red de dispensadores de agua potable (filtros de agua) que ayude a disminuir el consumo de botellas de plástico
- 24 Colocación de fondeaderos "ecológicos" que eviten la dispersión y multiplicación de fondeaderos en zonas sensibles del fondo marino que puedan ser dañadas (sebadales, corales, algas)
- 25 Celebración de festivales gastronómicos de promoción del producto local en los periodos de mayores capturas
- 26 Desarrollo de proyectos novedosos de ocio marítimo y costero, ejemplos: avistamiento de aves, restaurante sobre el mar, bicicletas marinas, cayacs, etc.
- 27 Dinamización directa de cofradías: organización de visitas y entrevistas con cofrades para identificar sus necesidades, intereses, festividades, etc.
- 28 Dinamización de muelles pesqueros: demostraciones, charlas, descripción de artes de pesca, interacción con pescadores/as y público general.
- 29 Elaboración y difusión de material sobre normativa regional de pesca, definición de pesca furtiva, tallas mínimas y sanciones vigentes a través de las webs de ayuntamientos, asociaciones, entes públicos relacionados con el sector a través de páginas webs de cada ayuntamiento y organismo, de material impreso o bien en campañas específicas.
- 30 Formación a personas interesadas, grupos de consumo, cocineros, etc., en la transformación de productos de la pesca para aumentar el consumo de atún a nivel local y entre consumidores finales (elaboración particular de conservas, tratamiento de productos derivados de la pesca: salación, etc.), acuerdos con escuelas de cocina, chefs y proyectos ejemplo de otras regiones).

Introducción de tecnologías de comunicación que faciliten la venta directamente a particulares: canales facebook, watsap, creación y promoción de una web en donde se anuncie la época de cada pescado, la pesca disponible cada día en cada punto, los tamaños mínimos, artes de pesca, características de cada producto del mar, etc.

Innovación y mejora de la presentación del producto de cara a la venta al consumidor final: promoción e investigación de empaquetado atractivo, con información sobre arte de pesca, información nutricional y receta base en varios idiomas.

Investigación y apoyo a través de estudios y visitas a cultivos exóticos o innovadores: cultivo de corales, microalgas y algas para alimentación/cosmética, almejas, etc., apoyo a planes de negocio y explotación de cultivos innovadores.

Implantación de reservas marinas: concienciación, negociación y estudios de viabilidad para generar consenso y sostener la implantación de zonas protegidas.

Innovación en la pesca que mejore la sostenibilidad: reuniones de consenso con pescadores/as, creación de proyectos piloto, adhesión a proyectos a nivel europeo para evitar descartes y/o pesca abusiva y/o limitar los daños a medio ambiente (Proyectos ejemplo: proyecto pesca de arrastre con abertura de escape para especies protegidas o no deseadas, proyecto de nasas que se encogen para recogerlas y que duran el doble, etc.).

Instalación de pasarelas para el acceso de personas con movilidad reducida al mar y a la costa.

Jornadas de conexión entre pescadores y pescadoras y/o cofradías con clubes de consumo (consumo solidario y/o ecológico/artesanal).

Mantenimiento y gestión de zonas de interés ecológico: proyectos de cogestión de recursos costeros, creación de redes de recolección de información, paneles informativos para público en general, sensibilización a escolares y público en general, limpieza de playas, etc.

Organización de visitas con empresarios locales a proyectos foráneos ejemplares de comercialización y transformación

Organización de eventos de publicidad y marketing sobre productos de pesca local en centros de gran afluencia turística (supermercados, paseos marítimos, mercados, etc.).

Organización de encuentros, o actividades de cooperación regional, nacional o transnacional entre cofradías y actores relevantes del sector para identificar buenas prácticas y proyectos innovadores.

Organización y promoción de sesiones formativas a personas desempleadas y público en general para promocionar el relevo generacional en la pesca

Propoción y apoyo al sector en la creación de Organizaciones de Productores y/o Cooperativas para la comercialización de productos pesqueros, la negociación conjunta de precios y distribución de gastos (por ejemplo OP del Camarón, OP de Cofradías del Sur/Norte, etc.)

Promoción del pescado local entre extranjeros residentes (en idiomas) a través de folletos, información en webs de gastronomía, prensa local extranjera, turismo de Tenerife y agencias de turismo municipales y privadas.

Proyectos de mejora de la trazabilidad e identificación de productos pesqueros

Promoción de la pesca turismo: promoción de paseos en barcos pesqueros y demostración de artes de pesca para turistas. Promoción del turismo marinero: rutas guiadas y demostraciones del funcionamiento de la actividad pesquera en tierra, en cofradías y/o puntos de interés pesquero, lonjas, pescaderías, con visitas a barcos, demostraciones de ronqueo de atún, catas, información general, Mar Turismo, visitas a pueblos pesqueros, etc. Promoción del turismo de acuicultura: visita a los espacios, creación de materiales, etc.

- Proyectos de musealización de lonjas de pescadores/as, puntos de primera venta, cofradías, y/o espacios
- 46 costeros en general con fines turísticos y educativos, acondicionando espacios para exposiciones y actividades de diversificación turística, concienciación, pesca turismo y turismo marino.
- 47 Proyectos investigación del efecto del cambio climático en el medio y el sector pesquero.
- 48 Proyectos de información y ciencia ciudadana sobre el mar y la costa y las especies que allí habitan para promover el conocimiento, la conservación y la valorización del medio natural marino y costero.
- 49 Promocionar y apoyar la creación de deportes y actividades marinas sostenibles: escuelas infantiles de vela, escuelas de socorrismo, escuelas de interpretación del medio marino, senderismo, avistamiento de aves, etc.
- 50 Proyectos de promoción y cursos de formación en oficios y profesiones relacionadas con la pesca, carpintería de ribera y medio marino y costero.
- 51 Recuperación y reacondicionamiento de zonas marinas y costeras para su recuperación y renaturalización: limpieza y adecuación de charcas, restauración de graveras, colocación de paneles, de casetas de avistamiento, de señales y límites de acceso.
- 52 Realizar estudios sobre interacción de actividades en el medio marino y costero, capacidad de carga de zonas costeras, mantenimiento de zonas naturales, impactos medioambientales de actividades de ocio marino, etc.
- 53 Utilización de un barco pesquero para su acondicionamiento como museo de la pesca.

(Atención: todos estos proyectos son subvencionables siempre y cuando se respeten todas las condiciones de la subvención)

Más información en www.gactenerife.com



Financiado por
la Unión Europea



Gobierno
de Canarias