



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Red Española de Grupos de Pesca



*Catálogo de
buenas prácticas
en DLP del
FEMP*

Finalización de período



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marítimo y de Pesca

CATÁLOGO DE BUENAS PRÁCTICAS EN DLP DEL FEMP

Finalización de período



Título:

Catálogo de Buenas Prácticas en Desarrollo Local Pesquero

Edita:

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

Unidad proponente:

Subdirección General de Sostenibilidad Económica y Asuntos Sociales.
Dirección General de Ordenación Pesquera y Acuicultura.

Diseño y maquetación:

Red Española de Grupos de Pesca

Impresión y encuadernación:

Lota. Comunicación Integral. S.L.

NIPO línea: 003-23-083-9

NIPO papel: 003-23-082-3

Depósito Legal: M-24940-2024

Tienda online:

www.mapa.gob.es

<https://servicio.mapama.gob.es/tienda/>

e-mail:

centropublicaciones@mapa.es

Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado:

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

Este catálogo cuenta con la Licencia del Centro Español de Derechos Reprográficos - EGDPI (CEDRO) para el uso de los derechos de Propiedad Intelectual de prensa.

Las opiniones expresadas en esta obra corresponden exclusivamente a sus autores y no reflejan necesariamente los puntos de vista del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

En esta publicación se ha utilizado papel libre de cloro de acuerdo con los criterios medioambientales de la contratación pública.





Introducción	7
Diversificación	13
ORTINALÓN: una empresa de catering	15
Turismo Marinerio Murcia 2022	19
Gobernanza	23
Pescas con la red T90 en barcos de arrastre	25
Proyecto Rederas	29
Medio Ambiente	33
Aplicación móvil de seguimiento de los recursos pesqueros de las Islas Pitiusas (EIFOR)	35
Cabañas bioclimáticas turísticas	39
Estudio piloto de sistemas de filtradores para mejorar la calidad de las aguas costeras en áreas con vertidos y entradas difusas de nutrientes	43
Exposición de mobiliario de hormigón reciclado producido con cáscara de mejillón	47
Fabricación de productos con materiales reutilizados y residuos provenientes de la manufactura	51
Revalorización de las Salinas de Janubio. Diversificación hacia el ecoturismo y la economía azul	55
Sociocultural	59
Acondicionamiento Faro del Caballo de Santoña y su entorno	61
Campaña de divulgación del modo de vida del sector pesquero y sensibilización ambiental “Mar de Gentes”	65
Enmalle Studio. Espacio para elaboración de obras de arte con redes y basura marina, residencia para artistas y espacio gastronómico relacionado con el mar	69
Formación náutica-pesquera Mogán 2021/2022	73
Las Barcas del Pescado, un museo flotante	77
Reconstrucción 3D de la cetárea “La Picola” e integración en el recorrido interactivo con realidad virtual en el Museo del Mar de Santa Pola	81
Un mar accesible	85
Valor añadido	89
Adquisición e instalación de placas solares en la Cofradía de Pescadores de Cartagena	91
Itsas Sareak	95
Mar da Morosa. Artesanos del pescado	99
Pulpo de Lonja	103
Sala de envasado de productos pesqueros	107
Sala de procesado de secado para jareas y pejines	111

El Fondo Europeo, Marítimo y de la Pesca (FEMP) dirigido a respaldar la política marítima y pesquera de la UE vigente en el periodo 2014-2020, estaba regido por los principios inspiradores de: apoyar a los pescadores en la transición a la pesca sostenible; ayudar a las comunidades costeras a diversificar sus economías; financiar proyectos para crear empleo y mejorar la calidad de vida en las costas europeas; y, facilitar el acceso a la financiación. Este fondo se fijaba como eje horizontal los objetivos establecidos por la Estrategia Europa 2020, que incluyen un crecimiento inteligente, sostenible e integrador. Dentro de dicha estrategia se contemplaba como uno de sus objetivos globales el impulso de Estrategias de Desarrollo Local Participativo (EDLP) para afrontar los cambios estructurales, sociales y ambientales que la mayoría de zonas costeras, tradicionalmente dependientes de la pesca, venían experimentando.

Así pues, el **Desarrollo Local Participativo (DLP)** en este periodo se concibe como un **proceso de desarrollo integrado**, compuesto por tres elementos comunes e interrelacionados (territorio, asociación y estrategia de desarrollo local participativo), **diseñado para involucrar, facilitar, ofrecer recursos y capacitar a las comunidades locales a la hora de emprender** su propio desarrollo local. Dicho proceso está **gobernado por los**

“El trabajo y esfuerzo de los GALP han contribuido a la activación socioeconómica, la integración social, la conservación sostenible del medio ambiente de sus entornos (...).”

Grupos de Acción Local del Sector Pesquero (GALP), asociaciones público-privadas formadas por representantes de los sectores pesquero y acuícola que trabajan para implementar la Estrategia de Desarrollo Local Participativo (en adelante, EDLP) en su zona. Actúan, por tanto, como dinamizadores del territorio, asumiendo la

responsabilidad directa de la gestión y aplicación de los fondos de las políticas marítimas, pesqueras y acuícolas de la UE.

Los GALP elaboraron para cada zona una EDLP que se implantó durante el período de programación del FEMP 2014-2020. Ésta se define como el conjunto coherente de operaciones cuyo fin es satisfacer objetivos y necesidades locales, que contribuyen a la realización de la estrategia de la Unión Europea para un crecimiento inteligente, sostenible e integrador, diseñado y puesto en

práctica por un GALP. Era imprescindible que

los proyectos que se apoyen en estas EDLP, nacieran y se desarrollaran desde abajo, a partir de las personas que conocen mejor su territorio, y los GALP son los mejores conocedores de las necesidades locales y excelentes dinamizadores de recursos e ideas para desarrollar exitosos proyectos públicos y privados que repercuten en una expansión económica de su entorno.

Sin duda, es destacable el buen trabajo que han realizado los GALP en el ámbito pesquero, en la dinamización de las economías locales y en la fijación de la población





en las zonas costeras o próximos al litoral, contribuyendo al necesario relevo generacional en el mar. De hecho, los grupos han desempeñado un papel protagonista a la hora de promover proyectos que tienen como pilares revalorizar el patrimonio cultural mariner/medio ambiental del territorio, fomentar el desarrollo sostenible y la innovación, valorizar los productos de la pesca, impulsar el turismo sostenible e inclusivo, así como diversificar la actividad económica en el litoral. En el transcurso de este periodo, han conseguido contribuir a la construcción de comunidades fuertes, capaces de gestionar sus recursos de forma eficiente y sostenible, y economías resistentes a las perturbaciones a corto plazo y cambios de efecto prolongado, como la pandemia del COVID-19, el cambio climático, la presión sobre los recursos naturales y la biodiversidad y las crecientes desigualdades en la distribución de la riqueza.

A su vez, para fomentar un sector de la pesca y la acuicultura más integrado y participativo, se ha promovido el trabajo en red, el intercambio y divulgación de experiencias, conocimientos y buenas prácticas y el dialogo social a través de la Red Española de Grupos de Pesca (REGP). Esta es un instrumento clave para el aprendizaje e interacción entre los GALP; un canal de información, comunicación y difusión de las actividades realizadas para contribuir al DLP, correspondiendo a la Dirección General de Ordenación Pesquera y Acuicultura de la Secretaría General de Pesca, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, su gestión y dinamización.

La misión de la REGP es promover la comunicación, el intercambio y difusión de experiencias y actividades que contribuyen al DLP, y el fortalecimiento de los GALP. En otras palabras, la REGP actúa como una plataforma que facilita la cooperación y el trabajo en red dando protagonismo a las aportaciones de los GALP, la Autoridad de Gestión (AG) y Organismos Intermedios de Gestión (OIG), así como otras instituciones públicas y privadas implicadas en consolidar un presente sostenible y un futuro viable para las comunidades pesqueras.

En su objetivo de divulgación de buenas prácticas que se desarrollan en todo el litoral español y que contribuyen a su dinamización, **la REGP presenta su séptima edición del Catálogo de buenas prácticas, el último correspondiente al periodo FEMP**, un instrumento que identifica y presenta ejemplos concretos de iniciativas exitosas realizadas en todo el territorio costero español. Estas acciones que los GALP han impulsado, tienen un efecto demostrativo e inspirador, sirviendo así de incentivo para la realización de innovadores e interesantes proyectos en otros territorios en el periodo del Fondo Europeo, Marítimo, de Pesca y de Acuicultura (FEMPA).

A través de este catálogo de finalización del periodo FEMP se identifican y exponen **23 iniciativas** llevadas a cabo en el litoral español relacionadas con la implementación del DLP, correspondientes a las convocatorias de ayudas FEMP 2022-2023 y de proyectos de otras convocatorias pasadas que, por diferentes circunstancias, no se tuvieron en cuenta en otros catálogos, pero que son relevantes para considerarse como buenas prácticas.

Los protagonistas de los veintitrés proyectos seleccionados son mujeres y hombres que han materializado su idea de negocio a través de proyectos innovadores en diferentes territorios costeros. Su trabajo y esfuerzo han contribuido a la activación socioeconómica, la integración social, la conservación sostenible del medio ambiente de sus entornos, además de ofrecer notables resultados y valiosos conocimientos.

Finalmente, en esta nueva edición, la REGP quiere agradecer y transmitir su más sincera felicitación a todas aquellas personas, entidades, organismos y, en especial, a los GALP, que han colaborado con su conocimiento y experiencia y, además, han contribuido, con sus aportaciones y valoraciones, a desarrollar y mejorar este documento. A todos ellos, el máximo reconocimiento por su trabajo, compromiso e interés. De la misma forma, la REGP quiere animar a los promotores a que continúen consolidando y extendiendo estas actuaciones en los próximos años.

METODOLOGÍA

Si bien son muchas las iniciativas españolas que podrían tener cabida en este catálogo, se han seleccionado sólo aquellos ejemplos que se consideraban más representativos.

Para dar una visión detallada, homogénea y comparable de todos los proyectos analizados, de manera análoga a lo realizado en los anteriores catálogos, se ha empleado la misma metodología.

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

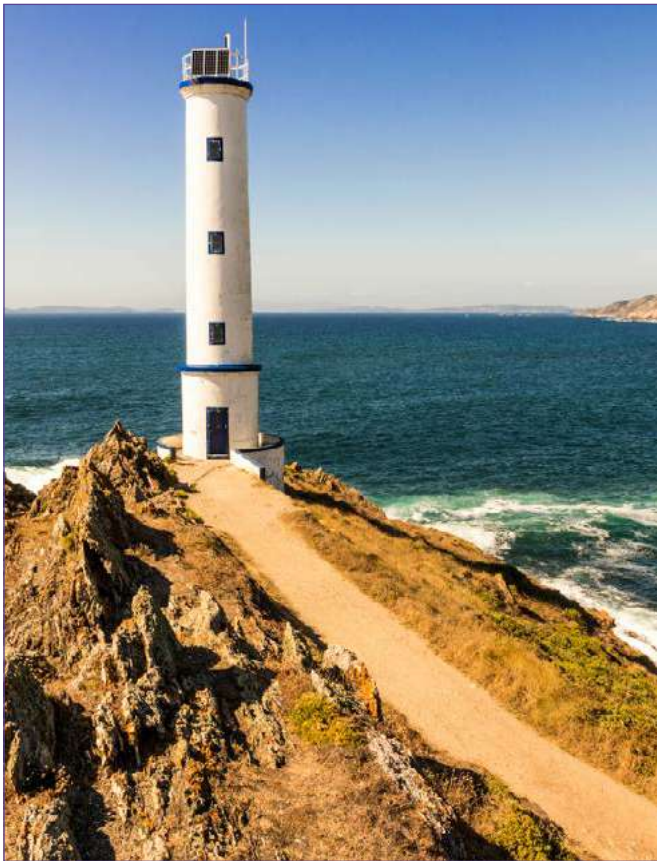
La metodología utilizada para la preselección de los proyectos se desarrolla en varias fases, las cuales siguen el siguiente esquema:



Para seleccionar las iniciativas, se ha considerado la definición de “buena práctica” ya empleada en anteriores catálogos. Se trata de la proporcionada por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), donde se describe como: “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”.

Partiendo de la definición anteriormente mencionada, se han establecido los siguientes criterios para identificar un proyecto o iniciativa como “Buena práctica”, considerándose como tal cuando cumple con el mayor número de los que se exponen a continuación:

- **Exitoso/Impacto positivo.** Ha sido adoptada con éxito y ha tenido un impacto positivo en los individuos y/o en las comunidades locales.
- **Sostenible.** Su acción se mantendrá en el tiempo. Asimismo, satisface 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.
- **Fomento de la igualdad de oportunidades.** La buena práctica elimina desigualdades aceptando la diversidad social y cultural, debe promover la igualdad y la equidad social y reconocer y valorar las distintas capacidades de las personas.
- **Transferible.** Las buenas prácticas deben ser transmisibles, replicables y adaptables, y que pueda servir de ejemplo útil para reproducir en el caso de otras iniciativas, situaciones 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.
- **Emprendimiento.** Se valorará el nivel que el proyecto aporta.
- **Proceso participativo.** Se considerará el enfoque participativo para generar un sentido de pertenencia de las decisiones y las acciones.



- **Durabilidad.** No debiendo ser una iniciativa aislada, sino que tenga vocación de permanencia en el tiempo.
- **Creación de empleo.** Se valorará que la iniciativa haya generado o pueda generar nuevos puestos de trabajo, así como que haya supuesto o pueda suponer una mejora significativa de las condiciones laborales de los ya existentes.

La REGP, en su labor de difusión de los proyectos impulsados por los GALP, recopila la información de las iniciativas desarrolladas a través de éstos, mediante una plantilla/ficha, que recoge los datos relativos a los proyectos que abarcan datos generales, del promotor, económicos del proyecto, plazos, estrategias, objetivos y prioridades, e indicadores, para posteriormente incorporar esta información en la base de datos de la REGP para su visualización en la web.

Para la preselección de buenas prácticas, se tuvieron en cuenta las siguientes fichas de proyectos:

- Las de la convocatoria 2022 recibidas con posterioridad a la elaboración del catálogo anterior.
- Las de la convocatoria 2023 recibidas hasta la fecha.

- Las no seleccionadas en catálogos anteriores, pero que, por la información publicada en las páginas web de los GALP, redes sociales, noticias de prensa u otros medios, se ha apreciado que son relevantes para considerarse buenas prácticas.

Tras ello, se analizó la siguiente información de cada una de las fichas anteriormente mencionadas: nombre de la iniciativa, convocatoria, comunidad autónoma, GALP al que pertenece, además de un resumen general del proyecto, y se revisó el cumplimiento de los criterios anteriormente descritos.

Asimismo, se clasificaron los proyectos atendiendo al “Tipo de operación”, explicados a continuación, para que cada uno de ellos contuviera, al menos, una iniciativa. Estos responden a la clasificación/objetivo estratégico que cumplen los proyectos, en base al art. 63 del Reglamento FEMP, en el que se enmarcan las iniciativas del DLP.

- **Diversificación:** apoyo a ésta dentro o fuera del sector de la pesca comercial, al aprendizaje permanente y a la creación de empleo en las zonas pesqueras y acuícolas.
- **Gobernanza:** refuerzo del papel de las comunidades pesqueras en el desarrollo local y de la gobernanza de los recursos pesqueros y actividades marítimas locales.
- **Medio ambiente:** impulso y aprovechamiento del patrimonio medioambiental de las zonas pesqueras y acuícolas, incluidas las operaciones de mitigación del cambio climático.
- **Sociocultural:** fomento del bienestar social y del patrimonio cultural de las zonas pesqueras y acuícolas, incluido el patrimonio cultural pesquero, acuícola y marítimo.
- **Valor añadido:** aumento del valor, creación de empleo, atracción de jóvenes y promoción de la innovación en todas las fases de la cadena de suministro de los productos de la pesca y la acuicultura.

Igualmente, en esta fase, se tuvo en consideración que, al menos, haya una iniciativa por cada comunidad autónoma, de tal forma que todos los territorios estén representados.

Una vez finalizada esta fase, se elaboró un listado de proyectos susceptibles de inclusión en este documento, y se procedió a la selección definitiva de las iniciativas que han conformado este documento.

Para la redacción del presente Catálogo, se solicitó la colaboración de los GALP para recabar información adicional de los proyectos elegidos (a través de una ficha específica).

ESTRUCTURA DEL CATÁLOGO

Con el objetivo de orientar y facilitar la lectura del presente catálogo, el mismo se ha estructurado según el “tipo de operación” del proyecto: diversificación, gobernanza, medio ambiente, sociocultural y valor añadido.

Dentro de cada categoría, se incluyen los proyectos seleccionados en formato de fichas.

CONTENIDO DE LAS FICHAS

La estructura común de presentación de los datos será la siguiente:

DATOS GENERALES DE LA INICIATIVA:

Nombre de la Buena Práctica: título que identifica la iniciativa.

- Promotor: persona/entidad que impulsa el proyecto.
- Convocatoria: año de la convocatoria de la ayuda.
- Estado: en curso o ejecutado.
- Coste del proyecto (en euros): importe económico del proyecto subvencionable + no subvencionable.
- Ayuda pública (en euros): importe económico subvencionable.
- Ámbito de aplicación: lugar donde se lleva a cabo la Buena Práctica.

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

Se muestran resaltados aquellos principios que cumple la iniciativa expuesta.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA INICIATIVA:

- El promotor: recoge una breve reseña sobre su trayectoria personal y profesional y/o posible relación con el sector pesquero.
- Proyecto: descripción de la iniciativa.
- Objetivos: marcados con la puesta en marcha de la iniciativa.



- Contribución al DLP: aportación de la iniciativa al DLP en el área del GALP.
- Valor de la cooperación (solo en el caso de iniciativas de cooperación): beneficios reportados al colaborar con otros agentes locales.
- Lecciones aprendidas: conocimientos adquiridos que puedan ser transferibles a otros promotores.
- Resultados obtenidos: logros alcanzados gracias a la implementación de la iniciativa.
- Otra información de interés: datos adicionales reseñables sobre la iniciativa.





Diversificación

En esta categoría se recogen todas aquellas actividades de apoyo a la diversificación dentro o fuera del sector de la pesca comercial, al aprendizaje permanente y a la creación de empleo en las zonas pesqueras y acuícolas.

CONTENIDO

ORTINALÓN: una empresa de catering.....	15
Turismo Marinerio Murcia 2022.....	19



ORTINALÓN: una empresa de catering



GALP BAJO NALÓN

- | | |
|---------------------------|------------------------------------------------|
| ▶ Promotor: | ORTINALÓN S.L. |
| ▶ Convocatorias: | 2017 y 2018 |
| ▶ Estado: | Proyectos ejecutados |
| ▶ Coste de los proyectos: | 33.466,73 € / 15.880,23 € |
| ▶ Ayudas públicas: | 17.260,09 € / 10.824,47 € |
| ▶ Ámbito de aplicación: | Muros de Nalón - Principado de Asturias |



<https://www.elhorreocomidaparallevar.com/>



<https://www.youtube.com/@ElHorreocomidacaseraparallevar>



<https://www.facebook.com/ElHorreoComidaCasera/>



<https://www.instagram.com/elhorreocomidacaserasera/?hl=es>

CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Exitoso/Impacto positivo
- Sostenible
- Fomento de la igualdad de oportunidades
- Transferible
- Innovación
- Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Creación de empleo

EL PROMOTOR

La empresa **ORTINALÓN S.L.**, es la promotora de estas exitosas iniciativas de restauración. Su único accionista es Iván Pulido Cancelas, un joven de 40 años originario de Muros de Nalón y pescador profesional, con amplia trayectoria en el sector, especializado en percebes, angulas y algas. Iván es un emprendedor nato con una conexión profunda con el mar. Su liderazgo, dedicación y don de gentes como pescador se reflejan en la frescura y calidad de los productos que preparan en su obrador y en el trato a sus clientes y los lazos que ha establecido con éstos.

El GALP Bajo Nalón gestionó la solicitud de apoyo del FEMP en dos etapas del proyecto.

PROYECTOS

En 2017 el FEMP ya apoyó el proyecto **“Instalación de una empresa de catering”**, que consistía en la creación de una empresa de platos precocinados en San Esteban

de Pravia (Concejo de Muros de Nalón), donde se adaptó un local con una cocina industrial, lugar principal de elaboración de los platos de la empresa.

Dicha iniciativa empresarial surge de la idea de este pescador profesional, que buscaba complementar su actividad en el mar con una actividad en tierra. Tras observar el auge del sector de la comida preparada en las zonas urbanas, consideró que, en su pueblo, había demanda suficiente para este tipo de servicios, por lo que decide emprender con este negocio. Aunque inicialmente había definido a los jóvenes como su público objetivo, finalmente son las personas de mayor edad quienes mejor han respondido, ya que valoran más la comida tradicional, con sabores de siempre, y a un precio asequible, no compensándoles cocinar si viven solos. En este sentido, la empresa se distingue por ofrecer una cocina casera tradicional elaborada con productos regionales de muy alta calidad, destacando especialmente las recetas de pescado local.

Los conocimientos de este pescador artesanal se reflejan en las recetas tradicionales que más éxito tienen entre sus clientes: el rollo de bonito y el bacalao, que además son elaboradas con especies capturadas en el Cantábrico.

A raíz de este proyecto, surgió una excelente oportunidad laboral para la madre del promotor, una gran cocinera que en aquel momento se encontraba desempleada, pero que, a día de hoy, ocupa el cargo de directora de cocina de esta empresa de catering asturiana.

Sin embargo, el proyecto no quedó ahí, fue creciendo gracias al esfuerzo y trabajo del equipo. En 2018 decidieron solicitar nuevamente ayuda del FEMP para la

“[...] surge de la idea de este pescador profesional, que buscaba complementar su actividad en el mar con una actividad en tierra”





DA 1.1 sobre “Diversificación de profesionales del sector pesquero: Desarrollo de otra actividad fuera del sector pesquero, ampliando y modernizando la línea de negocio con elaboración propia de productos alimenticios con destino a venta en establecimientos de restauración y otros puntos de venta”.

LECCIONES APRENDIDAS

El desarrollo de estos proyectos favoreció el carácter demostrativo de estas iniciativas ante los compañeros pescadores del promotor, ya que han visto cómo pueden dedicar su tiempo a actividades complementarias a la pesca, sin necesidad de salir de su pueblo.

RESULTADOS OBTENIDOS

- Diversificar la realidad empresarial de la zona con una actividad innovadora que no se ofrecía anteriormente.
- Complementar la actividad pesquera de un profesional con una operación en tierra que destaca y valoriza especialmente los productos del mar.
- Generar siete puestos de trabajo.

“**modernización y ampliación de sus instalaciones**”. La estrategia de ORTINALÓN no se ha limitado a un rápido crecimiento, sino que prefieren crecer paulatinamente (a pesar de que la demanda ha crecido notablemente) para que así la calidad de sus productos no se vea comprometida.

“Diversificar la realidad empresarial de la zona con una actividad innovadora que no se ofrecía anteriormente.”

Actualmente, la empresa, cuyo nombre comercial es “Comidas para llevar El Hórreo”, está consolidada, cuenta con tres puntos de venta en las localidades de Muros de Nalón, Cudillero y Pravia y emplea a siete personas. Además, provee a restaurantes y a alojamientos turísticos de la zona, que apuestan por la externalización de parte de su carta con productos locales de calidad.

OBJETIVOS

Esta iniciativa busca en tierra un complemento a la actividad pesquera. Además:

- Genera nuevos puestos de trabajo, entre ellos el correspondiente a la madre del promotor.
- Presta un servicio que no se ofertaba en este territorio rural y costero.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

Ambos proyectos están encuadrados dentro del plan de actuación y medidas de la estrategia de desarrollo local del GALP del Bajo Nalón, en concreto en la MEDI-





Turismo Marinerero Murcia 2022



GALPEMUR

- ▶ Promotor: **Tárraga y Trives, C.B.**
- ▶ Convocatoria: **2022**
- ▶ Estado: **Proyecto ejecutado**
- ▶ Coste del proyecto: **107.803,67 €**
- ▶ Ayuda pública: **70.072,38 €**
- ▶ Ámbito de aplicación: **San Pedro del Pinatar - Región de Murcia**



<https://www.turismomarineromurcia.com/>



<https://www.instagram.com/turismomarineromurcia/>



<https://www.linkedin.com/in/turismo-marineromurcia/>

CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Exitoso/Impacto positivo
- Sostenible
- Fomento de la igualdad de oportunidades
- Transferible
- Innovación
- Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Creación de empleo

EL PROMOTOR

La creación de la empresa **Tárraga y Trives C.B.** en el año 2017, dedicada a las actividades de pesca-turismo, turismo marinerero, ambientales y chárter, es fruto de la confluencia de intereses de Manuel Trives, licenciado en Ciencias del Mar que colabora como científico externo con la Cofradía de Pescadores de San Pedro del Pinatar y que cuenta con experiencia en el sector marítimo y, en particular, en el chárter y buceo recreativo; y Juan Tárraga, pescador con una dilatada experiencia en el sector pesquero.

La empresa es pionera en el ámbito del turismo marinerero en la Región de Murcia.

PROYECTO

“Turismo Marinerero Murcia 2022”

consiste en una ampliación de la empresa mediante la adquisición de una nueva embarcación encaminada a desarrollar la actividad económica dentro del marco del turismo marinerero, ambiental y dando valor a la cultura pesquera, a los profesionales del sector y los productos de la pesca artesanal y los recursos naturales, además de la adquisición de material de apoyo para dicha actividad.



“(…) dando valor a la cultura pesquera, a los profesionales del sector y los productos de la pesca artesanal y los recursos naturales, (…)”

La función principal de la empresa consiste en realizar rutas y salidas en barco para 12 pasajeros, con objeto de conocer las labores y las especies de la pesca artesanal en el Mar Menor y el Mediterráneo, y el patrimonio ambiental y cultural de la Región de Murcia.

OBJETIVOS

La iniciativa pretende:

- Poner en valor la figura del pescador artesanal y su trabajo, los productos pesqueros de la zona y el patrimonio ambiental y cultural de la misma.
- Diversificar las actividades económicas, generar empleo y aumentar las rentas de miembros del sector pesquero.
- Explotar de manera sostenible unos recursos culturales y ambientales que, en la actualidad, se encuentran infrautilizados o no explotados por empresas del sector turístico.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

El proyecto está vinculado directamente con el desarrollo local participativo, ya que incide en un turismo de experiencia basado en el patrimonio y los valores ambientales del Mar Menor y su entorno, que resalta el patrimonio gastronómico de esta zona, así como el cultural y etnográfico.

LECCIONES APRENDIDAS

Teniendo en cuenta la experiencia de los promotores, este tipo de actividades de turismo basado en el sector

pesquero y marinerero que contiene valores ambientales del Mar Menor y su entorno, repercuten en que el desarrollo de la diversificación se pueda ampliar a nuevas áreas, a fin de dar respuesta a la demanda de los usuarios de la zona.

“(...) turismo de experiencia basado en el patrimonio y los valores ambientales del Mar Menor y su entorno (...)”

RESULTADOS OBTENIDOS

Los principales logros del proyecto son:

- Construcción de un barco.
- Gestión de la compra de bienes y materiales para las actividades.
- Respuesta a la demanda de este tipo de acciones por parte de los usuarios de la zona sur del Mar Menor.

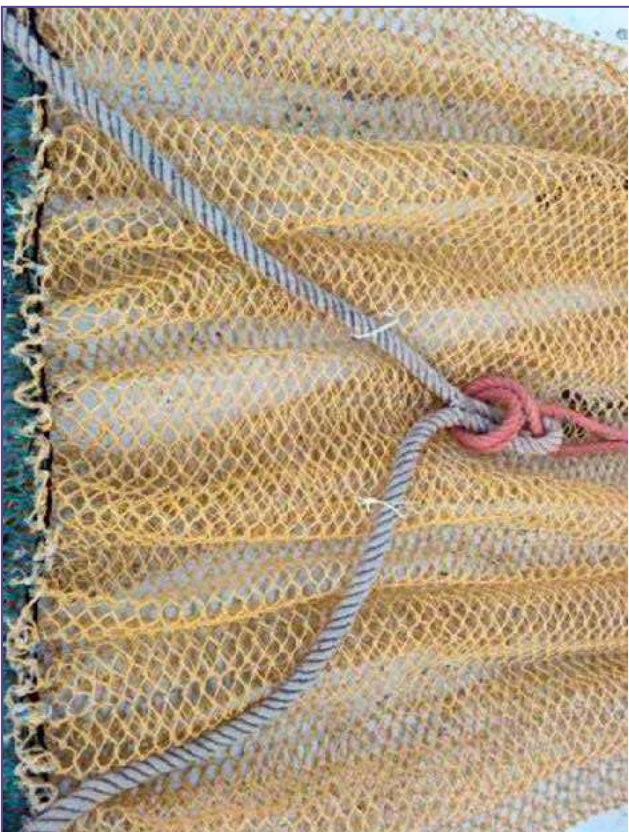


Gobernanza

Esta tipología engloba aquellos proyectos cuya finalidad es reforzar el papel de las comunidades pesqueras en el desarrollo local y de la gobernanza de los recursos pesqueros y actividades marítimas locales.

CONTENIDO

Pescas con la red T90 en barcos de arrastre.....	25
Proyecto Rederas.....	29



COFRADÍA DE PESCADORES DE MAZARRÓN
 Plaza de las Comunidades Autónomas, 4
 30860 PUERTO DE MAZARRÓN (Murcia)

Pescas con la red T90 en barcos de arrastre



GALPEMUR

- ▶ Promotor: **Cofradía de Pescadores de Mazarrón**
- ▶ Convocatoria: **2021**
- ▶ Estado: **Proyecto ejecutado**
- ▶ Coste del proyecto: **20.700,00 €**
- ▶ Ayuda pública: **20.700,00 €**
- ▶ Ámbito de aplicación: **Mazarrón - Región de Murcia**



<https://cofradiadepescadoresdemazarron.com/>

CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Exitoso/Impacto positivo
- Sostenible
- Fomento de la igualdad de oportunidades
- Transferible
- Innovación
- Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Creación de empleo

EL PROMOTOR

La **Cofradía de Pescadores de Mazarrón**, beneficiaria del proyecto, fue constituida el 30 de noviembre de 1919. Es una corporación de derecho público, de base representativa y sin ánimo de lucro, que tiene la representación exclusiva de los intereses económicos y profesionales del sector extractivo-pesquero en el ámbito de su jurisdicción territorial, que comprende la costa entre Faro de Cabo Tiñoso a Puntas de Calnegre.

La relación de la entidad con el sector pesquero se manifiesta en que actúa como órgano de consulta y colaboración con las administraciones competentes en materia de pesca marítima y de ordenación del sector pesquero y comercialización de los productos de la pesca, especialmente en los sectores artesanal y de bajura.

Asimismo, fomenta, entre sus miembros, un ejercicio responsable de la actividad pesquera en orden de garantizar la sostenibilidad de los recursos pesqueros y la protección del medio ambiente, promocionando medidas enfocadas a mejorar la eficiencia energética y selectividad de los artes y capturas. Además, promueve actividades de formación de los profesionales en los sectores y actividades representados.

PROYECTO

El proyecto **“Pescas con la red T90 en barcos de arrastre”** es un estudio que ha realizado pescas experimentales con redes de arrastre modificadas según las medidas técnicas de conservación de las poblaciones de gamba roja (*Aristeus antennatus*) y estudiar el impacto del T90 en la actividad pesquera.

La iniciativa surge del conocimiento de que en Cataluña se está empleando una nueva red de arrastre, la T90, con un tamaño de malla de 50 milímetros en lugar de 41 milímetros, cuyas capturas son más sostenibles y requiere un consumo menor de combustible.

“(…) lo que demuestra una mejor selectividad y, por lo tanto, una mayor sostenibilidad de la pesca de la gamba roja.”

El proyecto consistió en la compra de la red experimental y su uso durante 12 días consecutivos de pesca, en paralelo con 12 días de pesca utilizando la red tradicional, lo más cerca posible la una de la otra para garantizar que las condiciones del caladero y el clima sean homogéneas. El personal científico se une a la tripulación de pesca a bordo durante 9 de esos días. La fase final consiste en el análisis de los datos y la preparación de un informe.

Después de los 24 lances (12 con cada red) y el muestreo de 5.055 individuos, los resultados del estudio son concluyentes. Señalan que se capturan menos juveniles, lo que demuestra una mejor selectividad y, por lo tanto, una mayor sostenibilidad de la pesca de la gamba roja. Al mismo tiempo, la mayor proporción de especímenes más grandes capturados da lugar a un valor comercial de la captura superior, lo que significa que los pescadores podrán aumentar sus ingresos sin la necesidad de incrementar las capturas.

OBJETIVOS

- Evaluar la efectividad de las redes modificadas según las medidas técnicas de conservación.
- Disminuir las capturas no deseadas.
- Reducir al mínimo el impacto negativo sobre el ecosistema marino.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

Se moviliza a los pescadores y se genera un impulso para que la flota de la zona comience a emplear redes T90 y analicen otras innovaciones que minimicen el impacto de su actividad en el medio ambiente, asegurando la perdurabilidad de su actividad, como puede ser el uso de “puertas volantes”, que utiliza una técnica mediante la cual, la red de arrastre permanece a una distancia sobre el fondo marino, evitando capturas incidentales y daños a la ecología.



LECCIONES APRENDIDAS

De la implementación de este proyecto se concluye que:

- La red T90 captura entre un 15% y un 28% menos de camarones pequeños (menores de 18 mm) que la red tradicional.
- El peso de la captura (kg/hora) es prácticamente el mismo para ambos tipos de red, sin embargo, la red T90 captura menos ejemplares pequeños y más individuos grandes.
- La captura del T90 obtiene un 6,2% más de ingresos que la red tradicional, dada la mayor proporción de individuos de mayor tamaño y valor.
- Los GALP de toda Europa pueden fomentar estrechas relaciones de trabajo entre pescadores y científicos para desarrollar una pesca más sostenible.

“Los GALP de toda Europa pueden fomentar estrechas relaciones de trabajo entre pescadores y científicos para desarrollar una pesca más sostenible.”

RESULTADOS OBTENIDOS

Aunque el proyecto es un estudio, se ha podido determinar que:

- El uso de una red T90 mejora la selectividad de la actividad y permite reducir la captura de ejemplares por debajo de talla legal, lo que contribuye a la eliminación de descarte pesquero.
- La adopción de artes de pesca más selectivos redundará en una disminución de la mortalidad por pesca y contribuye a la recuperación de las especies comerciales del Mediterráneo.



Proyecto Rederas



GALP RÍA DE AROUSA



- ▶ Promotores: Ayuntamiento de Cambados, Cofradía de Pescadores "San Antonio" de Cambados y Asociación de Mujeres del Mar de Arousa (Asociación de Mulleres Salgadas)
- ▶ Convocatoria: 2021
- ▶ Estado: Proyecto ejecutado
- ▶ Coste del proyecto: 10.011,00 €
- ▶ Ayuda pública: 9.814,00 €
- ▶ Ámbito de aplicación: Cambados-Pontevedra



<http://confrariacambados.es/es/>



<https://cambados.es/es/>



<https://mulleressalgadas.es/>

CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Exitoso/Impacto positivo
- Sostenible
- Fomento de la Igualdad de oportunidades
- Transferible
- Innovación
- Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Creación de empleo

LOS PROMOTORES

El equipo que gestiona esta iniciativa está compuesto por representantes de tres entidades de la Ría de Arousa: el Ayuntamiento de Cambados, la Cofradía de Pescadores “San Antonio” de Cambados y la Asociación de Mujeres del Mar de Arousa. El organigrama seguido durante el proyecto mantuvo una estructura en la que las tres entidades estaban al mismo nivel en relación a la gestión y desarrollo del proyecto.

En cuanto al **Ayuntamiento de Cambados**, esta entidad se encarga de la administración local de la villa de Cambados. Esta localidad, situada en el valle del Salnés, es conocida, principalmente, por ser la Capital del Vino Albariño, su excelente gastronomía y su incomparable Conjunto Histórico Artístico, considerado uno de los destinos turísticos más bellos, admirados e interesantes de Galicia.

En dicha villa marinera se ubica otro de los promotores del proyecto: la **Cofradía de Pescadores “San Antonio” de Cambados**. Esta entidad cuenta con un total de 521 socios, lo que refleja la importancia del sector pesquero en este territorio. Su puerto acoge la flota de bajura que, por número de embarcaciones, puestos de trabajo di-

rectos y artes a las que se dedica, es la más importante de esta ría. Dentro de ésta destaca la flota de cerco, por ser la más sustancial y modernizada de Galicia. También cuenta con un trascendental sector marisquero, tanto a flote como a pie, y una gran presencia de acuicultura, con un buen número de bateas de mejillón y ostra, conformando así un sector clave para la zona. De esta forma, en Cambados el mar da empleo, directamente, a más de 1.000 mujeres y hombres. Indirectamente, este sector es el generador de un gran número de actividades tanto industriales como comerciales que conforman el tejido económico de Cambados, tales como talleres de reparaciones, rederas, depuradoras de marisco, cetáceas, conserveras o empresas turístico-culturales.

“(…) formación específica para instruir y encontrar nuevas rederas (…)”

Por otra parte, como tercer promotor de esta iniciativa, se encuentra la **Asociación de Mujeres del Mar de Arousa**, también conocida como Mulleres Salgadas. Constituida en 2016, está integrada en su totalidad por mujeres de diferentes ámbitos del sector marítimo, la pesca y la acuicultura (mariscadoras, percebeiras, promotoras de actividades de turismo mariner y ocio activo, etc.). Su objetivo es visibilizar el papel de la mujer en la Ría de Arousa para mejorar así la situación de las trabajadoras gallegas del mar y actividades relacionadas, prestando atención especial a la escasa presencia de mujeres en puestos de dirección y decisión.

PROYECTO

Con **“Proyecto Rederas”** se pretendía cubrir una necesidad del sector pesquero local: poder contar con personal capacitado en el territorio para reparar las redes y los aparejos imprescindibles en la labor diaria, para así poder mantenerse, ya que no hay máquinas que solucionen este problema.



Esta iniciativa, también llamada *Atando aparejos*, consiste en una formación específica para instruir y encontrar nuevas rederas, un oficio con escaso relevo generacional y que es fundamental para el sector.

Estas actividades abarcan 60 horas de formación a jornada completa, en las que abordan las artes y aparejos que más interesan y con los que trabaja la flota local. Del mismo modo, ofrecen una introducción a este oficio, que permite adquirir experiencia a quienes quieran aprender y dedicarse a ello, pero también es una forma de dar a conocer y poner en valor una profesión “fundamental” para el sector, como es la reparación y adaptación de los aparejos para faenar.

Al mismo tiempo, con esta iniciativa se aumenta la colaboración entre entidades del territorio del GALP reforzando las sinergias y estableciendo redes, lo que repercute en una clara mejora del desarrollo de las zonas pesqueras.

OBJETIVOS

- Capacitar a las personas en la reparación de redes y equipos de pesca para poder aliviar la elevada carga de trabajo que tiene el sector pesquero local en esta zona.
- Visibilizar una profesión del mar, que hasta ahora no tiene sustituto (pues no hay ninguna máquina que haga este trabajo), y el papel de las mujeres del mar, que son las que tradicionalmente se han encargado de esta actividad.
- Dar una oportunidad de formación, en el sector de la pesca y la acuicultura, con salida laboral para las personas del territorio.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

Este proyecto se alinea de forma directa y en grado alto a la estrategia del GALP, ya que persigue que el sector pesquero cubra una necesidad, sin la cual no podría mantenerse, puesto que, en caso contrario, necesitaría adquirir constantemente nuevas redes y aparejos. Además, permite que personas del territorio se puedan formar en un oficio, puramente artesanal, impartido por profesionales acreditadas y cualificadas en esta actividad, que podría desaparecer por falta de relevo generacional.

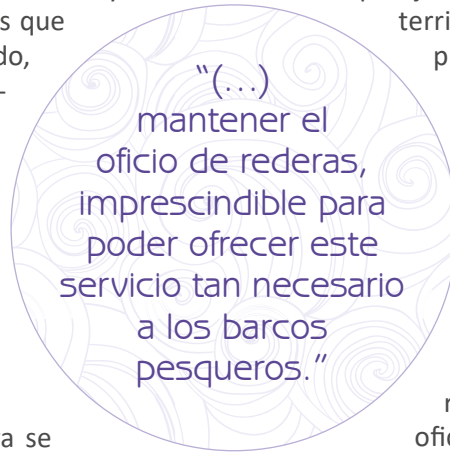
LECCIONES APRENDIDAS

- La importancia de este tipo de iniciativas de colaboración para resaltar la necesidad de mantener el oficio de rederas, imprescindible para poder ofrecer este servicio tan necesario a los barcos pesqueros.
- La importancia de la colaboración en la implementación de iniciativas de interés social y colectivo. El que tres entidades como un ayuntamiento, una cofradía y una asociación de mujeres se unan para facilitar la formación, es fundamental para permitir que esta actividad tenga un relevo generacional.

RESULTADOS OBTENIDOS

Este proyecto ha facilitado los conocimientos fundamentales para formar a los profesionales que cubran la demanda que tiene el sector de personas capaces de arreglar los aparejos.

Asimismo, como resultado exitoso, destacar que, durante las dos ediciones llevadas a cabo, se han formado un total de 34 personas.





Medio Ambiente

Esta categoría abarca aquellas iniciativas dirigidas a impulsar y aprovechar del patrimonio medioambiental de las zonas pesqueras y acuícolas, incluyendo también las operaciones encaminadas a la mitigación del cambio climático.

CONTENIDO

Aplicación móvil de seguimiento de los recursos pesqueros de las Islas Pitiusas (EIFOR)	35
Cabañas bioclimáticas turísticas	39
Estudio piloto de sistemas de filtros para mejorar la calidad de las aguas costeras en áreas con vertidos y entradas difusas de nutrientes	43
Exposición de mobiliario de hormigón reciclado producido con cáscara de mejillón	47
Fabricación de productos con materiales reutilizados y residuos provenientes de la manufactura	51
Revalorización de las Salinas de Janubio. Diversificación hacia el ecoturismo y la economía azul	55

INCIDÈNCIES

Ens apareix una pantalla des d'on seleccionar la incidència que volem afegir:



Xarxes abandonades

Restes a la deriva

Altres

Seleccionam la incidència fent clic sobre el nom.

La informació recollida permet augmentar el coneixement sobre la biologia de les espècies i contribuir a l'eficax gestió de les pesqueries en aquelles que en són objecte.

Desenvolupada per:



Finançada per:



Aplicación móvil de seguimiento de los recursos pesqueros de las Islas Pitiusas (EIFOR)



GALP IBIZA Y FORMENTERA

- ▶ Promotor: GALP Ibiza y Formentera
- ▶ Convocatoria: 2023
- ▶ Estado: Proyecto ejecutado
- ▶ Coste del proyecto: 19.964,25 €
- ▶ Ayuda pública: 19.310,75 €
- ▶ Ámbito de aplicación: Ibiza y Formentera - Islas Baleares



<https://leadereivissaiformentera.com/#>



<https://www.facebook.com/Leadereivissaiformentera/>

CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Exitoso/Impacto positivo
- Sostenible
- Fomento de la igualdad de oportunidades
- Transferible
- Innovación
- Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Creación de empleo

EL PROMOTOR

Proyecto promovido por el **GALP Ibiza y Formentera**, entidad conformada por autoridades locales y organizaciones de la sociedad civil de Ibiza y Formentera que tiene como objetivo la promoción del desarrollo rural y pesquero en las islas Pitiusas. La principal tarea de esta asociación es la gestión de estrategias y proyectos de desarrollo rural y pesquero locales, cofinanciada entre fondos europeos (FEADER y FEMP) y nacionales.

El grupo pitiuso nació a iniciativa del propio sector pesquero y de sus necesidades, por lo que es lógico que su Estrategia de Desarrollo Participativo esté centrada en cubrir las demandas del propio sector, tales como la realización de estudios de las especies de interés pesquero y de las prácticas de la pesca y la modernización de las cofradías de pescadores (a través de la mejora de los servicios existentes). Otro ejemplo de ello es la aplicación de EIFOR, que nace a raíz de una de las peticiones del sector pesquero profesional, y que el grupo pone en marcha a través de un proyecto propio. El equipo de Biodibal de la Universidad de las Islas Baleares, con gran experiencia en este tipo de proyectos, fue el encargado de desarrollarlo en colaboración con las tres cofradías de pescadores de las islas Pitiusas, el Consejo Insular de Ibiza, el Consejo Insular de Formentera y el propio grupo.

“(…) aplicación para dispositivos móviles destinada al registro de determinadas especies y observaciones en el ámbito marino de las islas de Ibiza y Formentera”

minadas especies y observaciones en el ámbito marino de las islas de Ibiza y Formentera.

Las observaciones recogidas son de dos tipologías, por un lado, observaciones de especies vulnerables y, por el otro, incidencias relacionadas con la actividad pesquera.

El análisis de los datos recogidos permite conocer la situación real de las poblaciones de determinadas especies que son catalogadas como vulnerables.

El proyecto surge por parte del sector pesquero profesional para mejorar el conocimiento de las especies consideradas vulnerables y del impacto de la pesca profesional sobre las mismas. Esto, permite adaptar, eventualmente, la normativa para conseguir una protección más efectiva de las especies vulnerables, limitando las restricciones al sector pesquero profesional a aquellas realmente necesarias en el contexto local.

Esta iniciativa, trata de trabajar la compatibilidad del medio marino con la actividad pesquera profesional y se presenta como una vía complementaria para mejorar el conocimiento sobre el estado de los recursos pesqueros en Ibiza y Formentera, a través de la colaboración con el sector pesquero profesional.

PROYECTO

La **“Aplicación móvil de seguimiento de los recursos pesqueros de las Islas Pitiusas (EIFOR)”** consiste en la creación e implantación (mediante animación y formación del sector pesquero profesional) de una aplicación para dispositivos móviles destinada al registro de deter-

OBJETIVOS

El proyecto tiene por finalidad mantener los recursos pesqueros en las Islas Pitiusas con poblaciones estables y con un aprovechamiento pesquero sostenible económica y ambientalmente por parte de los pescadores profesionales.

REGISTRE DE L'USUARI

El registre es fa en tres passes.



1/ La primera vegada que obrim l'aplicació ens demana registrar-nos com usuaris. Per això, haurem d'introduir el nostre nom i correu electrònic.



2/ A continuació, rebrem un correu amb una contrasenya provisional que haurem d'introduir per entrar a l'aplicació. En entrar, ens demanarà canviar-la.



3/ En la darrera passa, rebrem el correu de confirmació de la inscripció i un codi de confirmació. A continuació haurem de permetre l'activació de la ubicació del telèfon.

INICI

A la pantalla d'inici tenim dues opcions:



Especies



Incidencias

Si triam **Especies** se'ns obrirà la càmera del telèfon; si triam **Incidencias**, iniciarem el procés de registre de l'incident o irregularitat detectada.



ESPECIES

Hem de fer una fotografia on es vegi clarament l'espècimen. Si estem satisfets amb la imatge, fem clic sobre [✓]. Si volem repetir-la, l'eliminam fent clic sobre la icona [X]. Una vegada que el resultat ens agradi, pitjam [↑].

Ens apareix una pantalla des d'on seleccionar l'espècie que volem afegir. Ho fem fent clic sobre la imatge:



Cranca



Clavell



Gatvaire



Porc Marí



Vieja



Altres espècies



Una vegada acceptada la imatge, se'ns mostra el resum de les dades amb el nom de l'espècie que hem triat, la data i les coordenades. Aquest darrer procés és automàtic, ja que hem permès que l'aplicació accedeixi a la ubicació del telèfon. Ja podem fer clic a Pujar. En cas de voler compartir una observació d'una espècie que no és cap de les presentades, hem de triar l'opció Altres.

i Si en algun moment no tenim connexió a Internet, es mostrarà el missatge: "L'observació no s'ha pogut pujar: no tens connexió a Internet". L'observació es guardarà i el procés finalitzarà la següent vegada que obrim l'aplicació i tinguem cobertura.

Asimismo, como propósito destaca la implantación de una aplicación de registro de especies vulnerables a las cofradías y pescadores de las Islas Pitiusas.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

Esta iniciativa se contempla dentro de la Estrategia de Desarrollo Local Pesquero del GALP de Ibiza y Formentera. A través del uso de la aplicación esperan tener un mayor conocimiento de los hábitats y las especies que lo conforman; disponer cada vez de más información, de vital importancia para establecer y recuperar buenas prácticas para la actividad pesquera sostenible; así como monitorizar y gestionar la biodiversidad marina de las Islas Pitiusas.

LECCIONES APRENDIDAS

La colaboración directa con el sector pesquero profesional obtenida a través de una amplia campaña de animación, es clave, tanto para el conocimiento del medio del propio sector, como para que haya un flujo

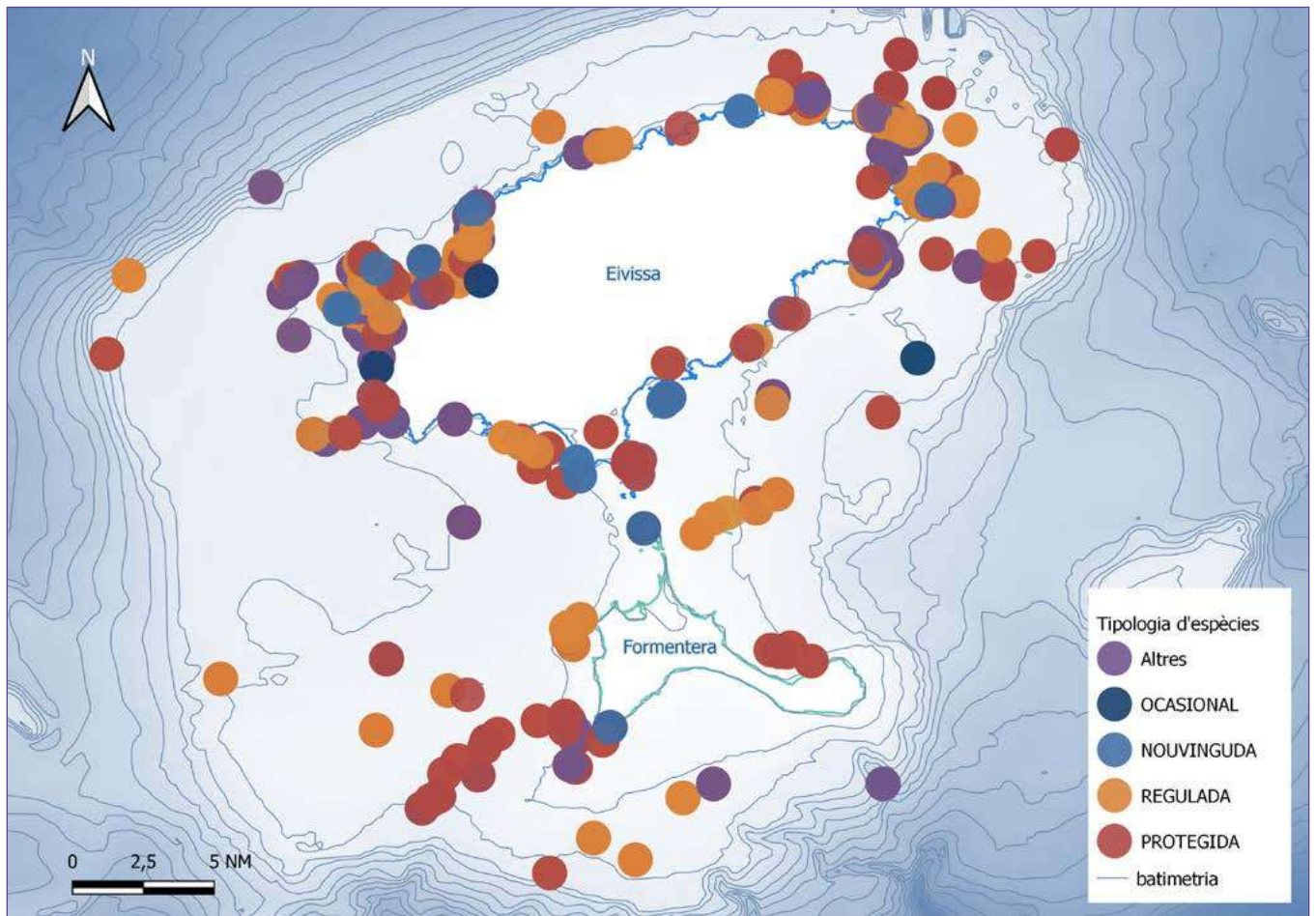
“La colaboración directa con el sector pesquero profesional (...) es clave, tanto para el conocimiento del medio del propio sector, como para que haya un flujo de información hacia los gestores y la administración (...)”

de información hacia los gestores y la administración competente en la regulación de los espacios marinos.

No obstante, a pesar de ser una herramienta que evidencia su utilidad, todavía falta una mayor implicación por parte del sector pesquero para poder llegar al punto máximo de su utilidad, mediante el aumento de la cantidad y la calidad de los datos registrados en la aplicación EIFOR.

RESULTADOS OBTENIDOS

- Una recopilación de datos sobre varias especies, su estado de conservación y las incidencias relacionadas con la actividad pesquera y antrópica.
- La clasificación detallada de las 300 capturas registradas, se desglosan en especies protegidas, reguladas, recién llegadas, ocasionales y otras, lo que posibilita tener una visión integral y actualizada del ecosistema marino de las aguas pitiusas.



- La responsabilidad compartida entre más de 30 pescadores profesionales registrados en la protección y el estudio de la biodiversidad marina.
- Una base de datos para futuras investigaciones y para la adaptación de las políticas de conservación y pesca a las condiciones cambiantes del medio marino.

OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS

App disponible en Google Play:

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.biodibal.eifor&hl=es>



Cabañas bioclimáticas turísticas



GALP RÍA DE AROUSA

- ▶ Promotor: **Ecocabans Rías Baixas S.L.**
- ▶ Convocatoria: **2021**
- ▶ Estado: **Proyecto ejecutado**
- ▶ Coste del proyecto: **491.618,50 €**
- ▶ Ayuda pública: **200.000,00 €**
- ▶ Ámbito de aplicación: **A Pobra do Caramiñal - A Coruña**



<https://cabanasriasbaixas.com/>



<https://www.facebook.com/cabanasriasbaixas/>



<https://www.instagram.com/cabanasriasbaixas>

CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Exitoso/Impacto positivo
- Sostenible
- Fomento de la igualdad de oportunidades
- Transferible
- Innovación
- Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Creación de empleo

EL PROMOTOR

Ecocabans Rías Baixas S.L. es una empresa de construcciones bioclimáticas de diseño propio, con madera reciclada proveniente de batea, que se ubica en A Pobra do Caramiñal (A Coruña). Su socio fundador, Antonio M. Gago, cuenta con una amplia experiencia en sectores como el bancario y la hostelería y es un gran emprendedor en el ámbito de la economía azul.

Hace 3 años que Antonio decidió apostar por una idea innovadora que les ha permitido diferenciarse del resto de alojamientos existentes. Para ello, apostaron por un proyecto de diseño y elaboración propia cuyo sello distintivo fuera la ecoeficiencia. En su idea de reducir el impacto, recurrieron a un material que forma parte del paisaje de las Rías Baixas: la madera de las bateas, que, tras 25 años en el mar, adquiere unas cualidades especiales. El uso de este material en sus cabañas por parte de diferentes artesanos y expertos

de la construcción, les ha llevado a posicionarse como el único complejo de cabañas bioclimáticas y ecoeficientes de España con la Calificación energética A (otorgada por el Ministerio para la transición ecológica y el reto demográfico), la más eficiente hasta la fecha.

“(...) destacan por la singularidad de los materiales empleados en su construcción: madera reciclada de batea en su exterior (...)”

Tal ha sido el éxito de este proyecto de turismo ecoeficiente, que Ecocabans Rías Baixas S.L. ha sido seleccionada como una de las 12 empresas para ser acelerada en Turislab, la aceleradora Gallega de Turismo, y poder replicar esta iniciativa en cualquier parte del mundo.

PROYECTO

“**Cabañas bioclimáticas turísticas**” consiste en un complejo de cabañas bioclimáticas y ecoeficientes, que han sido diseñadas para ofrecer a los huéspedes una experiencia excelente respetando el preciado entorno natural en que se encuentran.

Situadas en el corazón de las Rías Baixas y con espectaculares vistas a la Ría de Arousa, destacan por la singularidad de los materiales empleados en su construcción: madera reciclada de batea en su exterior y madera de cedro en su estructura e interiores. Consiguen, de esta forma, dar una segunda vida a la madera que se utilizaba para estas plataformas marítimas flotantes y que ahora se utiliza para estas cabañas turísticas tan innovadoras, al tiempo que incrementan la eficiencia energética y reducen el impacto estético y medioambiental en las diferentes fases del proyecto (diseño, construcción y funcionamiento diario).

Este complejo cuenta con 6 cabañas de 40 m² expresamente habilitadas para personas con movilidad reducida, con todo el equipamiento y los servicios necesarios



para que los huéspedes disfruten de un descanso relajante. Como actividades complementarias, Ecocabans Rías Baixas, ofrece a sus huéspedes otras experiencias relacionadas con el medio marino (bautismos de buceo, senderismo, rutas fluviales, rutas de turismo marineru, etc.) y con los excelentes productos del mar procedentes de las Rías Baixas (maridajes con otros productos de la región).

OBJETIVOS

Los propósitos que se pretenden conseguir a través de esta iniciativa son los siguientes:

- Crear unas instalaciones cómodas y atractivas que permitan atraer clientes durante todo el año, buscando así la desestacionalización del turismo.
- Poner en valor las nuevas formas de construcción medioambientalmente sostenibles, como nueva estrategia de los establecimientos turísticos en el territorio.
- Impulsar un nuevo concepto de servicio turístico que no existe en el territorio y que permite mejorar las prestaciones turísticas de la zona de A Pobra do Caramiñal.
- Generar actividades alternativas de negocio no estacionales que permitan incrementar la competitividad del proyecto durante todo el año (restaurante, excursiones, actividades de ocio, talleres...).

CONTRIBUCIÓN AL DLP

Este proyecto favorece la consecución del objetivo de promocionar y aprovechar el patrimonio ambiental de las zonas pesqueras y acuícolas, incluidas las operaciones de mitigación del cambio climático, contemplado en la



“Apostar por la sostenibilidad y ofertar alojamientos que se mimetizan con el entorno (...)”

EDLP del GALP Ría de Arousa. Esto se debe a que, en el proceso de construcción de estas cabañas, se han utilizado materiales de bajo impacto ambiental, que reducen la huella de carbono, y a que, en su funcionamiento diario, hacen uso de la aerotermia, logrando una mayor eficiencia y menor gasto de energía eléctrica.

Además, este proyecto diversifica la economía local de las zonas pesqueras en relación a las actividades turísticas, creando empleo directo e indirecto, promocionando la Ruta Traslatio o Ruta Xacobeo marítimo-fluvial por el mar de Arousa y el río Ulla, que conmemora la llegada a Galicia, por mar, del cuerpo del Apóstol Santiago el Mayor.

LECCIONES APRENDIDAS

- Apostar por la sostenibilidad y ofertar alojamientos que se mimetizan con el entorno, permitiendo la relajación de las personas alojadas.
- Desestacionalizar la actividad, pues cada vez hay más personas que aprovechan el teletrabajo y utilizan estas instalaciones para hacer una escapada en períodos invernales y compaginar, gracias a las tecnologías, ocio y trabajo.

RESULTADOS OBTENIDOS

El proyecto permite alcanzar los siguientes logros:

- Ampliar los servicios turísticos ofertados en el territorio de la Ría de Arousa, diversificando las actividades económicas de la zona.
- Complementar los ingresos del promotor.
- Generar sinergias con otras empresas del territorio (servicios de ocio para turistas, pesca artesanal sostenible, poner en valor los recursos pesqueros de la zona, etc.).
- Colaborar con agentes territoriales (proveedores locales, asociaciones sin ánimo de lucro, cofradías de pescadores...).
- Incrementar las inversiones en el territorio.
- Desestacionalizar las actividades existentes en el territorio.



Estudio piloto de sistemas de filtradores para mejorar la calidad de las aguas costeras en áreas con vertidos y entradas difusas de nutrientes



GALP LA SAFOR



- | | |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| ▶ Promotor: | Asociación Cultural para la Conservación del Medio Marino "Eucrante" |
| ▶ Convocatoria: | 2022 |
| ▶ Estado: | Proyecto ejecutado |
| ▶ Coste del proyecto: | 13.600,00 € |
| ▶ Ayuda pública: | 13.600,00 € |
| ▶ Ámbito de aplicación: | Gandía (Valencia) |



<https://eucrante.org/>



https://www.facebook.com/eucrante/?locale=es_ES

CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Exitoso/Impacto positivo
- Sostenible
- Fomento de la igualdad de oportunidades
- Transferible
- Innovación
- Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Creación de empleo

EL PROMOTOR

La **Asociación Cultural para la Conservación del Medio Marino “Eucrante”** es una organización sin ánimo de lucro, constituida por un grupo de personas expertas en oceanografía, en gestión ambiental y en biología.

La asociación “Eucrante” fue constituida en 2018 en Gandía (Comunidad Valenciana), por profesorado y alumnado con intereses comunes de la Escuela Politécnica Superior de Gandía, perteneciente a la Universidad Politécnica de Valencia.

Su principal campo de actuación se centra en la conservación del medio marino y la repercusión en el resto de los ecosistemas. Desde su creación se involucra en la mejora de hábitats para optimizar la pesca artesanal y, sobre todo, en contribuir a mejorar las condiciones socioeconómicas del sector pesquero a través de su implicación en proyectos ambientales y de carácter social.

“(…) investigar la viabilidad de cómo, a través de la cría de mejillones en mar abierto, se puede mejorar la calidad del agua (…)”

Entre las actividades desarrolladas por “Eucrante” destacan: campañas de concienciación sobre la problemática ambiental del medio marino, contaminación por vertidos de aguas residuales, contaminación química y por plásticos; detección de especies invasoras, estudio de su problemática y propuesta de soluciones; voluntariados para la custodia de nidos de tortuga boba en playas valencianas, marcaje satelital de tortugas bobas y, también, el avistamiento de roccual común en aguas de la reserva marina del Cabo San Antonio (Denia).

PROYECTO

El **“Estudio piloto de sistemas de filtradores para mejorar la calidad de las aguas costeras en áreas con vertidos y entradas difusas de nutrientes”** consiste en investigar la viabilidad de cómo, a través de la cría de mejillones en mar abierto, se puede mejorar la calidad del agua, teniendo en cuenta que estos actúan como filtradores regeneradores.

El proyecto surge para dar respuesta a las inquietudes del sector pesquero respecto de los vertidos de agua residual a la zona costera y también para tratar de resolver un problema generalizado en este entorno con un fuerte aprovechamiento turístico. Teniendo en cuenta que, por una parte, demandan aguas costeras de elevada calidad y buena transparencia, pero, por otro lado, el incremento de población estival fuerza vertidos con caudales y cargas orgánicas, y finalmente nutrientes, por encima de la capacidad de asimilación del medio.

Las excesivas entradas de nutrientes que provienen de actividades antropogénicas alteran el balance entre entradas y aprovechamiento de materiales, generando ne-



fastas consecuencias para muchos organismos y para el funcionamiento de la mayoría de los ecosistemas marinos costeros.

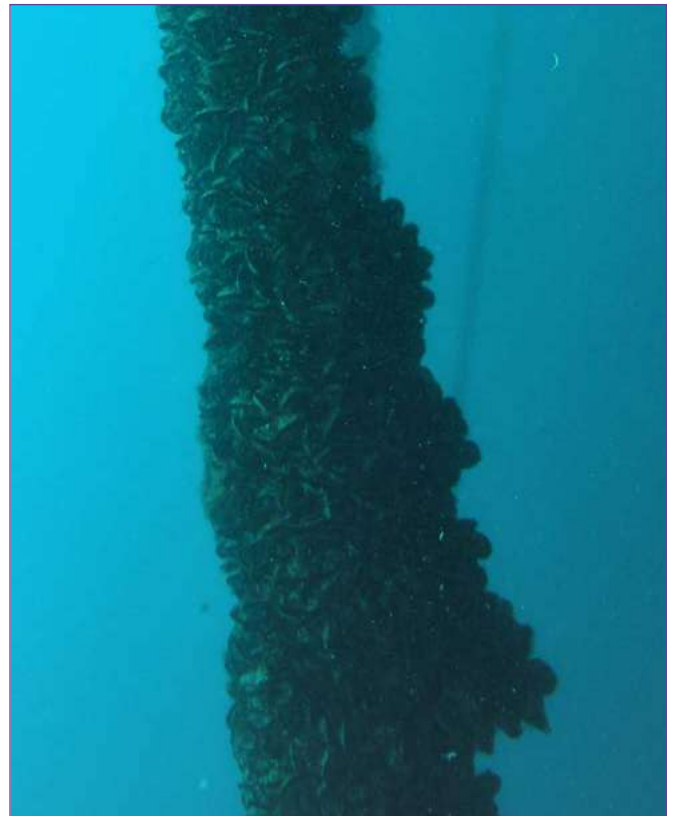
El exceso de nitrógeno, y también de fósforo en el caso del mar Mediterráneo, estimula el crecimiento algal, pudiendo llegar a la generación de floraciones de algas nocivas que traen como consecuencia cambios de régimen en las biocenosis, la mortandad de peces, descensos de oxígeno y muchos problemas asociados a la eutrofia. Además, en la Comunidad Valenciana, existen problemas de contaminación fecal en playas, por vertido de aguas residuales no tratadas de forma adecuada. En este sentido, es posible que la presencia de otros contaminantes (organoclorados, metales, o contaminantes prioritarios) que no se utilizan como indicadores en los controles rutinarios también estén presentes en las aguas costeras.

Los filtradores, entre los que están las ostras y mejillones, pueden ser buenos acumuladores de estos materiales, tanto nutrientes como contaminantes biológicos o químicos.

Además, la producción de mejillones mediante acuicultura en ambientes eutróficos no requiere de ningún suplemento alimenticio. Sin embargo, es necesario conocer qué potencial de crecimiento tienen en aguas abiertas, cómo afectan y serán afectados por los ciclos de nutrientes, cuál sería la capacidad de carga del sistema, cuál sería la densidad de siembra ideal, qué soporte y cómo podría estar fondeado de forma segura en las zonas de influencia de los puntos de vertido e incluso qué aprovechamiento pueden tener unos mejillones producidos en un sistema alterado y que los conviertan en no aptos para el consumo humano.

OBJETIVOS

El estudio explora y evalúa, mediante un proyecto piloto, la posibilidad de establecer un método de cultivo de mejillones en sistemas flotantes fondeados que permitan rentabilidad económica a empresas pesqueras y/o acuícolas. Así como estudiar los flujos de nutrientes en el sistema, la valorización mediante producción de metano en sistemas de digestión anaerobios y definir las condiciones constructivas del sistema de producción y metanización a escala industrial y el tipo de embarcaciones adecuadas para su manejo y operativa. En definitiva, la finalidad del proyecto es incentivar una actividad de servicios ambientales desarrollada por pescadores en el ámbito del GALP.



CONTRIBUCIÓN AL DLP

El proyecto es coherente con el objetivo específico “3.1. Mejora de la calidad ambiental de los ecosistemas pesqueros” y el objetivo estratégico “3. Fomento del aprovechamiento sostenible del patrimonio medioambiental de las zonas pesqueras, incluyendo operaciones de mitigación del cambio climático y de transición a una economía de bajas emisiones de carbono” de la EDLP del GALP. En concreto queda vinculado a la medida “3.1.1.3. Desarrollo de iniciativas para la retirada / recogida de residuos en los espacios pesqueros (mar, albufera, acequias, infraestructuras portuarias etc.)”.

La iniciativa, busca alternativas de actividad económica que permita un desarrollo local del sector pesquero y otros sectores vinculados al territorio del GALP.

LECCIONES APRENDIDAS

A través de la implementación de este proyecto en el Mar Mediterráneo, se ha demostrado que es un sistema viable técnica y económicamente, pero, sobre todo, de gran valor ambiental y que reportará beneficios económicos a largo plazo.

“(…) incentivar una actividad de servicios ambientales desarrollada por pescadores del ámbito del GALP”.

RESULTADOS OBTENIDOS

- Existe un potencial para establecer un cultivo de mejillones en la zona de investigación con el objetivo de eliminar las cargas de nutrientes presentes en el área.
- Es factible cultivar mejillones en esta zona, con tasas de crecimiento similares o incluso superiores a las observadas en otros estudios.
- El balance de nutrientes en el estudio piloto demuestra la viabilidad del sistema como método de purificación del agua que recibe los vertidos de agua residuales y los vertidos difusos de la zona.
- Los sistemas propuestos pueden retirar los nutrientes aportados en la zona sin requerir una gran cantidad de individuos iniciales, ya que la captación de larvas sería suficiente, siendo los juveniles desarrollados, los más eficientes en la retirada, permitiendo el crecimiento hasta tallas comerciales.



- Hay suficiente espacio disponible para establecer este cultivo y eliminar las cargas de nutrientes en los dos escenarios evaluados.
- Los ensayos preliminares muestran que los mejillones podrían ser aprovechables en alimentación humana pero además tienen un elevado potencial para incluirlos en procesos de metanización que permita la generación de metano para uso energético.

CONCRETHO²

Exposición de mobiliario de hormigón reciclado producido con cáscara de mejillón



GALP GOLFO ÁRTABRO SUR

- ▶ Promotor: **Construcciones M. A. Ramos S.L.**
- ▶ Convocatoria: **2017**
- ▶ Estado: **Proyecto ejecutado**
- ▶ Coste del proyecto: **172.886,90 €**
- ▶ Ayuda pública: **71.623,10 €**
- ▶ Ámbito de aplicación: **Cambre - A Coruña**



<https://www.ramosproyectosyobras.com/>



<https://www.concretho.com/>

CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Exitoso/Impacto positivo
- Sostenible
- Fomento de la igualdad de oportunidades
- Transferible
- Innovación
- Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Creación de empleo

EL PROMOTOR

El coruñés Manuel Amil, funda en 1992 **Construcciones M.A. Ramos S.L.**, una compañía que, tradicionalmente, se venía dedicando a la construcción residencial e industrial. En 2005, sus dos hijos, César y Rocío, toman el relevo en la empresa familiar aportando una nueva visión al negocio y emprendiendo obras de tipología más moderna, pero manteniendo siempre los estándares de calidad que habían inspirado la empresa fundada por su padre.

En 2008, la compañía se ve afectada por el estallido de la burbuja inmobiliaria, por lo que deciden reinventarse y reenfocar su actividad, abriendo una nueva línea de negocio orientada a la fabricación y venta de un producto de gran demanda en esa zona: el mobiliario de hormigón.

“(…) adecuación de una nave industrial en el que mostrar los productos elaborados a partir de hormigón reciclado (…)”

Su situación geográfica los vinculaba con puntos referentes en el marisqueo y la pesca y, conscientes de la problemática que existía en su territorio con los desperdicios vinculados a la acuicultura, decidieron diseñar un material de construcción formado, entre otros, por conchas de mejillón y otros bivalvos. Este proyecto lo realizaron con la colaboración del grupo de investigación gCONS, de la Universidad de A Coruña y financiación europea, a través del GALP y de la Agencia Gallega de Innovación. En esta iniciativa, el centro tecnológico aporta sus conocimientos y traslada a la empresa familiar la posibilidad de plantear el desarrollo de eco-productos de alto valor añadido realizados con materiales de base de cemento.

PROYECTO

La iniciativa **“Exposición de mobiliario de hormigón reciclado producido con cáscara de mejillón”** surge a partir del proyecto de investigación desarrollado por el promotor (que ya contaba con experiencia en trabajos realizados en hormigón) en colaboración con el grupo de investigación gCONS. A través de éste, crean una nueva variante de productos de hormigón mucho más sostenible, en el que emplean un material árido obtenido de la valorización de residuos de conchas de moluscos. Este proyecto es una gran oportunidad para ofrecer una solución a la problemática de la acumulación de los residuos derivados de la acuicultura, consiguiendo brindar un producto de alto valor añadido y mucho más respetuoso con el medio ambiente que el hormigón tradicional.

A la hora de la comercialización del mobiliario elaborado con hormigón reciclado, la promotora del proyecto había experimentado dificultades, pues el cliente no vi-



sualizaba el acabado de los mismos y las posibilidades que éste podía tener en su vivienda o local. Por dicho motivo, recurren al apoyo del GALP Golfo Ártabro Sur para solicitar una ayuda destinada a la adecuación de una nave industrial como espacio comercial en el que mostrar los productos elaborados a partir de hormigón reciclado, donde el cliente pueda ver los acabados, tocar las texturas y comprobar si combina estéticamente con su proyecto. De esta forma consiguen reducir la barrera psicológica de vincular un material como el hormigón a usos más estructurales e industriales.

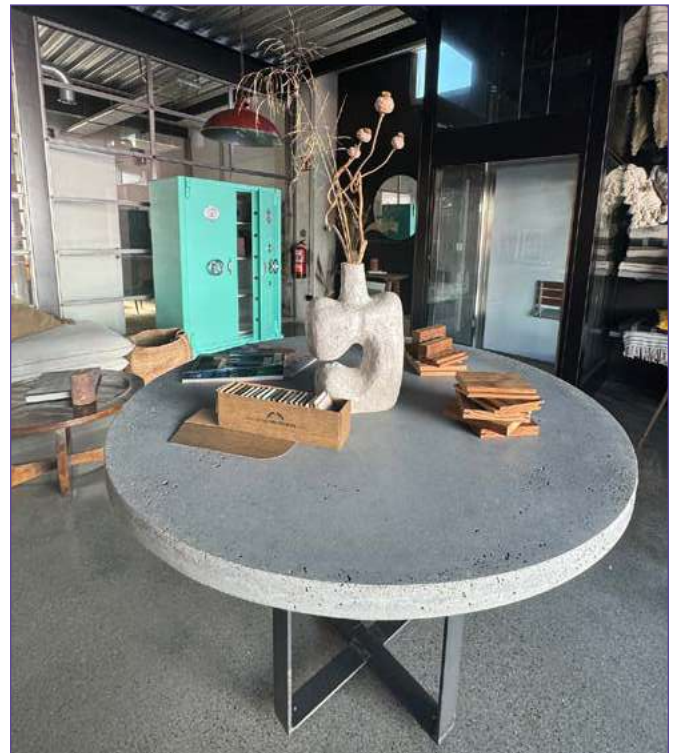
OBJETIVOS

El propósito general es la rehabilitación y acondicionamiento de un local comercial como exposición de productos de hormigón reciclado. Con este espacio físico, donde exponen y dan visibilidad a estos productos, consiguen crear una nueva línea de negocio, diversificando la actividad principal de la empresa: la construcción.

Otro de los objetivos de este proyecto es la fabricación de moldes para la producción de elementos del mobiliario.

Por otro lado, el proyecto pretendía:

- Mejorar la capacidad de visualización de los productos por parte del cliente. Al tener la posibilidad de exponerlos físicamente, se consigue una mejor visualización del producto lo que favorece



la decisión de compra del cliente, al ver que el producto encaja con el diseño elegido.

- Diversificar productos relacionados con el sector pesquero y generar sinergias con el sector de la construcción, dos sectores que, a priori, parece que no tienen mucho en común.
- Sensibilizar al cliente con el medio ambiente y la problemática de la zona con los residuos marinos.
- Valorizar residuos de conchas de moluscos, a través de la fabricación de este tipo de productos sostenibles.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

La implementación del proyecto favorece los siguientes aspectos:

- La diversificación de las actividades relacionadas con la pesca, adquiriendo presencia en sectores aparentemente no relacionados como es la construcción.
- La difusión de la problemática ligada a ciertos residuos del mar.
- La mejora del medio ambiente, consiguiendo cerrar el ciclo de un producto del mar y poniendo en valor un residuo, así como, evidenciar la importancia de la reutilización de los productos.





LECCIONES APRENDIDAS

- Conocer el apoyo que el Grupo de Acción Local del Sector Pesquero puede proporcionar para el desarrollo y ejecución de este tipo de proyectos.
- El impulso que el apoyo del GALP Golfo Ártabro Sur ha dado a los objetivos del proyecto: diversificación del producto; visibilización del mobiliario de hormigón reciclado; consecución de mejoras en la empresa y creación de valor.

“Valorizar residuos de conchas de moluscos, a través de la fabricación de este tipo de productos sostenibles.”

RESULTADOS OBTENIDOS

- La mejora de la comercialización de los productos de hormigón reciclado gracias a la exposición de mobiliario.
- La venta de productos elaborados a medida, para clientes que buscan algo singular y personalizado según su proyecto o idea. En menor medida, también venden elementos más estandarizados como, por ejemplo, modelos de lavabo.



Fabricación de productos con materiales reutilizados y residuos provenientes de la manufactura



GALP RÍA DE PONTEVEDRA

- ▶ Promotor: **Nordés Velería, S.L.**
- ▶ Convocatoria: **2022**
- ▶ Estado: **Proyecto ejecutado**
- ▶ Coste del proyecto: **23.515,13 €**
- ▶ Ayuda pública: **8.745,30 €**
- ▶ Ámbito de aplicación: **Sanxenxo - Pontevedra**



<https://nordesveleria.com/>



<https://www.facebook.com/velerianordés>



<https://www.instagram.com/nordesveleria/>

CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Exitoso/Impacto positivo
- Sostenible
- Fomento de la igualdad de oportunidades
- Transferible
- Innovación
- Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Creación de empleo

EL PROMOTOR

Nordés Velería, S.L. es una empresa especializada en la confección y reparación de artículos textiles náuticos e industriales de todo tipo.

La compañía, con sede en Sanxenxo (Pontevedra) y nacida en 2015, es fruto de la unión de varios profesionales del sector náutico con amplia experiencia en diversos campos. Su actividad se enfoca, principalmente, en el sector textil náutico buscando abarcar toda una gran gama de soluciones para particulares y empresas interesadas en la confección y reparación de cualquier elemento textil de una embarcación. Además del sector náutico deportivo, realizan multitud de trabajos en los sectores náutico profesional y pesquero, industrial y doméstico

En el año 2017, esta empresa presentó una solicitud al GALP Ría de Pontevedra para la mejora de sus instalaciones y la adquisición de maquinaria. Cinco años después, confiaron de nuevo en la acción del GALP para dar continuidad a su expansión y crear nuevos empleos.

PROYECTO

La fabricación de productos elaborados con materiales textiles genera una importante cantidad de recortes que, por la alta resistencia de su material, se convierten en residuos de difícil descomposición y tratamiento. Sin embargo, estos materiales seguirían teniendo valor si se les da otros usos.

Con el proyecto de **“Fabricación de productos con materiales reutilizados y residuos provenientes de la manufactura”**, Nordés Velería crea una nueva cadena productiva que permite aprovechar los residuos para

generar otra línea de negocio que sea rentable, a la vez que mejora la sostenibilidad del negocio y reduce el impacto ambiental.

“(…) aprovechar los residuos para generar otra línea de negocio que sea rentable, a la vez que mejora la sostenibilidad (…)”

Esta nueva línea de negocio surge por la preocupación del promotor por la generación de residuos de difícil descomposición y tratamiento. De ahí que decidieran promover una línea de reutilización de residuos en productos de *merchandising* o accesorios.

OBJETIVOS

El propósito del proyecto consistía en la incorporación de varias máquinas que permitieran otorgar un valor añadido a materiales considerados como residuos.





Esta nueva línea de negocio, además, contribuye a un doble objetivo: reforzar la sostenibilidad económica y ambiental de la actividad económica principal de la empresa.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

Esta iniciativa se enmarca en el objetivo estratégico de la EDLP de “Promover y aprovechar el patrimonio ambiental de las zonas pesqueras y acuícolas, incluidas las operaciones de mitigación del cambio climático, así como contribuir a la conciencia pública en estas zonas”, y, en concreto, en el objetivo específico 3.2. “Promover iniciativas para mejorar y proteger los recursos naturales, reducir la huella de carbono y mitigar los efectos del cambio climático”.

El proyecto de Nordés Velería supone un avance en la implantación de la economía circular en el territorio y da visibilidad a todas aquellas iniciativas comprometidas con la reducción de residuos, y lo que es más importante, su reutilización. Asimismo, demuestra que este tipo de actividades contribuyen a la rentabilidad económica, social y ambiental de la empresa.

“(…) las oportunidades de negocio que se generan cuando se tienen en mente aspectos de sostenibilidad ambiental (…)”

La contribución de este proyecto al desarrollo local del territorio también se extiende al ámbito laboral, puesto que ha permitido la consolidación de cinco puestos de trabajo y la creación de uno más.

LECCIONES APRENDIDAS

La enseñanza principal de este proyecto para el promotor tiene que ver con las oportunidades de negocio que se generan cuando se tienen en mente aspectos de sostenibilidad ambiental de las actividades económicas. A través de buenas prácticas como la de Nordés Velería, se está generando conciencia de la importancia de la sostenibilidad ambiental en el ámbito empresarial.

RESULTADOS OBTENIDOS

- Agregar valor a materiales residuales y darles una segunda vida útil.
- Contribuir a incrementar la digitalización de la empresa y a la mejora de tecnologías empleadas, lo que también la posiciona en el top tecnológico de su sector.
- Favorecer la generación de concienciación social respecto de la reutilización de los residuos.
- Generar empleo.

OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS

Esta iniciativa fue preseleccionada en la tercera edición de los Premios Economía Azul, convocada por la *Consellería do Mar* de la Xunta de Galicia, en la categoría “Economía circular”.



Revalorización de las Salinas de Janubio. Diversificación hacia el ecoturismo y la economía azul



GALP ADERLAN LANZAROTE

- ▶ Promotor: **Salinas de Janubio, S.L.**
- ▶ Convocatoria: **2020**
- ▶ Estado: **Proyecto en curso**
- ▶ Coste del proyecto: **172.249,56 €**
- ▶ Ayuda pública: **103.349,73 €**
- ▶ Ámbito de aplicación: **La Hoya - Yaiza - Lanzarote**



<https://www.salinasdejanubio.com/>



<https://es-es.facebook.com/salinas.janubio>



<https://www.youtube.com/@salinasdejanubio>



<https://www.instagram.com/salinasdejanubio/>

CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Exitoso/Impacto positivo
- Sostenible
- Fomento de la igualdad de oportunidades
- Transferible
- Innovación
- Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Creación de empleo

EL PROMOTOR

Las salinas de Janubio se encuentran ubicadas en una laguna creada en el siglo XVIII por las coladas de la erupción del volcán Timanfaya en la isla de Lanzarote. En sus orígenes era una bahía donde se localizaba el antiguo Puerto Real de Janubio, el más importante del sur de Lanzarote, que quedó cerrado y destruido por dicha erupción. Hoy en día, estas salinas son las más extensas de las Islas Canarias y constituyen un paisaje humano de alto valor arquitectónico y cultural, siendo declaradas Sitio de Interés Científico por la presencia en ellas de innumerables aves migratorias.

Su construcción se remonta a 1895, cuando la familia Lleó Benlliure decide aprovechar las magníficas condiciones naturales de la laguna para la producción de sal, alcanzando en 1945 una extensión de 450.000 metros cuadrados y una producción de más de 10.000 mil toneladas, de las cuales hoy se produce una cantidad superior al 20%.

Desde entonces, sus herederos mantienen y producen la Sal Marina de Janubio con los mismos métodos artesanales que en sus inicios y a través de **Salinas de Janubio, S.L.**, promotora de esta iniciativa, continúan con el compromiso de seguir liderando la producción y venta de Sal Marina en Canarias, teniendo como objetivo potenciar los múltiples y diversos valores de este espacio cultural, a través de políticas de creación de empleo, inversión y diversificación turística. En la actualidad dan empleo a más de 100 personas y están consideradas como uno de los ingenios salineros más importantes a nivel mundial.

“(…) recuperación del patrimonio arquitectónico cultural salinero, así como el restablecimiento del patrimonio intangible de la historia insular (…)”

PROYECTO

La actuación **“Revalorización de las Salinas de Janubio. Diversificación hacia el ecoturismo y la economía azul”** se desarrolla en las Salinas de Janubio (Lanzarote), un entorno en el que se localiza una laguna de agua marina formada de manera natural durante los procesos volcánicos del Timanfaya. En dicho entorno se encuentran los siguientes espacios protegidos:

- Sitio de Interés Científico Janubio (L-12) de la Red Canaria de Espacios Naturales Protegidos.
- Reserva de la Biosfera de Lanzarote (UNESCO).
- Áreas prioritarias de reproducción, alimentación. Dispersión y concentración de las especies amenazadas de la avifauna de Canarias.
- Zona de Especial Protección para las Aves Salineras de Janubio de la Red Natura 2000.

Esta iniciativa contempla la recuperación del patrimonio arquitectónico cultural salinero, así como el restablecimiento del patrimonio intangible de la historia insular, debido a la importancia histórica de las salinas en la isla y su relación con la pesca durante décadas. Con dicha recuperación, conseguirían ofrecer mayor valor a la visita guiada del proceso de elaboración de la sal marina, donde los turistas y visitantes descubren de una forma cercana y auténtica cómo es elaborado el oro blanco de Lanzarote. Asimismo, complementan esta actividad con catas de “Flor de Sal Marina con Sabores de Janubio”.



La experiencia que se ofrece en estas salinas se diferencia del resto en los siguientes aspectos:

- Las salinas de Janubio se enmarcan en un espacio único, con valores medioambientales, patrimoniales y etnográficos exclusivos.
- Esta experiencia turística es una posibilidad única en la isla de visitar una salina.
- En la cata de sales marineras con diferentes alimentos enseñan al turista técnicas de maridaje con distintas sales.
- Es una posibilidad de adentrarse en una salina y aprender de primera mano el oficio del salinero/a tradicional.
- Se trata de un producto turístico totalmente novedoso en la isla. Una visita única a pie, donde muestran los cocederos hasta la extracción de forma artesanal y manual y cómo se elaboraba antiguamente.
- Es una excelente oportunidad para adentrarse en la historia familiar de las salinas, conocer su trazado hidráulico, sus molinos, su arquitectura, pero, sobre todo, sus valores paisajísticos, etnográficos y medio ambientales.

“(...)
modernización
de una actividad
tradicional acorde a
los nuevos tiempos
y a las nuevas
sensibilidades
(...)”

En definitiva, no se puede entender la producción salina en Lanzarote sin el sector pesquero. En sí misma, la salina es gente del mar. La función principal de las salinas en Lanzarote era la producción de sal para el pescado que llegaba a la isla, así como de salmuera para aquellas embarcaciones que salían a pescar. Actualmente, esta salina es la única que continúa en funcionamiento en Lanzarote y se encarga de proveer a algunos pescadores artesanales de la isla (como los de la Cofradía de Pescadores de Playa Blanca) y, también, a muchas pesquerías de la isla, que utilizan la sal en su actividad diaria.

OBJETIVOS

Este proyecto pretende poner en valor las Salinas de Janubio como parte del patrimonio pesquero de Lanzarote para asegurar su mantenimiento en el tiempo y, por lo tanto, perpetuar la relación tradicional pesca - salinas.

Asimismo, los objetivos específicos del proyecto son:

- Recuperar el patrimonio cultural pesquero de las Salinas de Janubio.
- Diversificar el sector económico de las Salinas de Janubio.

- Promover actividades de economía azul en la isla de Lanzarote.
- Crear empleo azul en zonas marítimas costeras.
- Fomentar el turismo marítimo – costero en zonas de importante historia pesquera.
- Impulsar el aprovechamiento del patrimonio medioambiental de Janubio.
- Acercar la histórica relación pesca- salinas a la población residente y turistas.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

Este proyecto de diversificación ayuda a aumentar los beneficios de la empresa permitiendo su sostenibilidad en el tiempo y, por lo tanto, asegura la provisión de sal marina local a los pescadores y pescadoras.

Asimismo, al encontrarse en un entorno de gran importancia medioambiental, contribuye a mantener el elevado nivel de biodiversidad, tanto terrestre como marina.

El proyecto ofrece un modelo de aprovechamiento económico sostenible, de un espacio de alto valor patrimonial y de biodiversidad, creando una actividad turística de una elevada calidad.

LECCIONES APRENDIDAS

La ejecución del proyecto ha permitido llegar a las siguientes conclusiones:

- Poner en valor el rico patrimonio cultural y arquitectónico ligado a actividades salineras es de gran importancia en la constitución de un atractivo turístico sostenible para el mantenimiento de la actividad y para el territorio.
- La promoción del mantenimiento económico de este sector se puede lograr mediante la generación de rentas complementarias obtenidas de otras actividades compatibles.
- Se puede conseguir la modernización de una actividad tradicional acorde a los nuevos tiempos y a las nuevas sensibilidades, respetando el medio ambiente y el desarrollo sostenible.

RESULTADOS OBTENIDOS

Los logros alcanzados del proyecto son los siguientes:

- Es el primer producto turístico de Lanzarote enfocado a la recuperación del patrimonio histórico marinero privado, así como a la explotación del mismo desde un punto de vista de la economía azul, en el que se crea un modelo de explotación con el objetivo de conservar el medio natural y el bienestar social de las zonas costeras frente a un producto de utilización masiva.
- Restauración de los molinos: al objeto de poner en valor el entorno de Janubio y su patrimonio histórico, realizan la recuperación de los dos antiguos molinos que se encuentran junto a la zona de producción.
- Rediseño de la Ruta Interpretativa. Una vez recuperados los molinos, rediseñan la ruta turística para incluirlos en la misma dando así la oportunidad a los visitantes para que puedan conocer la importancia de éstos en el ciclo del agua de las Salinas.
- Promoción de la actividad. Tras finalizar la restauración realizan, una jornada de inauguración, con la participación de entidades públicas y privadas relacionadas con el sector marítimo pesquero insular, así como de la población en general, con una visita guiada y una cata de sales.

OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS

Hitos:

- Este proyecto ha recibido la distinción a la “Mejor innovación, imagen y presentación” en Sal Marina Virgen en el concurso Oficial del Gobierno de Canarias Agrocanarias 2022. En la edición 2023 de dicho concurso, le otorgaron la medalla de Oro en la categoría “Flor de Sal”.
- Salinas de Janubio también ha sido galardonada con un reconocimiento especial por parte de TUI MM Lanzarote. Este es un testimonio de la colaboración fructífera y el compromiso continuo de Salinas de Janubio con la excelencia en el sector turístico.



Sociocultural

Este tipo de operación comprende a aquellos proyectos orientados hacia el fomento del bienestar social y del patrimonio cultural de las zonas pesqueras y acuícolas, así como el patrimonio cultural pesquero, acuícola y marítimo.

CONTENIDO

Acondicionamiento Faro del Caballo de Santoña y su entorno.....	61
Campaña de divulgación del modo de vida del sector pesquero y sensibilización ambiental "Mar de Gentes".....	65
Enmalle Studio. Espacio para elaboración de obras de arte con redes y basura marina, residencia para artistas y espacio gastronómico relacionado con el mar	69
Formación náutica-pesquera Mogán 2021/2022.....	73
Las Barcas del Pescado, un museo flotante	77
Reconstrucción 3D de la cetárea "La Picola" e integración en el recorrido interactivo con realidad virtual en el Museo del Mar de Santa Pola.....	81
Un mar accesible.....	85



Acondicionamiento faro del Caballo de Santoña y su entorno



GALP CANTABRIA ORIENTAL

- ▶ Promotor: Ayuntamiento de Santoña
- ▶ Convocatoria: 2022
- ▶ Estado: Proyecto ejecutado
- ▶ Coste del proyecto: 76.700,55 €
- ▶ Ayuda pública: 61.411,28 €
- ▶ Ámbito de aplicación: Santoña - Cantabria



Grupo
de Acción
Costera
Oriental
de Cantabria



<https://www.santona.es/>



<https://www.facebook.com/ofi.turismo.santona>

CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Exitoso/Impacto positivo
- Sostenible
- Fomento de la igualdad de oportunidades
- Transferible
- Innovación
- Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Creación de empleo

EL PROMOTOR

Santoña es una de las villas marineras más antiguas y castizas de Cantabria, que se ubica en la margen izquierda de la desembocadura del río Asón, a los pies del imponente Monte Buciero y junto a las llanuras húmedas que forman el Parque Natural de las Marismas de Santoña, Victoria y Joyel. La rica historia de esta villa siempre ha estado ligada a las actividades vinculadas al mar, tanto civiles como militares, y este aspecto se refleja a día de hoy en su oferta turística ligada al patrimonio marino y en su puerto pesquero, el principal de la comunidad cántabra. Su ayuntamiento, promotor de esta iniciativa, ya ha acometido otras inversiones en elementos patrimoniales vinculados al mundo de la mar en el marco del DLP del FEMP como son los proyectos de acondicionamiento de La Aguada como espacio expositivo-turístico, la restauración del dique de Bengoa, los murales marineros, la mejora de la accesibilidad en las playas, etc.

“La iniciativa surge por la necesidad de mantener en estado óptimo de mantenimiento, seguridad y accesibilidad este elemento turístico y patrimonial de referencia de la villa marinera de Santoña”



PROYECTO

El “**Acondicionamiento del Faro del Caballo de Santoña y su entorno**” consiste en la rehabilitación y restauración de uno de los iconos turísticos marineros de mayor referencia de la comarca oriental de Cantabria: el Faro del Caballo, un popular destino visitado por miles de personas todos los años, tanto por tierra como por mar. Este activo patrimonial está situado en los acantilados del Monte Buciero y dentro del Parque Natural de las Marismas de Santoña, Victoria y Joyel, uno de los humedales más importantes del territorio nacional.

La iniciativa surge por la necesidad de mantener en estado óptimo de mantenimiento, seguridad y accesibilidad este elemento turístico y patrimonial de referencia de la villa marinera de Santoña.

Los trabajos tienen lugar en el espacio superior de estancia del faro y el nivel inferior de acceso al mismo. También se procede a la restauración de los distintos peldaños y plataformas que conducen al nivel del mar ejecutando una nueva línea de vida (cable de acero anclado a roca), además de un servicio de limpieza integral.

Los trabajos desarrollados son de enorme complejidad, lo que ha supuesto que el material se transporte en helicópteros y el personal laboral por vía marítima diariamente. Hay que recordar que las obras originales de acceso al Faro del Caballo fueron realizadas por los reclusos del penal del Dueso en el siglo XIX, centro penitenciario ubicado en dicho entorno.



para el turismo de la zona, incidiendo muy positivamente en la dinamización socioeconómica y el empleo del municipio de Santoña y alrededores. Además, las actuaciones de diversas empresas de la comarca pivotan en torno a las virtudes del Faro del Caballo y su entorno, por lo que el acondicionamiento de este “elemento tractor” repercute en un beneficio en sus actividades y en la captación de visitantes.

LECCIONES APRENDIDAS

- Los recursos patrimoniales y turísticos son señas de identidad de una comarca, y se convierten en elementos generadores de empleo si se utilizan con racionalidad y bajo parámetros de sostenibilidad. El mantenimiento en óptimas condiciones supone una puesta en valor de esta cultura e identidad marinera.
- A pesar de las dificultades iniciales para el transporte de materiales y personal, la buena planificación en el proyecto supone un éxito en la adecuación del entorno del Faro del Caballo, que permite mayor grado de accesibilidad y seguridad a los visitantes de este entorno privilegiado.

RESULTADOS OBTENIDOS

- Puesta en valor de la cultura e identidad marinera con la adecuación en cuanto a accesibilidad, seguridad y mejora del entorno del Faro del Caballo, reforzando la identidad turística y marinera de este elemento patrimonial que constituye un “efecto tractor” para el desarrollo sostenible de la comarca oriental marinera de Cantabria.

OBJETIVOS

- Mejorar el entorno deteriorado del Faro del Caballo por antigüedad y exposición a condiciones climatológicas adversas, entre otras.
- Adecuar la accesibilidad y seguridad al entorno del Faro del Caballo, en la medida de lo posible.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

El Faro del Caballo es uno de los principales reclamos turístico-patrimoniales y representativos de la comarca, por lo que su mejora y adecuación supone un beneficio

“A pesar de las dificultades iniciales para el transporte de materiales y personal, la buena planificación en el proyecto supone un éxito en la adecuación del entorno del Faro del Caballo (...)”

- Aumento del número de visitantes.
- Mayor accesibilidad al Faro del Caballo, lo que hace que se incremente su demanda en mejores condiciones de seguridad para todos aquellos que lo visitan.



Campana de divulgación del modo de vida del sector pesquero y sensibilización ambiental "Mar de Gentes"



GALP LITORAL CÁDIZ ESTRECHO

- ▶ Promotor: GALP Litoral Cádiz Estrecho
- ▶ Convocatoria: 2021
- ▶ Estado: Proyecto ejecutado
- ▶ Coste del proyecto: 63.533,29 €
- ▶ Ayuda pública: 58.995,97 €
- ▶ Ámbito de aplicación: Cádiz, San Fernando, Puerto Real, Chiclana, Conil, Barbate, Algeciras, Tarifa y La Línea de la Concepción



<https://mardegentes.com/>



<https://www.facebook.com/mardegentes>



<https://www.instagram.com/mardegentes>

CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Exitoso/Impacto positivo
- Sostenible
- Fomento de la Igualdad de oportunidades
- Transferible
- Innovación
- Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Creación de empleo

EL PROMOTOR

El **GALP del Litoral Cádiz Estrecho**, es una entidad privada de carácter asociativo y sin ánimo de lucro que integra de forma equilibrada a entidades privadas y públicas con implantación en su zona de actuación, representativas de los intereses socioeconómicos del sector de la pesca y la acuicultura, y del sector pesquero en general, así como a otras entidades vinculadas a objetivos de diversificación de la zona.

Su ámbito de actuación corresponde a la zona litoral de Cádiz-Estrecho, desde Cádiz capital hasta la Línea de la Concepción (con las áreas litorales pesqueras y acuícolas de los municipios de Cádiz), San Fernando (Casería de Ossio y Galline-

ras), Puerto Real (Trocadero-Salinas y Esteros), Chiclana de la Frontera (Sancti Petri), Conil de la Frontera, Barbate, Tarifa, Algeciras (Puerto de Algeciras) y la Línea de la Concepción.

“(...)
pretende
poner en valor el
patrimonio cultural
y medioambiental
marítimo pesquero (...)
mediante una campaña
de comunicación,
divulgación y
sensibilización
(...)”

Entre los objetivos marcados en su estrategia, este grupo apuesta por impulsar y potenciar la calidad ambiental y el bienestar social de su ámbito de actuación, a través de proyectos como éste, de puesta en valor y optimización de su rico patrimonio medioambiental y cultural marítimo pesquero.

PROYECTO

Con el proyecto propio **“Campaña de Divulgación del Modo de Vida del Sector Pesquero y Sensibilización Ambiental “Mar de Gentes”** el grupo gaditano pretende poner en valor el patrimonio cultural y medioambiental marítimo pesquero, así como el modo de vida de los habitantes que viven directa e indirectamente de la pesca, así como dar a conocer las buenas prácticas del sector pesquero en la conservación del medio ambiente y la sostenibilidad de la actividad en su sentido más amplio (económico, cultural, social y medioambiental), mediante una campaña de comunicación, divulgación y sensibilización.

Los ejes de esta campaña de comunicación giran en torno al patrimonio social, ligado a las gentes de mar; el patrimonio cultural, asociado al litoral; y el patrimonio ambiental, que posibilita el desarrollo de distintas actividades de pesca y acuicultura sostenible. Las diversas actividades que componen la campaña se ejecutaron en los meses de julio y agosto de 2022 en diferentes puntos del ámbito de actuación del grupo.





En cuanto a las actuaciones que integran el plan de acción de este programa encontramos las siguientes:

- **ACTIVIDADES EN PASEOS MARÍTIMOS O PLAYAS**

Se trata de la colocación de un punto de información compuesto por una carpa con paneles informativos, atrezzo y *merchandising*, donde se realizan exposiciones sobre las artes de pesca locales y talleres intergeneracionales de sensibilización ambiental y alimentación saludable. Las actividades se realizan al menos 4 días a la semana y durante un mínimo de 5 horas de atención al público, en cada uno de los municipios del ámbito de actuación del GALP del Litoral Cádiz Estrecho.

- **ACTIVIDADES EN ESPACIOS SINGULARES**

Se trata de realizar representaciones artísticas, mediante teatro o danza, con temática marinera, en espacios públicos singulares durante la temporada estival, lugares mágicos de puesta de sol, mercados de abastos, etc.

- **INTERACTUACIÓN CON NUEVAS TECNOLOGÍAS**

Dentro de las acciones anteriores hacen que el público participe con juegos interactivos vía móvil y sorteos.

- **COMUNICACIÓN**

Todo el plan de acción se hace público en medios de comunicación con campañas previas a la actividad y durante la actividad. También, se diseña una *landing page* específica de la actividad.

OBJETIVOS

El propósito general del proyecto es la puesta en valor del patrimonio cultural y medioambiental marítimo pesquero del litoral gaditano, consiguiendo también:

- Sensibilizar a los jóvenes y a la sociedad, en general, sobre la importancia que el sector pesquero y, en particular, que la profesión del pescador tiene en el desarrollo social, económico, cultural y ambiental territorial.

- Fomentar el bienestar social y el patrimonio cultural y ambiental de las zonas pesqueras y acuícolas.
- Promover la igualdad de género en el sector pesquero y acuícola.
- Llevar a cabo una capacitación social, cultural y medioambiental.

“Sensibilizar a los jóvenes y a la sociedad, en general, sobre la importancia que el sector pesquero”



- Difundir las características naturales e históricas que favorecen el desarrollo integral del territorio.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

El proyecto está enmarcado en la EDLP 2014 – 2020 del GALP Litoral Cádiz Estrecho, en concreto en el objetivo específico “A.1 Fomento del bienestar social y del patrimonio cultural de las zonas pesqueras y acuícolas, incluido el patrimonio cultural pesquero, acuícola y marítimo”.

LECCIONES APRENDIDAS

- Es clave conocer y valorar el patrimonio cultural y medioambiental marítimo pesquero de una manera participativa, lúdica y atractiva, enfocada a diferentes rangos de edad, y aprovechar una temporada importante para el territorio, como es el verano, para así darlo a conocer.
- Cada punto del litoral cuenta con unos rasgos distintivos, pero a la vez, todos ellos se engloban en una cultura común desarrollada a lo largo de los siglos por la cercanía con el mar y el aprovechamiento de sus recursos.
- Desarrollando las nuevas sensibilidades, se aprovecha el mantenimiento del medio ambiente para seguir perpetuando el legado a lo largo de generaciones futuras.

RESULTADOS OBTENIDOS

La campaña, elaborada por la empresa *Servel Solutions* (especializada en el diseño y ejecución de proyectos con criterios de sostenibilidad y eco-innovación), ha alcanzado los siguientes logros:

- Los criterios aplicados, permiten que la campaña sea certificada con el Sello QSostenible Eventos, otorgado por el Consejo Internacional de Empresa Sostenible (CIES), el cual se reconoce que un evento se ha diseñado y ejecutado con criterios de sostenibilidad que van más allá de los exigidos por normativa.
- Entre otras acciones de sostenibilidad, se realiza el cálculo y propuesta de mitigación de la huella de carbono, cálculo de la huella hídrica, *merchandising* ecológico, impresiones en papel eco o la utilización de vehículo híbrido para una movilidad baja en emisiones.
- La campaña fue presentada en 9 municipios, 28 puntos del litoral, se contabilizaron 290 intervenciones directas para adultos y 700 para los más pequeños, 2.400 impactos directos por *merchandising* y más de 100.000 impactos en redes sociales y la web del proyecto.



Enmalle Studio. Espacio para elaboración de obras de arte con redes y basura marina, residencia para artistas y espacio gastronómico relacionado con el mar



GALP GOLFO ÁRTABRO SUR

- ▶ Promotor: **Mar Fraga Pérez**
- ▶ Convocatoria: **2021**
- ▶ Estado: **Proyecto ejecutado**
- ▶ Coste del proyecto: **300.865,18 €**
- ▶ Ayuda pública: **119.272,65 €**
- ▶ Ámbito de aplicación: **Sada - A Coruña. Con área de influencia en todo el territorio nacional o incluso internacional**



<https://www.enmallestudio.com>



<https://www.instagram.com/enmallestudio>

CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Exitoso/Impacto positivo
- Sostenible
- Fomento de la igualdad de oportunidades
- Transferible
- Innovación
- Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Creación de empleo

EL PROMOTOR

Esta iniciativa está impulsada por **Mar Fraga Pérez**, licenciada en Bellas Artes por la Universidad de Vigo, con la especialidad en Escultura y Grabado. Tras finalizar su grado, acude a Barcelona para continuar con sus estudios y especializarse en vestuario teatral y cinematográfico en la *Escola Superior d'Imatge i Disseny (IDEP)*. Su inquietud le lleva a completar su formación realizando diversos cursos de especialización en serigrafía textil, patronaje, sombrerería, análisis de tendencias, diseño de tocados y tintes naturales.

Mar, emprende su vida laboral como monitora de actividades artísticas en el *Museo Fundació Miró* y en el *Museo de Artes Aplicadas* de Barcelona y desde 2004 trabaja como diseñadora de vestuario en teatro, televisión y cine. Encuentra en el diseño de vestuario para cine y teatro una forma de aunar arte y diseño textil.



“(...) creación de un espacio que alberga artesanía, naturaleza y gastronomía.”

La semilla de “Enmalle” empezó a germinar en plena crisis del COVID y ello ligado a que su familia y sus orígenes provenían de un pequeño pueblo de pescadores, donde las redes y el cuidado del medio ambiente forman parte de su esencia, fue lo que hizo que su sueño de crear su propio arte se hiciera realidad.

En cuanto a su relación con el sector pesquero, sus padres son biólogos marinos con más de 35 años de trayectoria laboral en el Instituto Español de Oceanografía, donde casualmente realizan investigaciones sobre las toxinas del cultivo del mejillón y otros proyectos sobre la disminución de los descartes en el sector pesquero para la creación de aparejos de pesca más eficientes y sostenibles.

PROYECTO

La iniciativa “**Enmalle Studio**” se basa en la creación de un espacio que alberga artesanía, naturaleza y gastronomía. La creación artística con materiales reciclados genera la concienciación sobre el cuidado del medio ambiente, la sensibilización sobre la protección de los océanos y la valorización de los productos marinos locales. Además, la iniciativa gira en torno a la revalorización y conservación del trabajo de las redes y la búsqueda de nuevas aplicaciones de sus conocimientos, en el que se persigue una diversificación de la profesión que permita facilitarles una continuidad y la circularidad a sus productos.

Las redes son la principal inspiración de este proyecto, buscando una segunda vida a todas aquellas que se pierden y quedan por la costa como basura marina: de algo perjudicial para el medio ambiente, a algo bello como es el arte.

Este proyecto, busca conseguir un punto de encuentro para la creación artística, donde la enseñanza, la creación, el trabajo y la colaboración contribuyen al crecimiento de los participantes y fomenta el conocimiento y puesta en valor de la comunidad costera, el empleo de los recursos procedentes de residuos marinos, el valor de los productos obtenidos por los pescadores de la zona y el cuidado del medioambiente.

El proyecto sigue las siguientes tres líneas:

- Recuperación de redes de pesca en desuso de Cofradías de pescadores y centros de reciclaje de redes, su procesamiento y posterior conversión en grandes tapices artísticos.
- Realización de cursos y seminarios sobre cocina atlántica, reciclaje, sostenibilidad y diferentes disciplinas artísticas. El estudio tiene una cocina industrial con una gran isla entorno a la cual acuden cocineros a compartir sus conocimientos sobre cocina sostenible con producto local, fomentando la rica cultura gastronómica del entorno.
- Residencia artística que cuenta con una zona común, un espacio de estudio para trabajar y compartir, con tres dormitorios/estudios, destinadas a diseñadores o creadores de diferentes disciplinas que necesiten el estudio por horas, días o meses. Enmalle ofrece un espacio con todas las facilidades para la creación artística. Un estudio para acoger a escritores, músicos, creadores, directores, artistas..., y crear sinergias entre proyectos.

OBJETIVOS

El proyecto busca la creación de un espacio en el que:

- A través de la expresión artística se pusiera en valor la comunidad costera.
- Se revaloricen los residuos producidos por el sector del mar mediante el uso de los desechos marinos como recurso y materia prima.
- Se cree una comunidad en torno a los productos obtenidos por pescadores de la zona, fomentando la cocina atlántica de calidad y con un producto de cercanía.
- Se haga visible una problemática medioambiental, ayudando a que los mares estén sanos y sean una fuente de vida y recursos para las zonas costeras.



- Se promueva el cuidado del medio ambiente y la conciencia social sobre el cambio climático.

Asimismo, en este proyecto se da especial importancia a la revalorización del oficio de redera, en el que se proporciona una diversificación de su profesión, con el objetivo de visibilizarla para conseguir el relevo generacional.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

Este proyecto abarca numerosas medidas que contribuyen a la Estrategia de Desarrollo Local Participativo del GALP Golfo Ártabro Sur, ya que está compuesto de varios ejes.

- Contribuye a la mejora de la competitividad del sector del mar e incrementa el valor añadido de los productos pesqueros mediante la formación en cocina. Esto permite concienciar de la importancia del producto km 0 y el conocimiento de la pluralidad de oportunidades que éste puede proporcionar, tanto como alimento saludable para los particulares, como un valor añadido en las ofertas turísticas a los hosteleros de la zona, dando como resultado el estímulo de la población a la compra de pescado de proximidad.

- Colabora en la conservación y puesta en valor del medio marino, resaltando el problema de los residuos y haciendo visual, a través del arte, la necesidad de su reducción y reutilización con la colaboración del sector pesquero.
- Da visibilidad al oficio y contribuye a una cualificación adicional de las rederas, fomentando la diversificación del sector y proporcionando una alternativa para los momentos de menor carga laboral.
- Influye en el desarrollo de la comarca y en el tejido empresarial, con la creación de un espacio multidisciplinar que puede proporcionar una proyección internacional al promover la participación multisectorial desde el arte relacionado con el mundo del mar.

“Colabora en la conservación y puesta en valor del medio marino (...)”.

LECCIONES APRENDIDAS

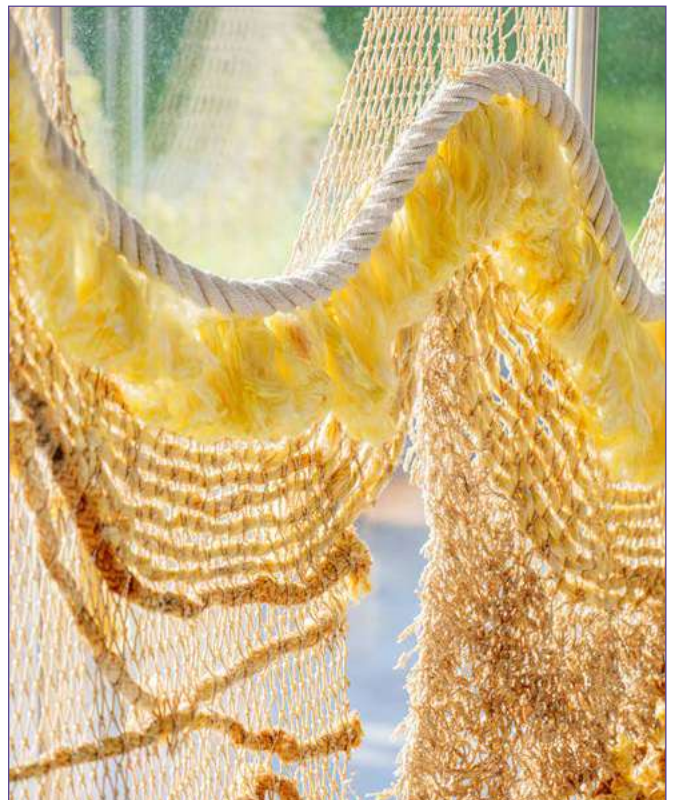
En palabras de la propia promotora del proyecto:

- Todo aquello que uno quiere, puede conseguirlo, con mucho esfuerzo y dedicación todo es posible. La creación de un proyecto desde cero es agotadora, pero también enriquecedor. Una vez que está en marcha, la satisfacción y el orgullo de haberlo conseguido no es comparable con nada.
- La cantidad de oportunidades que hay alrededor a diario es muy grande y no hay que dejarlas pasar. Es importante anotar todas aquellas ideas que surjan y volver a ellas en unos días o unos meses, porque pueden proporcionar una oportunidad.
- La creación de un negocio propio en el sector que te apasiona y la forma en que quieres enfocarlo, proporciona una libertad y una satisfacción que hacen que el trabajo se convierta en tu pasión.
- En las zonas costeras se vive muchas veces de espaldas al mar y no se debe olvidar que el mar es una fuente de vida y oportunidades. Somos muy afortunados de tener este gran recurso al lado de nuestros hogares y hay que valorarlo y respetarlo.

RESULTADOS OBTENIDOS

En el corto recorrido que lleva caminado Enmalle Studio, ha recibido numerosas colaboraciones y proyectos muy interesantes en los que participar, a destacar:

- Las jornadas que organizan de forma continuada con diversos cocineros de renombre, y que están teniendo una acogida muy importante por la población en general. Distintas entidades y colegios están participando en dichos eventos, proporcionando aprendizaje de la pluralidad de productos del mar y su consumo a niños y jóvenes, lo que proporciona una dieta más equilibrada y diversa en este sector de la población, además de un aumento de la concienciación sobre el valor de los productos km 0.
- El contacto constante con el sector pesquero en la búsqueda y recogida de redes, el trabajo en el taller y el proceso creativo de la realización de los tapices. Este es un proceso muy didáctico e interactivo que aúna multitud de disciplinas entre ellas la textil y escultórica.
- La relación con la población local a través de los cursos impartidos, proporciona una pertenencia a la comunidad que al mismo tiempo que reciben, ofrecen oportunidades.
- El punto de conexión e intercambio de experiencias, creación, inspiración, conocimiento y oportunidades.





Formación náutica-pesquera Mogán 2021/2022



GALP GRAN CANARIA



- ▶ Promotor: Ayuntamiento de Mogán
- ▶ Convocatoria: 2021
- ▶ Estado: Proyecto ejecutado
- ▶ Coste del proyecto: 166.739,85 €
- ▶ Ayuda pública: 150.000,00 €
- ▶ Ámbito de aplicación: Mogán - Las Palmas de Gran Canaria



<https://www.mogan.es/>



<https://www.youtube.com/user/RTVMOGAN>



<https://x.com/MunicipioMogan>



<https://www.facebook.com/AyuntamientodeMogan/>



<https://www.instagram.com/ayuntamientomogan/>

CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Exitoso/Impacto positivo
- Sostenible
- Fomento de la Igualdad de oportunidades
- Transferible
- Innovación
- Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Creación de empleo

EL PROMOTOR

Ubicado en el sur de la isla de Gran Canaria, **Mogán** es un municipio costero, que destaca por su historia, la espectacularidad de su entorno y su buen clima. La zona del puerto combina la villa pesquera con una hermosa urbanización turística, playa y puerto deportivo.

La relación del pueblo con el mar se diferencia por la singular orografía de la zona litoral, que desde la punta de La Aldea hasta la desembocadura del barranco de Tirajana brinda una protección especial frente a los alisios, generando lo que se conoce como “calmas de Canarias”. Esto, además, favorece una biodiversidad que engloba especies con gran valor comercial, lo cual es un incentivo notable para el impulso de la actividad pesquera.

“Estimular el sector pesquero de Mogán mediante la potenciación del emprendimiento”

Su tradición pesquera se remonta a épocas aborígenes, donde esta actividad económica era de especial importancia. Por ello, en su costa podemos encontrar enclaves pesqueros de gran interés como el Puerto de Arguineguín o la Playa de Mogán.

Cuenta con dos Cofradías de Pescadores, la de Arguineguín (desde Punta de Morro Besudo hasta Cabo Descojonado) y la de Playa de Mogán (desde Cabo Descojonado hasta Puerto Rico), ambas con buenos equipamientos, pero que en los últimos 25 años han sufrido un notable descenso tanto del número de pescadores asociados como de embarcaciones.

En cuanto a su **ayuntamiento**, promotor de esta iniciativa, ha solicitado el apoyo del GALP de Gran Canaria para organizar actividades vinculadas al mundo del mar y de la pesca como la organización de varias ediciones de la Feria del Atún, la creación de un museo de la pesca en la Playa de Mogán o la rehabilitación de la avenida de la Playa de las Marañuelas.

PROYECTO

Con esta iniciativa de “**Formación náutica-pesquera Mogán 2021/2022**”, el Ayuntamiento de Mogán, tras las demandas de los profesionales del sector, se inicia, por primera vez, la organización de un proyecto para la impartición de cursos de formación relacionados con el sector pesquero, que son los siguientes:

- Buceador profesional básico.
- Formación básica en seguridad.
- Patrón Local de Pesca.
- Marinero Pescador.
- Formación sanitaria específica inicial.



- Reservas marinas.
- Contaminantes del medio marino.
- Biodiversidad marina.
- Monitor de motonáutica.
- Especies marinas de interés pesquero.

OBJETIVOS

El Ayuntamiento de Mogán pretende alcanzar con esta actuación de formación los siguientes propósitos:

- Estimular el sector pesquero de Mogán mediante la potenciación del emprendimiento.
- Aumentar la oferta de empleo mediante la creación de nuevos puestos de trabajo.
- Conseguir empleados y empleadores con mayor conocimiento sobre distintas materias del sector pesquero y, por ende, con mayores posibilidades laborales.
- Diversificar las actividades acuáticas ofertadas en el municipio.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

El proyecto está enmarcado en el objetivo general de la EDLP de Gran Canaria “Aumentar el empleo y la cohesión social en la zona de pesca de Gran Canaria mediante el fomento del crecimiento económico, la inclusión social, la creación de empleo y la movilidad laboral”.

Además, contribuye a la consecución de los objetivos de diversificación, mejora de la capacitación profesional y la formación continua, dentro y fuera del sector, al tratarse de un proyecto de formación para el sector pesquero y el náutico deportivo. Contribuye, no solo a la capacitación profesional y la formación continua, especialmente entre jóvenes en situación de desempleo,

sino que también apoya el emprendimiento local, con la formación específica para desarrollar algunas actividades económicas demandadas en las zonas de pesca insular, como la motonáutica y el buceo profesional.

LECCIONES APRENDIDAS

- Es necesaria una formación constante, manteniendo los conocimientos actualizados. La formación permite obtener a los nuevos pescadores del sector las titulaciones necesarias.
- Es un alivio económico que estos cursos de formación se impartan gratuitamente por la Administración. No obstante, muchas veces son tan valorados como cuando lo costean los propios participantes de la formación.
- La colaboración entre las Administraciones Públicas (Gobierno de Canarias y Ayuntamientos) en la continuidad de seguir impartiendo estos cursos es primordial.

RESULTADOS OBTENIDOS

En los cursos impartidos se han obtenido los siguientes logros:

- **Primer y segundo curso de buceador profesional básico.** Un total de 15 alumnos participan en esta acción formativa. Del total de participantes, 11 lo han finalizado con éxito y 10 superaron las pruebas satisfactoriamente. Señalar que se ha podido completar el 99% de la programación y no el 100% por causas relacionadas con la climatología.
- **Formación básica en seguridad.** Esta formación es desarrollada en tres sesiones con un total de 45 alumnos inscritos, 15 en cada una de ellas. Todos los participantes contaban con las cualidades para



poder realizar el curso. Del total de participantes, finalmente 39 alumnos pudieron superar satisfactoriamente el curso, recibiendo el correspondiente certificado acreditativo, en el que demuestran un gran interés y participación durante las clases tanto en el aula como en la práctica.

- **Formación Patrón local de pesca.** Esta acción formativa consiste en una única sesión y ha contado con la participación de 15 alumnos, que han demostrado gran interés en el mismo. De este total, 9 han cumplido con la asistencia a las clases teóricas y prácticas y finalmente 8 han obtenido el título de Patrón Local de Pesca.
- **Marinero pescador.** Esta actividad formativa se realiza en tres sesiones, en la que hay inscritos 15 alumnos en cada uno de ellos. Del total, 37 lo finalizan de forma satisfactoria, y les habilita poder presentarse al examen de marinero pescador en el Instituto Politécnico de Formación Profesional Marítimo Pesquero de Canarias, con el objeto de obtener el certificado de marinero pescador que les faculta para trabajar en los buques pesqueros de cualquier especialidad.
- **Formación sanitaria específica inicial.** Cada una de las dos acciones formativas, tiene 15 alumnos, pero sólo de forma activa participan 24 alumnos. Estos últimos reciben el certificado acreditativo de la acción, cumpliendo con la asistencia presencial obligatoria del 90% del total de horas formativas del curso.
- **Reservas marinas.** A la realización de este curso asisten 14 alumnos. Todos ellos superan las pruebas de la formación y reciben un certificado acreditativo de asistencia y aprovechamiento.

“La formación permite obtener a los nuevos pescadores del sector las titulaciones necesarias.”

- **Contaminantes del medio marino.** La formación consiste en un curso de divulgación de los contaminantes del medio marino, proporcionando conciencia de la importancia de la protección del medio marino y el conocimiento de los contaminantes que los humanos arrojan al mar y los efectos de éstos. A este curso asisten 14 alumnos, todos ellos con un favorable aprovechamiento del curso, demostrando gran interés y participación.
- **Biodiversidad Marina.** La formación consiste en un curso de divulgación de biodiversidad marina, de gran importancia para la concienciación de la protección de las especies marinas en peligro de extinción, venenosas, invasoras, peligrosas y otras como los cetáceos y las tortugas marinas. A este asisten 12 alumnos, todos ellos con gran interés por el tema a tratar y reciben a su finalización un certificado acreditativo de asistencia y aprovechamiento.
- **Curso de monitor de motonáutica.** La formación consiste en un curso de monitor de motonáutica de gran importancia para la zona, por el atractivo de este tipo de actividades. A este curso asisten 10 alumnos, todos ellos con un gran interés por convertirse en monitores.
- **Especies marinas.** La formación consiste en un curso de divulgación de especies sujetas al interés pesquero y especies sujetas a regulaciones, en el que se describen los rasgos morfológicos más representativos, nomenclatura según su distribución espacial, hábitos de alimentación y reproducción y su papel en la cadena trófica marina. Además, se facilita formación sobre la normativa que regula su extracción, comercialización, distribución y consumo, tanto en el ámbito específico de Canarias como a nivel nacional. A este curso asisten 12 alumnos, todos ellos con un favorable aprovechamiento del curso, demostrando gran interés y participación.

CURSO de MONITOR de MOTONÁUTICA

CONVOCATORIA:
15 y 16 de abril de 2023 en ARGUINEGÓN
Horario: SÁBADO - 08:00 a 14:00 y 16:00 a 18:00 horas
DOMINGO - 09:00 a 14:00 horas

REQUISITOS:
Mayor de edad y 15 años con autorización del padre/madre o tutor.
Bienes en su poder de la Marina Mercante (Licencia de Navegación, libro de matrícula, matrícula oficial de que consta las condiciones particulares para la prueba deportiva).

PLAZO DE PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES:
Del 1 de marzo al 2 de abril de 2023

DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:
Identificación del solicitante (DNI/NIE, etc.), en vigor.
En caso de ser menor de edad (menor de 18 años), autorización del padre/madre o tutor.
Certificado de empadronamiento.
Documento acreditativo de la inscripción actual (matrícula, matrícula, matrícula, etc.).
Certificado médico oficial de que se reúnen las condiciones físicas para la prueba deportiva.
Fotografía de tamaño carnet 3,5x4,5 cm.
Resolución o copia de la inscripción.
Hoja de inscripción (obligatoria).

INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN:
SEDE ELECTRÓNICA del Ayuntamiento de Mogán y presencialmente en las Oficinas de Mogán pueblo y Arguinegón.
☎ 528 15 88 00 | 📧 pesca@mogán.es

Formación Profesional Pesquera 2022

Curso de MARINERO PESCADOR
CONVOCATORIAS:
16 de agosto / 29 de agosto / 19 de sept.
Horario: De 16:00 a 22:00 h (30 horas)
(sábados de manera puntual comunicados por el profesor)
Lugar: Cofradía de Pescadores de Arguinegón

Curso de PATRÓN LOCAL DE PESCA
CONVOCATORIA: 9 de agosto
Horario: De 16:00 a 22:00 h (250 horas)
(sábados de manera puntual comunicados por el profesor)
Lugar: Centro de Formación Municipal de Playa de Mogán (antiguo colegio)

REQUISITOS:
Mayor de edad y 15 años con autorización del padre/madre o tutor.
Bienes en su poder de la Marina Mercante (Licencia de Navegación, libro de matrícula, matrícula oficial de que consta las condiciones particulares para la prueba deportiva).

INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN:
SEDE ELECTRÓNICA del Ayuntamiento de Mogán y presencialmente en las Oficinas de Mogán pueblo y Arguinegón.
☎ 528 15 88 00 | 📧 pesca@mogán.es



FUNDACIÓ
PROMEDITERRÀNIA

Las Barcas del Pescado, un museo flotante



GALP COSTA BRAVA

- ▶ Promotor: **Fundación Promediterránea para la conservación, el estudio y la difusión del patrimonio cultural y marítimo**
- ▶ Convocatoria: **2022**
- ▶ Estado: **Proyecto ejecutado**
- ▶ Coste del proyecto: **89.240,06 €**
- ▶ Ayuda pública: **89.240,06 €**
- ▶ Ámbito de aplicación: **Costa Brava**



<https://museudelapesca.org/barquesdelpeix/es/inicio/>



<https://twitter.com/MuseudelaPesca>

CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Exitoso/Impacto positivo
- Sostenible
- Fomento de la Igualdad de oportunidades
- Transferible
- Innovación
- Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Creación de empleo

EL PROMOTOR

La **Fundación Promediterránea para la conservación, el estudio y la difusión del patrimonio cultural y marítimo** es una entidad sin ánimo de lucro que se encarga de poner en valor el patrimonio marítimo y pesquero como estrategia para el desarrollo sostenible de la Costa Brava. Desde 2003, gestiona equipamientos y servicios en la villa de Palamós tales como el Museo de la Pesca, el aula gastronómica del *Espai del Peix* o el centro de documentación de la pesca y el mar (Documare). También colabora con la Cátedra de Estudios Marítimos, creada por la Universidad de Girona y el Ayuntamiento de Palamós con la finalidad de potenciar y difundir por el conjunto de las comarcas catalanas todo tipo de actividades universitarias relacionadas con temas marítimos.

Asimismo, lleva a cabo un extenso programa de actividades culturales, académicas y lúdicas a través de las cuales investiga, documenta, conserva y divulga el pa-

trimonio marítimo. Esto lo realiza en contacto directo con el sector pesquero, las administraciones y diferentes empresas y entidades del territorio.

En 2022, con motivo de la celebración del Año Internacional de la Pesca y Acuicultura artesanal, declarado por la FAO, su agenda estuvo repleta de acciones cuyo objetivo era hacer visible el sector de la pesca a pequeña escala (de gran peso en el desarrollo económico de las comunidades pesqueras españolas), tales como esta buena práctica.

“(...) plataforma experiencial de conocimiento y valorización social de la cultura de la pesca, el oficio de pescador y de los productos pesqueros de la Costa Brava.”

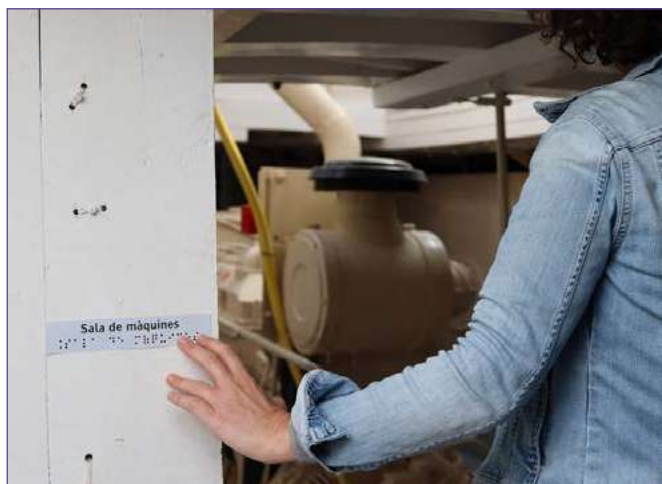
PROYECTO

“**Las Barcas del Pescado, un museo flotante**” consiste en la adecuación, la mejora y la accesibilidad de un espacio singular para la divulgación y difusión del oficio de pescador en la Costa Brava. Éste es la culminación de una iniciativa destinada a convertir las embarcaciones “Gacela” y “Estrella Polar” en una plataforma experiencial de conocimiento y valorización social de la cultura de la pesca, el oficio de pescador y de los productos pesqueros de la Costa Brava.

Estos dos tipos de embarcaciones tradicionales se encuentran amarradas de forma permanente en el muelle (junto al Museo de la Pesca) y ejemplifican los principales sistemas de pesca que se desarrollan en la costa catalana: arrastre y cerco.

OBJETIVOS

En un momento histórico de reducción de flotas y tripulaciones y de decrecimiento global del número de pescadores en todo el Mediterráneo, y especialmente





EMBARCACIONES VISITABLES DEL MUSEU DE LA PESCA

Visites guiades



Museu de la Pesca
Servei d'Atenció al Visitant
T 972 600 424
infomuseu@palamos.cat
museudelapesca.org/barquesdelpeix

QR

LES BARQUES DEL PEIX

La teranyina

ESTRELLA POLAR



TIPUS D'EMBARCACIÓ	Teranyina
ESLORA	14,70 m
MÀRIGA	5,15 m
MATERIAL CONSTRUCCIÓ	Fusta
T.P.R.	24,39 t
MESTRE D'OBRA	Narciso Cardona
ANY	1978
LOCALITAT	Barcelona

La trailla
Le bateau de pêche au lampari
Trawler



La barca d'arrossegament

GACELA



TIPUS D'EMBARCACIÓ	Vaca d'arrossegament
ESLORA	20,20 m
MÀRIGA	5,20 m
MATERIAL CONSTRUCCIÓ	Fusta
T.P.R.	42 t
MESTRE D'OBRA	Gaspar Salgado
ANY	1840
LOCALITAT	Amèlia de Mar

La barca de arastre
Le bateau de pêche au chalut
Drag-net trawler








en la Costa Brava, es más necesario que nunca disponer de este tipo de equipamientos para así cumplir los siguientes propósitos:

- Conservar las embarcaciones tradicionales de madera como testigo de una manera de navegar y pescar, antes y ahora.
- Acercar la cultura marítima, en su dimensión educativa y turística, a la ciudadanía.
- Conocer de cerca, a través de la observación directa, un barco de pesca y el trabajo diario que desarrollan los pescadores.
- Difundir el patrimonio artístico y natural del pueblo de Palamós.
- Respetar y apreciar el entorno portuario pesquero.

“(…) poner en valor dos antiguas embarcaciones de pesca, habilitando nuevos espacios para mejorar la experiencia de las personas que visitan el Museo de la Pesca (…)”

CONTRIBUCIÓN AL DLP

El proyecto genera una mejora del capital cultural marítimo-pesquero, al poner en valor dos antiguas embarcaciones de pesca, habilitando nuevos espacios para optimizar la experiencia de las personas que visitan el Museo de la Pesca de Palamós.

El atractivo de las embarcaciones visitables puede incrementar la oferta turística del Museo, impulsando la generación de ingresos y, con ello, aumentando la actividad económica.

Asimismo, esta modernización y ampliación de la zona visitable mejora las condiciones laborales de las personas que guían la visita de las embarcaciones de pesca.

Por otro lado, cabe señalar que, aunque el proyecto no genera empleo directo, sí que contribuye al mantenimiento del empleo en el museo.

LECCIONES APRENDIDAS

Gracias al proyecto se ha podido apreciar el valor de la conexión con colectivos poco representados entre el público habitual de la Fundación Promediterránea.

Simultáneamente, apostar por la accesibilidad ha permitido acercar la cultura marítima a personas ajenas, a priori, a estas cuestiones, ganar visibilidad y ofrecer nuevas oportunidades de aprendizaje, ocio y cultura a todo tipo de público.

El proyecto también ha sido un reconocimiento a todas las personas involucradas en él de una u otra forma (desde armadores a constructores navales y marineros), dando así voz a la comunidad pesquera y fortaleciendo su sentido de pertenencia.

RESULTADOS OBTENIDOS

A través de la iniciativa se han implementado las siguientes actividades:

- Arreglo de dos antiguas embarcaciones de pesca.

- Ejecución de dos operaciones de varado empleando dos grúas de gran tonelaje.
- Incorporación de treinta y cinco nuevos elementos de atrezo.
- Sonorización de cuatro espacios con sonidos propios de las embarcaciones.
- Instalación de treinta letreros identificativos.
- Realización de diez intervenciones de mejora de la accesibilidad.
- Impresión en papel de 8.000 folletos explicativos.
- Desarrollo de una página web disponible en cuatro idiomas.
- Producción de una grabación audiovisual en cuatro idiomas.



MUSEO del MAR
SANTA POLA

Reconstrucción 3D de la cetárea "La Picola" e integración en el recorrido interactivo con realidad virtual en el Museo del Mar de Santa Pola



GALP BAHÍA DE SANTA POLA



- ▶ Promotor: Ayuntamiento de Santa Pola
- ▶ Convocatoria: 2019
- ▶ Estado: Proyecto ejecutado
- ▶ Coste del proyecto: 27.164,50 €
- ▶ Ayuda pública: 27.164,50 €
- ▶ Ámbito de aplicación: Santa Pola - Alicante



<https://museodelmarsantapola.com/eventos/realidad-virtual-la-cetarea/>



<https://www.facebook.com/museodelmarsp>



<https://www.youtube.com/@MuseodelMarSantaPola>

CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Exitoso/Impacto positivo
- Sostenible
- Fomento de la igualdad de oportunidades
- Transferible
- Innovación
- Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Creación de empleo

EL PROMOTOR

El mar siempre ha marcado la historia de Santa Pola. Los íberos construyeron un recinto amurallado en el siglo IV a. C., para comerciar con los griegos. Más tarde, los romanos potenciaron un puerto clave en el Mediterráneo para el comercio marítimo, el *Portus Illicitanus*. En la actualidad, este municipio de la Costa Blanca (Alicante) se ha convertido en un destino turístico de referencia al que acuden miles de visitantes para disfrutar de su patrimonio histórico, natural y de su gastronomía. Además, en esta localidad se encuentra uno de los puertos pesqueros más importantes del Mediterráneo español.

El **Ayuntamiento de Santa Pola** en su objetivo de preservar y poner en valor el rico patrimonio histórico y cultural del municipio y de ampliar la oferta turística a través de “Santa Pola Cultura” ha promovido esta buena práctica.

“Santa Pola Cultura” es un producto turístico que contiene experiencias radicadas en diferentes espacios museográficos, patrimonio histórico-arqueológico y centros de investigación como son el Museo del Mar (con contenidos vinculados a la pesca, la música y el mar), el Barco Museo “Esteban González” (una embarcación arrastrera musealizada en la que se muestran las artes de pesca tradicionales del territorio) o el Aquarium municipal (muestra las especies más representativas del Mediterráneo español y sus beneficios ecológicos y culinarios). Este producto está fuertemente vinculado a la marca “Destino Santa Pola” y, por lo tanto, a los sectores productivos locales ya que la identidad de la marca principal de esta localidad radica en la cultura marinera.

“(…) reconstrucción 3D de la factoría y la integración del modelo tridimensional en un recorrido interactivo a través del cual los visitantes puedan conocer este importante enclave (..)”

PROYECTO

La factoría romana de salazones “La Picola” se encuentra situada en el yacimiento arqueológico ibero-romano del mismo nombre, en el municipio alicantino de Santa Pola. Una de las fases históricas de este asentamiento corresponde a su uso como espacio productivo destinado a la fabricación de salazones, con una cronología que va desde la primera mitad del s. IV d.C. hasta el s. VI d.C.

Este proyecto consiste en la **“reconstrucción 3D de la factoría y la integración del modelo tridimensional en un recorrido interactivo con realidad virtual en el Museo del Mar de Santa Pola”**, a través del cual los visitantes puedan conocer este importante enclave, paseando por sus diferentes estancias, y comprender las diferentes fases del proceso de obtención de garo (*garum*) mediante las diferentes estructuras y objetos que intervienen en el proceso de producción: las balsas de decantación, los hornos de cocción o las ánforas para su almacenamiento y transporte por todo el imperio.

Con esta iniciativa, ejecutada en colaboración de la Universidad de Alicante, el Museo del Mar de Santa Pola se convierte en uno de los más avanzados de la Comunidad Valenciana en el uso de nuevas tecnologías en 3 dimensiones para la conservación, promoción y divulgación del patrimonio marítimo pesquero y la cultura marinera. Se trata de una experiencia singular que se puede realizar en muy pocos museos españoles (y el único en la Comunidad Valenciana), con la que se pretende atraer a turistas, residentes y escolares para que conozcan la cultura e identidad marinera de Santa Pola.

Asimismo, es una acción concreta en el marco de una dinámica para la generación de productos de turismo cultural vinculados a la identidad marinera del territorio, que contribuyen al desarrollo territorial y a la desestacionalización turística.

OBJETIVOS

- Incrementar la accesibilidad universal. Los museos son herramientas fundamentales para la adquisición de valores y competencias que pueden complementar la educación formal. Esta línea de trabajo está orientada a facilitar la accesibilidad de estos espacios en las dimensiones física e intelectual.
- Modernizar la oferta de turismo cultural marítimo-pesquero. Los museos son lugares abiertos a usos no habituales y, por tanto, en ellos se proponen experiencias que van más allá de la experiencia contemplativa, pues son lugares para la creación y experimentación del visitante.
- Acercar, en un modo pedagógico y lúdico, la historia pesquera, la cultura marinera y el patrimonio local al público visitante.
- Incardinarse en el modelo productivo local orientado a un desarrollo endógeno para un municipio con una oferta turística madura, generando iniciativas económicas enraizadas en la puesta en valor de la identidad marinera local.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

El presente proyecto, íntimamente ligado al carácter pesquero del territorio, tiene una relevancia importante para la ejecución de la EDLP del GALP Bahía de Santa Pola pues contribuye a mitigar las debilidades puestas de manifiesto en el análisis DAFO de la EDLP en lo referido al ámbito turístico. A través de esta iniciativa se aprovechan los recursos arqueológicos existentes y la historia pesquera, no sólo para generar un producto turístico (abierto todo el año y complementario a la oferta de sol y playa), si no para fortalecer la oferta en temporada baja y propiciar las visitas de turistas (con la consecuente repercusión en el comercio local y el sector de servicios), valorizando la marca "Santa Pola" y potenciando el reconocimiento social de la actividad pesquera tradicional y su patrimonio inmaterial.

"(...) se aprovechan los recursos arqueológicos existentes y la historia pesquera (...) para fortalecer la oferta (...) potenciando el reconocimiento social de la actividad pesquera tradicional (...)"



LECCIONES APRENDIDAS

- La historia local no sólo debe conservarse, sino también debe ensalzarse, recuperarse y visibilizarse.
- El patrimonio hay que valorarlo e intentar, de alguna forma, reinventarlo y ofrecerlo como recurso cultural y/o turístico.

RESULTADOS OBTENIDOS

Los logros alcanzados con este proyecto son los siguientes:

- Creación de un nuevo producto turístico en el Museo del Mar, comercializado con el resto de marcas de productos culturales respaldado bajo la nueva marca "Santa Pola Cultura".
- "Santa Pola Cultura" supone un esfuerzo por ordenar la oferta turística cultural del municipio de manera que el mensaje sea adecuado y se centre en la propuesta de valor fundamental que ofrece la experiencia turística en la villa: "ser a lo largo de la historia puerto de mar".



Un mar accesible



GALP COSTA BRAVA

- | | |
|-------------------------|----------------------------------|
| ▶ Promotor: | Club Náutico de La Escala |
| ▶ Convocatoria: | 2023 |
| ▶ Estado: | Proyecto ejecutado |
| ▶ Coste del proyecto: | 9.324,00€ |
| ▶ Ayuda pública: | 9.324,00€ |
| ▶ Ámbito de aplicación: | L'Escala - Girona |



<https://nauticescala.com/es/compra-actividades-costa-brava/vela-accesible/>



<https://www.youtube.com/watch?v=UCubrwcEJtM>

CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Exitoso/Impacto positivo
- Sostenible
- Fomento de la Igualdad de oportunidades
- Transferible
- Innovación
- Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Creación de empleo

EL PROMOTOR

El impulsor de este proyecto es el **Club Náutico de La Escala** que cuenta, para desarrollar el mismo, con la colaboración de varias empresas y entidades de proximidad, tales como: La Caixa, el Parque Natural del Montgrí, Illes Medes i Baix Ter, el Ayuntamiento de La Escala y la Fundación MIFAS.

Su principal función es la de gestionar la dársena deportiva del puerto de La Escala, donde dispone de 944 amarres de hasta 22 metros de eslora, y prestar todos los servicios portuarios necesarios.

Este club náutico está certificado en ISO 9001-14001 y en el Programa Europeo del Ecogestión y Ecoauditoría (EMAS) y afiliado a la

Real Federación Española de Vela. Asimismo, consta certificado como empresa validada por la Federación EUROPARC, con la Carta Europea del Turismo Sostenible.

“(…) organizaron varias salidas para que personas con distintos grados de discapacidad (…) realizaran una sesión de navegación y descubrimiento del medio marino (…)”

PROYECTO

Como entidad deportiva que promociona el deporte náutico, el club detectó la necesidad de garantizar a las personas con discapacidad el acceso al mar y a las actividades náuticas. Teniendo en cuenta la disposición normativa sobre igualdad que regula la ley actual de personas con discapacidad y que indica que todas las personas (con o sin discapacidad) tienen los mismos derechos, deciden poner en marcha el





proyecto “**Un mar accesible**” que tiene como fin adaptar embarcaciones para poder facilitar el acceso de personas con discapacidad al deporte de la vela ligera.

Además, de forma indirecta favorece la mejora del capital medioambiental del *Alt Empordà*, gracias al conocimiento del medio marino que la actividad persigue.

Concretamente, se organizaron varias salidas para que personas con distintos grados de discapacidad, provenientes de diferentes entidades de la provincia de Girona, realizaran una sesión de navegación y descubrimiento del medio marino de su región.

OBJETIVOS

La principal finalidad de la iniciativa fue desarrollar 50 salidas para 200 personas con distintos grados de discapacidad para que conocieran y disfrutaran del entorno del litoral catalán. Estas personas están asociadas a diferentes entidades y asociaciones locales como la Fundación MIFAS, entidad sin ánimo de lucro que vela porque todas las personas con discapacidad física puedan ejercer sus derechos, vivir con independencia y plena integración, el Grupo de deportes de GEIEIG (Grupo Excursionista y Deportivo Gironí) y de otras entidades similares.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

El proyecto se vincula a una mejora del capital humano, contribuyendo a la accesibilidad de colectivos con discapacidad a un servicio de ocio de proximidad relacionado con la práctica deportiva náutica.

“(..)
contribuyendo a
la accesibilidad
de colectivos
con
discapacidad
a un servicio
de ocio de
proximidad (...)”

LECCIONES APRENDIDAS

El desarrollo de la actividad con personas con discapacidad ha supuesto un aumento de la productividad y el bienestar de los empleados del club, que participan como instructores en la actividad, tanto por la atención a las necesidades del colectivo, como por el uso de embarcaciones adaptadas, elementos que constituyen casos de innovación.

RESULTADOS OBTENIDOS

Los logros conseguidos mediante esta iniciativa han sido:

- Creación de empleo (una persona a media jornada).
- Adaptación para el público objetivo de una embarcación de vela ligera.
- Se ha trasladado la importancia de la movilidad sostenible en el medio marino, reduciendo sensiblemente los impactos de la náutica a motor.
- Tanto por el desarrollo de la actividad como por su efecto demostrativo, el proyecto contribuye al objetivo transversal de la lucha-adaptación frente al cambio climático.



Valor añadido

En esta categoría encontramos iniciativas cuyo objetivo principal es el aumento del valor, la creación de empleo, la atracción de jóvenes al sector o la promoción de la innovación en todas las fases de la cadena de suministro de los productos de la pesca y la acuicultura.

CONTENIDO

Adquisición e instalación de placas solares en la Cofradía de Pescadores de Cartagena.....	91
Itsas Sareak.....	95
Mar da Morosa. Artesanos del pescado	99
Pulpo de Lonja.....	103
Sala de envasado de productos pesqueros	107
Sala de procesado de secado para jareas y pejines	111



Adquisición e instalación de placas solares en la Cofradía de pescadores de Cartagena



GALPEMUR



- ▶ Promotor: Cofradía de Pescadores de Cartagena
- ▶ Convocatoria: 2023
- ▶ Estado: Proyecto en curso
- ▶ Coste del proyecto: 113.442,59 €
- ▶ Ayuda pública: 113.442,59 €
- ▶ Ámbito de aplicación: Cartagena - Región de Murcia



CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Exitoso/Impacto positivo
- Sostenible
- Fomento de la igualdad de oportunidades
- Transferible
- Innovación
- Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Creación de empleo

EL PROMOTOR

La **Cofradía de Pescadores de Cartagena** está situada a los pies del Barrio de Santa Lucía, un lugar único y emblemático en el corazón del puerto pesquero de esta ciudad milenaria.

Su misión es fortalecer la comunidad de pescadores de Cartagena a través de acciones basadas en criterios de sostenibilidad y participación de los profesionales del sector pesquero junto a la sociedad, desarrollando un sistema productivo viable económicamente, al mismo tiempo que es respetuoso con el ecosistema marino.

Asimismo, su visión es continuar defendiendo una sociedad donde los pescadores sean valorados, protegiendo el orgullo de su profesión y cultura con el fin de participar en la construcción de un sector pesquero más justo y sostenible.

PROYECTO

La **“Adquisición e instalación de placas solares en la Cofradía de Pescadores de Cartagena”** ha consistido en la colocación de placas de autoconsumo fotovoltaico en la cubierta del edificio, orientadas adecuadamente para aprovechar al máximo el rendimiento de los paneles.

Asimismo, tiene como fin conseguir la total autonomía energética mediante la autoproducción de energía 100% renovable, a fin de asegurar la cadena de frío de los productos almacenados en la lonja en caso de cortes de luz, disminuir los costes energéticos derivados de la actividad diaria que se lleva a cabo en dichas instalaciones y convertir la pesca en una actividad menos contaminante por la inclusión de operaciones de mitigación del cambio climático.

OBJETIVOS

Las principales finalidades de esta iniciativa son:

- Mejorar la eficiencia energética de la Cofradía mediante la instalación de paneles solares.
- Garantizar la sostenibilidad presente y futura de la actividad de la Cofradía.
- Mejorar la rentabilidad de la actividad de la Cofradía y su lonja.

“(…) conseguir la total autonomía energética mediante la autoproducción de energía 100% renovable, (…)”



- Asegurar la cadena de frío de los productos almacenados en la lonja, hasta que sean recogidos por sus compradores.
- Incorporar criterios de sostenibilidad a la actividad del sector.
- Proteger el medioambiente ayudando a mitigar el cambio climático
- Garantizar la sostenibilidad presente y futura de la actividad en el Puerto Pesquero.
- Reducir el impacto en el medio ambiente haciendo que la actividad pesquera sea menos contaminante.
- Ayudar a mitigar el cambio climático.

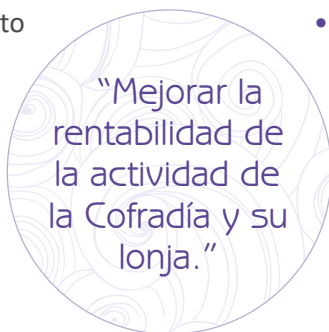
RESULTADOS OBTENIDOS

A través del proyecto se ha conseguido:

- Disminuir costes energéticos.
- Asegurar la continuidad de la cadena de frío en los productos almacenados en la Cofradía de Pescadores cuando se producen cortes de luz inesperados, a través de la instalación de un módulo solar fotovoltaico AMERISOLAR AS-6M144-HC 455W.
- Contar con una autonomía energética mediante la autoproducción de energía 100% renovable.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

El proyecto favorece el aprovechamiento del patrimonio medioambiental de la zona con la instalación de placas solares para la autoproducción de energía 100% renovable, incluyendo operaciones de mitigación del cambio climático y mejorando la eficiencia energética.



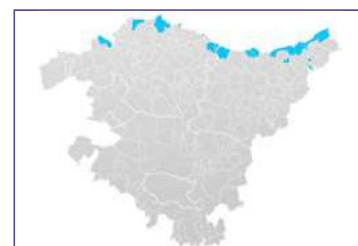
LECCIONES APRENDIDAS

Con la instalación fotovoltaica llevada a cabo, se ha logrado mejorar la eficiencia energética del local, lo que contribuye a:



itsas
sareak

Itsas Sareak



GALP ITSAS GARAPEN ELKARTEA

- ▶ Promotor: Estíbaliz Ortolaiz Emparan
- ▶ Convocatoria: 2022
- ▶ Estado: Proyecto ejecutado
- ▶ Coste del proyecto: 19.750,00 €
- ▶ Ayuda pública: 9.875,00 €
- ▶ Ámbito de aplicación: Hondarribia - Guipúzcoa



ITSAS GARAPEN ELKARTEA, FLAG



<http://www.itsassareak.es>



<https://www.instagram.com/itsassareak?igsh=NmRxeHp4ajlpOGZy>

CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Exitoso/Impacto positivo
- Sostenible
- Fomento de la Igualdad de oportunidades
- Transferible
- Innovación
- Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Creación de empleo

EL PROMOTOR

Estibaliz Ortolaiz Emparan es una fotógrafa hondarribiarra que procede de una familia de pescadores de este municipio pesquero guipuzcoano. Comenzó su carrera profesional en Madrid, donde estudió fotografía en la Escuela CEV de Madrid, y allí trabajó durante 2 años en Comunicación Gráfica Otzarreta. Desde hace más de 20 años trabaja de forma independiente y a través de su cámara muestra su visión del mundo que nos rodea.

En los últimos años, ha llevado a cabo una trilogía que retrata los principales trabajos del sector primario del municipio pesquero de Hondarribia. Profesiones que se están perdiendo y a las que, según palabras de la promotora “hay que dar el valor y reconocimiento que se merecen”.

PROYECTO

“**Itsas Sareak**” es un pequeño homenaje al mundo del mar a través de un libro de fotografía que enmarca varias exposiciones fotográficas sobre pescadores y rederas. Cada imagen capturada refleja el legado de una familia de pescadores, rindiendo homenaje a una historia que transmiten



generación tras generación. Esta colección de instantes invita a reflexionar sobre las raíces profundas que nos atan a la tierra y al agua, a tradiciones que se entrelazan con el curso de la vida. En definitiva, es un testimonio visual de unas vidas marcadas por

la belleza y dureza del mar, compuesto por fotografías capturadas con amor, respeto y una profunda gratitud.

Esta exposición fotográfica se basa en la puesta en valor del sector pesquero dando visibilidad a la labor de las rederas y de los pescadores, con el objetivo de mostrar al mundo la importancia del trabajo y saber hacer de este colectivo. Es un reflejo del sector, que habla de sus protagonistas y de la importancia de las redes como hilo conductor de la pesca y sus gentes.

Esta iniciativa surgió por parte de la promotora, animada y acompañada por el Ayuntamiento de Hondarribia, quien lleva a cabo una trilogía en la que se retratan los principales trabajos del sector primario de este municipio marinerero.

OBJETIVOS

Dar a conocer una forma de vida sostenible y respetuosa con el mar, que ha sido transmitida de padres a hijos.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

El proyecto “Itsas Sareak” impacta positivamente en los siguientes aspectos:

- Promoción de la identidad local. “Itsas Sareak” destaca las historias y la cultura de los pescadores y rederas de Hondarribia. Al poner en valor estas tradiciones locales, fortalece el sentido de identidad entre los residentes y promueve el orgullo por las actividades pesqueras tradicionales en la comunidad.

- Difusión cultural y patrimonial. A través de las fotografías y las historias capturadas en el libro, el proyecto ayuda a preservar y difundir el patrimonio cultural marítimo de la región.
- Inclusión y participación. El proceso de creación del libro "Itsas Sareak" involucró a los propios pescadores y rederas, así como a otros miembros de la comunidad, fortaleciendo así los lazos comunitarios entre los participantes.

En resumen, "Itsas Sareak", no solo celebra y preserva la rica herencia marítima de Hondarribia, sino que también sirve como un catalizador para el DLP, al fortalecer la comunidad, promover la cultura local y estimular la economía de manera sostenible en el área del GALP.

LECCIONES APRENDIDAS

Los aprendizajes que esta promotora ha adquirido gracias a este proyecto son:

- La importancia de cerrar adecuadamente los presupuestos antes de iniciar cualquier trabajo, asegurando así una gestión financiera eficiente y sin contratiempos.
- El valor de seleccionar cuidadosamente a los colaboradores, es otro aspecto fundamental, ya que no todas las personas se implican de la misma manera en los proyectos. Es esencial seleccionar a aquellos que estén comprometidos y motivados para asegurar el éxito del proyecto.

Estas lecciones subrayan la importancia de la planificación y la comunicación efectiva en la gestión de proyectos, asegurando resultados exitosos y satisfactorios para todas las partes involucradas.

Asimismo, trabajar en red facilita el establecimiento de relaciones sólidas con la comunidad local y los *stakeholders* del sector pesquero, lo que fomenta un mayor compromiso y apoyo hacia el proyecto "Itsas Sareak", ya que los participantes se sienten valorados y reconocidos por su contribución a la documentación y promoción de su patrimonio cultural y económico.

RESULTADOS OBTENIDOS

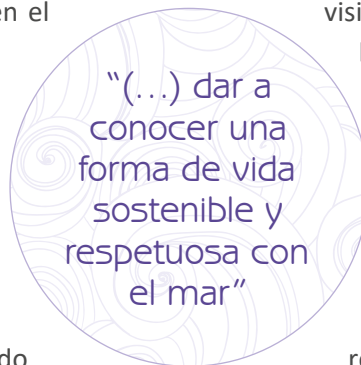
La exposición y el libro "Itsas Sareak" han tenido una excelente acogida. Estíbaliz ha expuesto su trabajo en lugares como el Aquarium de Donosti, el Photomuseum

de Zarautz o Kofradia-Itsas Etxea. Actualmente está contactando con salas de exposiciones de otros territorios, para difundirlo a más zonas y mostrar la importancia del trabajo de los profesionales del mar y saber hacer.

Entre los resultados destacados están los siguientes:

- Preservación del patrimonio cultural. El proyecto ha documentado y preservado las historias y tradiciones de los pescadores y rederas de Hondarribia, creando un valioso archivo visual y narrativo que resalta la riqueza cultural de la comunidad pesquera.
- Aumento de la visibilidad y el reconocimiento. Las fotografías y relatos del libro han dado una mayor visibilidad y reconocimiento a las profesiones pesqueras y al patrimonio marítimo de Hondarribia, tanto a nivel local como en un contexto más amplio. Esto ha ayudado a sensibilizar sobre la importancia de estas tradiciones y la necesidad de su conservación.
- Fomento del orgullo comunitario. La participación activa de los pescadores y rederas en el proyecto ha fortalecido el sentido de identidad y orgullo comunitario. Al ver sus vidas y su trabajo reflejados en el libro, los miembros de la comunidad sienten una mayor conexión y aprecio por su herencia cultural.
- Educación y sensibilización. El proyecto ha educado a la población sobre la importancia del sector pesquero y las habilidades únicas de los pescadores y rederas. Las historias y fotografías del libro han servido como una herramienta educativa, aumentando la conciencia y el respeto hacia el trabajo marítimo.

- Documentación para futuras generaciones. Al capturar las historias y las imágenes de los pescadores y rederas, "Itsas Sareak" proporciona una documentación valiosa que podrá ser utilizada por futuras generaciones para entender y valorar las tradiciones y el modo de vida pesquero de Hondarribia.





Mar da Morosa. Artesanos del pescado



GALP SEO DE FISTERRA RÍA DE MUROS-NOIA. COSTA SOSTIBLE



- ▶ Promotor: **Javier Beiro Rebollido**
- ▶ Convocatoria: **2018**
- ▶ Estado: **Proyecto ejecutado**
- ▶ Coste del proyecto: **271.941,77 €**
- ▶ Ayuda pública: **111.781,14 €**
- ▶ Ámbito de aplicación: **Carnota - A Coruña**



<https://mardamorosa.com/>



<https://www.facebook.com/mardamorosa>

CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Exitoso/Impacto positivo
- Sostenible
- Fomento de la Igualdad de oportunidades
- Transferible
- Innovación
- Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Creación de empleo

EL PROMOTOR

Javier Beiro Rebolledo, joven coruñés apasionado del mundo del mar y de sus recursos y un emprendedor nato, al finalizar sus estudios, decidió emigrar a Suiza y trabajar en numerosos restaurantes y hoteles para ampliar su formación y, así, en 2009, hacerse cargo del restaurante familiar “A Morosa”, que en sus orígenes fue una cafetería. Desde ese mismo año, el negocio familiar se posicionó como uno de los más conocidos en la Costa da Morte, especialmente, en la localidad de Carnota, destacando entre el resto por la apuesta por el producto local de gran calidad (procedente de la pesca costera artesanal de las lonjas de Muros, Lira y Fisterra), seleccionado personalmente por Javier y trabajado con mucho mimo, y acompañado siempre de un excelente servicio.

PROYECTO

“**Mar da Morosa. Artesanos del pescado**” surge a partir de la idea de Javier de crear un proyecto innovador en Carnota que pudiera complementar perfectamente con el negocio familiar de restauración. Dicha iniciativa consiste en la creación de una “pescadería turística visitable” en la localidad donde se ubica el restaurante familiar, que sea una nueva vía para promocionar los recursos procedentes de la pesca costera artesanal. En su pescadería el visitante podrá comprar el pescado y/o marisco para consumir en sus casas, como en una pescadería tradicional, pero también podrá seleccionar los productos y degustarlos en el propio restaurante, que se ubica en la planta superior.

“El proyecto [...] surge a partir de la idea [...] de crear un proyecto innovador en Carnota que pudiera complementar perfectamente con el negocio familiar de restauración.”





El **Restaurante A Morosa** se ha convertido así en un verdadero referente de la gastronomía km 0 y de la puesta en valor de la pesca costera artesanal, que funciona a modo de taller artesano, permitiendo que sus visitantes puedan ver de manera directa una selección de las mejores especies de esta arte, así como su preparación, todo ello acompañado de las explicaciones de Javier, un auténtico especialista en pescado de bajura.

Dentro de las actividades también se encuentra la difusión de este proyecto más allá del ámbito local, impulsando la promoción de la Costa da Morte y sus valiosos recursos marinos. Todo el trabajo que llevan a cabo tiene por objetivo el sensibilizar a los clientes potenciales, para concienciarles de la importancia de la conservación de estos recursos marinos y fortalecer, al mismo tiempo, el valor de mercado de los mismos. Para reforzar la presentación de sus productos y su comercialización, por un lado, han diseñado un

novedoso packaging, en el que se incluye una carta de presentación del producto y el sello promocional “km 0 Mar Galaica”; y, por otro lado, han creado una tienda online donde el cliente puede ver y comprar los productos que muestran diariamente en sus expositores.

OBJETIVOS

- Impulsar un nuevo concepto de comercialización del producto pesquero local que no existe en el territorio, al tratarse de una pescadería visitable que contribuye a mejorar los servicios turísticos del territorio del Ayuntamiento de Carnota.
- Posicionar en nuevos mercados la pesca artesanal del territorio a través de la venta online.
- Poner en valor la pesca costera artesanal de esta zona a través de la mejora de la presentación de sus productos.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

Uno de los aspectos más ponderables a la hora de valorar los proyectos por el GALP fue su contribución a la creación de empleo, puesto que el promotor asume también el compromiso de la formación, además de garantizar la sostenibilidad del proyecto financiado. Asimismo, se comprometen a la consecución de las directrices de crecimiento responsable, entre las que destacan:

- El reciclaje de embalajes,
- La exclusión de artes agresivas de pesca.
- La recogida selectiva de basura.

Además, contribuye a la igualdad de género en el sector de la pesca al reservar el 20 % de los puestos de trabajo para mujeres. Este proyecto genera 3,25 puestos de trabajo de los que 2 son ocupados por mujeres.

“Posicionar en nuevos mercados la pesca artesanal del territorio a través de la venta online.”

LECCIONES APRENDIDAS

“Mar da Morosa. Artesanos del pescado” tiene como objetivo poner en valor la pesca costera artesanal del territorio con un nuevo modelo de comercialización, orientado al mercado turístico, intentando concienciar a los visitantes de la importancia para el medio marino y costero de la permanencia de este tipo de pesca.



En este sentido, los logros de este proyecto son:

- El principal beneficiario es el propio sector pesquero que ve reconocido el valor de sus recursos.
- La población de la localidad dispone de un punto de venta de productos procedentes exclusivamente de los mercados del territorio y de este arte pesquero, que actualmente es inexistente en esta localidad.
- La creación de un nuevo servicio turístico permite el acercamiento del visitante a conocer directamente los recursos de esta modalidad artesanal.
- La oferta de un producto de calidad con un plazo de entrega muy corto.
- Mayor variedad de beneficiarios del proyecto.
- Dotar de un nuevo servicio turístico en el ámbito del Ayuntamiento de Carnota y, concretamente, en el Geodestino de la Costa da Morte, al tratarse de una pescadería visitable orientada al mercado turístico.
- Posicionar la pesca costera artesanal en nuevos mercados a través de la línea creada de venta online.
- Satisfacer la demanda de distintos establecimientos de restauración sobre todo a lo que se refiere al producto de pulpo congelado.
- Sensibilizar al consumidor final de la importancia de la conservación de los recursos pesqueros y del medio ambiente para garantizar la pervivencia de esta arte de pesca.
- Dotar de un servicio complementario al restaurante familiar "A Morosa".

RESULTADOS OBTENIDOS

- Mejorar la comercialización de la oferta local basada en un producto procedente de la pesca costera artesanal, concretamente en la producción de las lonjas de Lira, Muros y Fisterra.
- Generar sinergias con otras entidades del sector pesquero como puede ser la lonja de Lira debido a la proximidad entre ambos establecimientos.



Pulpo de Lonja



GALP SEO DE FISTERRA RÍA DE MUROS-NOIA. COSTA SOSTIBLE



- ▶ Promotor: **Cofradía de Pescadores de Lira**
- ▶ Convocatorias: **2017 y 2020**
- ▶ Estado: **Proyectos ejecutados**
- ▶ Costes de los proyectos: **65.240,20 € / 411.799,97 €**
- ▶ Ayudas públicas: **50.588,68 € / 272.264,44 €**
- ▶ Ámbito de aplicación: **Lira - Carnota - A Coruña**



<https://pulodelonja.com/>



<https://www.facebook.com/pulodelonja>

CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Exitoso/Impacto positivo
- Sostenible
- Fomento de la igualdad de oportunidades
- Transferible
- Innovación
- Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Creación de empleo

LOS PROMOTORES

En la Costa da Morte (A Coruña) destacan dos pueblos de gran tradición marinera: Lira y Muros. En ellos se ubican, respectivamente, **la Cofradía de Pescadores de Lira y la Cofradía de Pescadores Muros**, dos corporaciones de derecho público, sin ánimo de lucro, que actúan como órganos de consulta y colaboración de la administración en la promoción del sector pesquero, representando los intereses económicos y corporativos de sus profesionales. Ambas cofradías decidieron colaborar, con el apoyo del GALP Costa Sostible y el FEMP, para promover una primera fase de un proyecto destinado a la promoción de uno de los productos estrella de sus lonjas: el pulpo. En la segunda fase del mismo, únicamente la Cofradía de Lira volvió a solicitar ayuda al grupo para continuar con la implantación del proyecto.

La Cofradía de Pescadores de Lira lleva décadas dedicándose a la administración de la entidad asociativa de pescadores y mariscadores de esta parroquia. Durante estos años ha conseguido establecer los servicios de la gestión de su lonja, la gestión administrativa a sus asociados y diferentes servicios en el puerto de Lira vinculados a la pesca y marisqueo artesanal. A pesar de ser una de las cofradías de pescadores más pequeñas de Galicia, ha sabido sortear diferentes crisis y posicionarse en proyectos innovadores vinculados a la comercialización de los productos del mar (en especial, el pulpo), que han beneficiado a toda la red vinculada a la pesca artesanal (desde los pescadores, hasta el colectivo de mariscadores, pasando por los comercializadores). Ha sido su gran capacidad integradora la que ha dotado a la entidad de una importante experiencia en la administración de proyectos vinculados a la mejora de la comercialización en la pesca artesanal.

PROYECTOS

Ante la complicada situación financiera a la que se enfrentaba la Cofradía de Lira, viéndose ésta en la necesidad de diversificar su actividad para generar ingresos alternativos y así poder asegurar su mantenimiento, decide, junto a la Cofradía de Pescadores de Muros, emprender un proyecto en el que apuestan por el posicionamiento y la valorización de la marca colectiva “Pulpo de Lonja” (vistos los buenos resultados obtenidos en lonja con la venta del producto a un único comercializador). Dicho distintivo nace en 2014, con el objetivo de mejorar la comercialización de los productos pesqueros del territorio y con él se identifica al pulpo procedente de la pesca costera artesanal de 5 cofradías del ámbito territorial del GALP Costa Sostible.

“(…) consolidar la iniciativa de divulgación y puesta en valor del pulpo bajo el distintivo “Pulpo de Lonja” en estas dos cofradías.”

El primer proyecto, apoyado por el FEMP en 2017, se denomina **“Pulpo de Lonja”** y consistió en consolidar la iniciativa de divulgación y puesta en valor del pulpo procedente de pesca artesanal bajo el distintivo “Pulpo de Lonja” en estas dos cofradías.

Para ello, realizaron un proceso de publicidad offline y online importante, que permitió la visibilización e identificación de la marca en el territorio y entre el propio sector, e incluyó desde rotulación de furgonetas de distribución, material de *merchandising*, publicidad en radio a la rotulación de la carpa de una pulpería ambulante donde degustar el producto. Asimismo, actualizaron la página web de la marca con la creación de nuevos contenidos e imágenes y se mejoró el posicionamiento de su dominio. Todo ello, se complementó con una labor de promoción exterior con la participación en ferias alimentarias nacionales, donde la presencia del propio sector contribuyó a la identificación de la marca por parte de comercializadores y consumidores.

Años más tarde, en 2020, la Cofradía de Pescadores de Lira decidió solicitar nuevamente ayuda del FEMP para el proyecto **“Mejora del proceso productivo del Pulpo de Lonja II”**. Esta iniciativa supuso un aumento de competitividad en la transformación del pulpo procedente de la pesca artesanal costera bajo la marca “Pulpo de Lonja”. Además, con esta nueva inversión se amplió la capacidad productiva de dicha cofradía, a través de la adecuación de las instalaciones del mercado y la adquisición del equipamiento necesario para el procesado del pulpo procedente de estas 5 cofradías.

Entre el equipamiento que adquirieron se encuentran:

- Varios túneles de congelación de 2.000 kg hasta 10.000 kg de capacidad.
- Una envolvente automática, varias mesas de rodillos, una mesa de eviscerado de pulpo, varias mesas de lavado, un retractor angular y un sistema de etiquetado y trazabilidad.

Igualmente, a la hora de realizar las inversiones en maquinaria se tuvieron en cuenta diferentes medidas de eficiencia energética que permiten a la cofradía un importante ahorro de costes.

Así pues, la adquisición de esta maquinaria convierte a la Cofradía de Pescadores de Lira en la única en el territorio del GALP Costa Sostible que cuenta con este tipo instalaciones y realiza la actividad de congelado y eviscerado del pulpo en los formatos solicitados por los diferentes comercializadores.

En definitiva, este proyecto repercute también en las ventas de las cofradías adscritas a la marca (Fisterra, Porto do Son, Muros y Corcubión) y permite mantener dos puestos de trabajo en la Cofradía de Lira, que de otro modo no hubiera sido posible mantener.

OBJETIVOS

En la primera fase del proyecto, llamado **Pulpo de lonja**, los propósitos fueron los siguientes:

- Incrementar la competitividad en el mercado de la pesca del pulpo procedente de la pesca artesanal.
- Consolidar las iniciativas llevadas a cabo desde el año 2014 para la valorización del “Pulpo de Lonja” de pesca artesanal.
- Incrementar el conocimiento del pulpo procedente de la pesca artesanal en toda la cadena de valor.



Sin embargo, los del proyecto **Mejora del proceso productivo del Pulpo de Lonja II** fueron:

- Ampliar la capacidad productiva de las instalaciones para el procesado del producto mediante la adquisición de una cámara de frío, un túnel de ultracongelado y una cámara de congelación.
- Mejorar las condiciones sanitarias de las instalaciones adecuando las instalaciones a la normativa vigente.
- Ahorro energético: incrementar la eficiencia productiva del pulpo artesanal mediante la mejora de aislamiento térmico de las cámaras de congelado y de frío y al menor consumo de los equipos.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

En su primera fase, el proyecto contribuyó a los objetivos de la EDLP través de los siguientes aspectos:

- La divulgación y puesta en valor del trabajo del sector pesquero artesanal.
- El mantenimiento de varios puestos de trabajo.
- La puesta en valor de los productos pesqueros artesanales, desde la primera venta, a la actividad pesquera artesanal y al entorno natural donde se lleva a cabo.

Y en su segunda fase a través de:

- Mejoras en la competitividad de la industria pesquera local.
- El fomento de un sector pesquero sostenible.



- El apoyo al empleo, pues gracias a este proyecto se mantienen dos puestos de trabajo, el de un hombre y el de una mujer.
- La mejora de la producción, la eficiencia y la calidad de los productos del mar.

- La consolidación del proceso de valor añadido dado por la Cofradía de Pescadores de Lira en sus instalaciones al pulpo procedente de la pesca artesanal bajo el distintivo “Pulpo de Lonja”.
- La adquisición de una serie de medios materiales para poder consolidar el proceso del valor añadido que la Cofradía de Pescadores de Lira ofrece en sus instalaciones al pulpo.
- La mejora del proceso de valor añadido con la creación de un nuevo servicio en la primera venta: pulpo envasado al vacío.
- El incremento de las acciones divulgativas dirigidas al consumidor final del pulpo bajo el distintivo de “Pulpo de Lonja” realizándose una serie de actuaciones (redes sociales, página web y otros) para incrementar el conocimiento del producto en la sociedad en general.
- El incremento del conocimiento y divulgación del pulpo bajo el distintivo de “Pulpo de Lonja” en la cadena de valor comercial.

LECCIONES APRENDIDAS

El principal aprendizaje en la primera etapa del proyecto fue que las actividades programadas en los planes de comunicación online y offline, así como la participación en las ferias alimentarias, permiten dar a conocer la actividad pesquera artesanal en la zona, así como la actividad de valoración que se realiza a través del distintivo “Pulpo de Lonja”. Esta divulgación pone en valor la zona pesquera fuera del ámbito autonómico y permite consolidar alianzas estratégicas entre pescadores de distintas cofradías, promoviendo sinergias y fortaleciendo su posición ante la sociedad y las instituciones.

Para la segunda etapa de la iniciativa, el promotor destaca que, de este proyecto aprendió que la diversificación de actividades genera un beneficio complementario al sector, lo que permite mantener su actividad extractiva gracias al aumento de las ventas de la propia cofradía.

RESULTADOS OBTENIDOS

Con el proyecto **Pulpo de lonja** se logró en una primera fase:

Y en su segunda etapa:

- El aumento de la capacidad productiva del procesado del pulpo, limpio eviscerado y ultracongelado, pesado de 2.000 kg/día a 10.000 kg/día.
- La mejora de la eficiencia productiva mediante la reducción relativa de los costes de producción, por la mayor eficiencia de las nuevas instalaciones respecto del ahorro energético. Entre otros, utilizan maquinaria con menor consumo y sus cámaras tienen un mejor aislamiento térmico.

“(...) aumento de competitividad en la transformación del pulpo procedente de la pesca artesanal costera bajo la marca “Pulpo de Lonja”

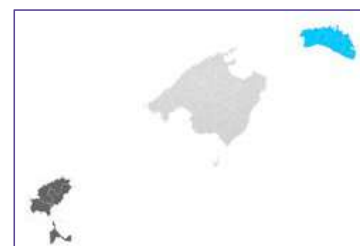
Todo ello redunda en un incremento de los beneficios de la actividad del procesado del pulpo procedente de la pesca artesanal.

OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS

Esta iniciativa fue preseleccionada en la tercera edición de los Premios Economía Azul convocada por la *Consellería do Mar* de la Xunta de Galicia, en la categoría “Apoyo a la pesca costera artesanal”.



Sala de envasado de productos pesqueros



GALP MENORCA

- ▶ Promotor: **Cofradía de Pescadores de Ciutadella**
- ▶ Convocatoria: **2022**
- ▶ Estado: **Proyecto ejecutado**
- ▶ Coste del proyecto: **103.173,36 €**
- ▶ Ayuda pública: **90.856,02 €**
- ▶ Ámbito de aplicación: **Menorca**

CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Exitoso/Impacto positivo
- Sostenible
- Fomento de la igualdad de oportunidades
- Transferible
- Innovación
- Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Creación de empleo

EL PROMOTOR

El puerto de la Ciutadella es uno de los lugares históricos más emblemáticos de Menorca, cuyos orígenes se remontan a la época medieval. En esta privilegiada ubicación se encuentra la **Cofradía de Pescadores de Ciutadella**, anteriormente conocida como “Pósito de Pescadores de Ciutadella de Menorca”, creada en el año 1945 y con un total de 47 miembros asociados.

Esta cofradía contaba con unas instalaciones propias que estaban en desuso y no ofrecía a sus asociados un servicio de envasado al vacío y congelado de los productos pesqueros excedentes en temporada alta de pesca.

“(…) renovación de las instalaciones de la Cofradía de Pescadores de Ciutadella para la ubicación y creación de una sala de envasado y un congelador comunitario para los socios (…)”

asociados de poder envasar y congelar sus capturas cuando existen excedentes, todo ello con unas máximas garantías de calidad y cumpliendo todos los requisitos sanitarios exigidos en la normativa vigente.

En concreto, esta iniciativa consiste en la renovación de las instalaciones de la Cofradía de Pescadores de Ciutadella para la ubicación y creación de una sala de envasado y un congelador comunitario para los socios de ésta. Asimismo, se incluye la rehabilitación de la zona de baños, duchas y vestuario que utilizarán los asociados.

Esta iniciativa es única en Menorca, no sólo por su carácter colectivo, sino porque su objetivo no es congelar el producto, es poder disponer de este servicio cuando hay puntas de capturas y el mercado no puede absorberlas, dándoles salida cuando hay demanda. Con la inversión en esta nueva instalación, se fomenta el consumo local y devuelve la soberanía del precio al pescador. Hasta ahora, cuando existían estos excedentes, muchas veces el pescador debía malvenderlo.

En resumen, gracias a la reconversión de las instalaciones, que apenas tenían uso, se establece una sala para que los asociados puedan envasar y congelar sus capturas durante el invierno (cuando la demanda es baja) y poder suministrarla en verano (cuando la demanda es muy alta debido al gran componente turístico de ésta). Así, los pescadores asociados no dependen tanto de la pesca de langosta roja en verano y pueden comercializar todos los productos que capturen durante el año, garantizando un precio digno también de las capturas que realicen en invierno.

PROYECTO

La **“Sala de envasado de productos pesqueros”** se trata de una nueva instalación ubicada en la sede de la Cofradía de Pescadores de Ciutadella con la que ésta quiere dar respuesta a la necesidad de los pescadores



OBJETIVOS

La construcción de una sala de envasado y congelado en las mismas instalaciones de la Cofradía y la mejora de dichas instalaciones se ha realizado con la finalidad de:

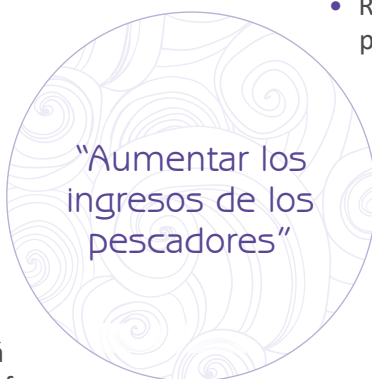
- Aumentar los meses de pesca y los meses en que pueden comercializar el pescado local.
- Aumentar los ingresos de los pescadores.
- Mejorar la oferta de productos pesqueros de Menorca cuando la demanda es mayor.
- Mejorar el precio de las capturas para los pescadores.
- Aprovechar las instalaciones del edificio propiedad de la Cofradía de Pescadores.



- Fomentar la venta de productos pesqueros locales.
- Incrementar los meses laborables de los pescadores profesionales.
- Responder a la demanda de productos pesqueros durante la temporada alta.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

Esta acción se enmarca en el objetivo estratégico 1 “Fomentar e impulsar la pesca sostenible y mejorar la comercialización de los productos pesqueros locales”, dentro de la medida 1.2. “Mejora de la comercialización de los productos pesqueros locales y aumento del valor añadido”. En este sentido, está enmarcada dentro de las acciones que fomentan el desarrollo de proyectos que mejoran la comercialización pesquera y generan mayor valor añadido en los productos pesqueros.



- Otorgar una utilidad a una parte de las instalaciones de la Cofradía de Pescadores de Ciutadella que no tenían uso.
- Sensibilizar a los consumidores del trabajo de los pescadores locales y de la calidad de su producto.

LECCIONES APRENDIDAS

A través de la implementación de este proyecto, se ha aprendido que:

- La finalidad colectiva del uso de esta iniciativa es transferible y replicable a otras Cofradías de Pescadores.
- Este tipo de inversiones ayuda a cohesionar el sector y abre la posibilidad a otras actividades en el ámbito de las Cofradías de Pescadores de Menorca.

RESULTADOS OBTENIDOS

Los logros alcanzados con esta iniciativa son los siguientes:

- Mejorar la comercialización de los productos pesqueros.





Sala de procesado de secado para jareas y pejínes



GALP ADERLAN LANZAROTE

- ▶ Promotor: **Cofradía de Pescadores de Playa Blanca**
- ▶ Convocatoria: **2019**
- ▶ Estado: **Proyecto ejecutado**
- ▶ Coste del proyecto: **52.083,90 €**
- ▶ Ayuda pública: **52.083,90 €**
- ▶ Ámbito de aplicación: **Playa Blanca - Yaiza - Lanzarote**



CRITERIOS DE SELECCIÓN

- Exitoso/Impacto positivo
- Sostenible
- Fomento de la igualdad de oportunidades
- Transferible
- Innovación
- Emprendimiento
- Resultado de un proceso participativo
- Durabilidad
- Creación de empleo

EL PROMOTOR

La **Cofradía de Pescadores de Playa Blanca** es una corporación de derecho público de carácter sectorial, sin ánimo de lucro, con plena personalidad jurídica y capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines. Funciona en representación de los intereses económicos de los armadores de buques de pesca y los trabajadores del sector pesquero de Lanzarote y actúa como órgano cuya gestión se desarrolla con el fin de satisfacer las necesidades e intereses de sus socios, con el compromiso de contribuir al desarrollo local, la cohesión social y la sostenibilidad. Asimismo, colaboran con las administraciones competentes en materia de pesca y ordenación del sector pesquero.

Esta cofradía de pescadores cuenta con una flota pesquera de litoral y artesanal, cuyas embarcaciones menores, explotadas en régimen familiar, tienen menos de 10 metros de eslora y una media de uno o dos tripulantes. Faenan en la costa y no permanecen en el mar más de un día y las artes de pesca más frecuentes empleadas por estos pescadores son: la liña, la potera, la nasa, los tambores, el palanque y la guelderá.

Desde sus inicios, viene actuando como asociación que defiende los intereses de los profesionales de la pesca en su ámbito, realizando hasta la fecha diversas actividades como: actuaciones para la mejora de la vida laboral de los pescadores y/o el aumento del valor del producto; la gestión de ayudas y subvenciones a la modernización de la flota/equipamientos auxiliares; facilitar el trabajo con instalaciones de máquina y diversas mejoras en las instalaciones de la cofradía.

PROYECTO

La **“Sala de procesamiento de secado para jareas y peji-nes”** está destinada a la transformación y puesta en valor del producto pesquero local, diversificando así la oferta de productos, y consiste en la instalación de una sala de secado de pescado mediante un sistema de cámaras adaptadas a la legislación vigente.

El secado de pescado es una práctica tradicional en la Isla de Lanzarote para la conservación del mismo. Antes de la llegada de la electricidad, una de los procesos de conservación era el secado del pescado convirtiéndose, incluso, en parte de la gastronomía conejera como es el pulpo, los peji-nes u otras especies secas. Hay que tener en cuenta que el sector pesquero en Lanzarote, durante décadas, ha permitido el desarrollo de la isla siendo el centro económico de la misma.

La nueva normativa referente a sanidad y productos de alimentación no permiten el secado tradicional que se propiciaba por la exposición al sol y al aire de manera natural en la isla. Actualmente, la legislación establece la necesidad de la instalación de unas cámaras de secado para llevar a cabo el proceso, así como una de refrigeración para conservarlo hasta su venta. Estos requisitos propician la pérdida citada tradición pesquera y, por lo tanto, del producto de pescado seco.

Es por este motivo por el que se hace necesaria la adecuación de un espacio en la cofradía e instalación de la maquinaria correspondiente para llevar a cabo el proceso de secado. Es un servicio que se pone a disposición de los socios, no generando ni pérdidas ni beneficios, ya que los gastos de consumo y mantenimiento de las instalaciones serán asumidos por los pescadores que lo utilicen.

“(…) instalación de una sala de secado de pescado mediante un sistema de cámaras adaptadas a la legislación vigente.”

Para la instalación de la sala de secado se realizan el conjunto de actuaciones, que se citan a continuación:

- Elaborar un sistema de autocontrol basado en la metodología APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para la sala de procesado de secado, unido a la ampliación de la actividad desarrollada de la elaboración de pescado seco-salado que cumple con la legislación vigente de sanidad, y obtener un registro sanitario.
- Realizar muestreos de pescado seco que permiten analizar aquellos tres parámetros necesarios para cumplir con la normativa sanitaria y exigir nueve analíticas de histamina, contenido en sal, cantidad de agua en alimento, del pescado fresco y seco.
- En las instalaciones de la cofradía de pescadores, con la autorización por parte de Puertos Canarios, realizar el acondicionamiento del espacio donde se va a comer la actividad de secado, para cumplir con las normas establecidas para esta actividad por sanidad pública.
- Colocar tabiquería y techo de pladur, instalación de fontanería, instalaciones eléctricas, colocación de azulejos, carpintería de aluminio (puertas, ventana, mosquiteras, estante, plancha metacrilato para ventana) y trabajos de pintura de pared y suelos.
- Adquisición e instalación de maquinaria:
 - Instalar dos cámaras, una de refrigeración con la acción invertida para el secado, colocándole estantes en su interior, para poder colocar el pescado a secar, y la otra de mantenimiento, para conservar refrigerado el pescado después de su transformación.
 - Instalar fregaderos, lavamanos con su grifería, mesa de trabajo y envasadora para envasar el pescado en bolsa después del secado.
 - Instalar un equipo frigorífico para el cuarto de frío, destinado a mantener el pescado a la temperatura adecuada mientras se está procesando el producto destinado al secado.

OBJETIVOS

La finalidad del proyecto era diversificar el producto final pesquero de la Cofradía de Pescadores de Playa Blanca.

Los propósitos concretos de esta iniciativa se centran en:

- Recuperar el secado de pescado tradicional en la isla.
- Transformar el producto pesquero.
- Aumentar el valor del producto pesquero tradicional.
- Generar mayores ingresos para los pescadores de esta Cofradía de Pescadores.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

Este proyecto es de vital importancia para el desarrollo económico sostenible del sector pesquero en el municipio de Yaiza, ya que permite el tratamiento y la transformación del producto por los propios pescadores sin intermediarios, lo cual mejora sus beneficios. Esta puesta en valor de las transformaciones del pescado, también, conlleva una disminución de las capturas que favorece la sostenibilidad del caladero canario.



La diversificación del producto pesquero en la isla es una oportunidad para la valorización del mismo y, en consecuencia, repercute en una mejora de la rentabilidad económica del sector, fomentando el crecimiento económico de éste, así como la disminución de la presión sobre el medio.

El proyecto está enmarcado en la EDLP 2014-2020 para el sector marítimo pesquero de la isla de Lanzarote y responde principalmente a los siguientes objetivos:

- Favorecer la cohesión social y territorial, así como el tejido asociativo del sector marítimo-pesquero.
- Incentivar y mejorar las actividades de transformación, comercialización y promoción de los productos pesqueros y acuícolas de Lanzarote.
- Apoyar la renovación del sector marítimo-pesquero y acuícola.

LECCIONES APRENDIDAS

A través de la implementación de este proyecto, se aprendió que:

- Los avances técnicos y las mejoras en el tratamiento del producto pesquero son indispensables para el crecimiento y para dotar de valor añadido al producto.
- Es necesario el reconocimiento de toda la cadena de valor del producto, que se pesca diariamente.

- Es fundamental la revisión permanente de los resultados obtenidos al objeto de mejorar y crecer.

RESULTADOS OBTENIDOS

El proyecto, como ya se ha mencionado anteriormente, consiste en desarrollar una serie de acciones concretas, que fomentan la diversificación del sector pesquero y, al mismo tiempo, las posibilidades de la sostenibilidad económica.

En definitiva, con la puesta en marcha de este proyecto se logra lo siguiente:

- Realizar la actividad de secado de pescado, práctica tradicional en Lanzarote, e incentivar y mejorar las actividades de transformación, comercialización y promoción de los productos pesqueros.
- Ampliar la gama de productos comercializados.
- Valorizar los productos frescos al realizar su secado.
- Obtener un producto natural sin aditivos cumpliendo la normativa sanitaria en contenido de histamina, contenido en sal, cantidad de agua, del pescado seco.
- Realizar un aprovechamiento productivo del espacio físico de la Cofradía de Pescadores, con la instalación de diversa maquinaria, cámaras de frío y sala de envasado.
- Promocionar los consumos de productos de proximidad, lo que genera una mayor economía local.





regp.pesca.mapama.es

