

IDEAS DE PROYECTOS PARA ADMINISTRACIONES

Prioridad 3 FEMPA 2021 - 2027

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.

Acondicionamiento y mejora de pescaderías, lonjas, puntos de primera venta (PPV) y espacios ligados a las cofradías, especialmente si con ello se genera empleo en el sector y se promociona el producto pesquero artesanal.

Introducción de **tecnologías de comunicación** que faciliten la venta directamente a particulares: canales Facebook, WhatsApp, 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.

Inclusión de la pesca dentro de las actividades de promoción del sector primario. Promoción de conexión entre pescadores y pescadoras y/o cofradías con clubes de consumo (consumo solidario y /o ecológico/artesanal).

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**.

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).

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 socioeconómicos de consumir productos locales y productos KMO (entrevistas a pescadores/as, biólogos, nutricionistas, economistas especialistas en economía local, chefs, etc.), creación de material visual: videos, imágenes, slogans.

Cursos de limpieza y preparación de pescado local, especialmente tñidos, 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.).

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.

Campañas de información, 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**.

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 foráneo.

Promoción de la pesca turismo: promoción de paseos en barcos pesqueros y demostración de artes de pesca para turistas. Promoción del turismo marino: 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.

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.

Creación y difusión turística de senderos costeros, con puntos/centros de interpretación, con información de la flora y la fauna de la zona y exigencias y recomendaciones de conservación.

Desarrollo de proyectos novedosos y sostenibles de ocio marítimo y costero, ejemplos: avistamiento de aves, restaurante sobre el mar, bicicletas marinas, cayacs, etc.

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).

Mejora, mantenimiento y gestión de zonas costeras: promoción de la conservación a través del mantenimiento de zonas costeras, realización de estudios de conservación, recolección de información, colocación de paneles informativos, actividades de información y sensibilización a público en general, limpieza de playas, etc.

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

Campañas informativas y de concienciación y contra la pesca furtiva en ayuntamientos, colegios, colectivos, ONGs, centros de conservación, tiendas de pesca, de submarinismo, etc.

Aplicaciones y nuevas tecnologías para promocionar rutas costeras que sirvan como medio también de información y sensibilización.

Elaboración y difusión de material sobre normativa regional de pesca recreativa, 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.

Proyectos de investigación del efecto del cambio climático en el medio marino y costero y/o en el sector pesquero, **proyectos de conservación** de la biodiversidad marina y costera.

Creación de un 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, del paisaje y de la biodiversidad.

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.

Colocación de 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).

Creación de una **red de dispensadores de agua potable (filtros de agua)** en zonas de costa y/o en cofradías que facilite el acceso a agua potable y que ayude a disminuir el consumo de botellas de plástico

Utilización de un **barco pesquero para su acondicionamiento como museo** de la pesca.

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

Recuperación y reacondicionamiento de zonas marinas y costeras para su rescate y renaturalización: limpieza y adecuación de charcas, restauración de graveras, colocación de paneles, de casetas de avistamiento, de señales y límites de acceso.

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)

Realización de 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.

Promoción de deportes y actividades marinas sostenibles: escuelas infantiles de vela, escuelas de socorrismo, escuelas de interpretación del medio marino, senderismo, avistamiento de aves, etc.

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

Más información en www.gactenerife.com