

BUENAS PRÁCTICAS EMPRENDEDORAS

promovidas por mujeres
en el sector pesquero y acuícola



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

BUENAS PRÁCTICAS EMPRENDEDORAS PROMOVIDAS POR MUJERES EN EL SECTOR PESQUERO Y ACUÍCOLA



Madrid, 2017

Prólogo

Las mujeres del sector pesquero llevan tiempo demostrando un talento natural para el emprendimiento, haciendo gala de una visión empresarial certera y coherente con los cambios que se han ido produciendo en el sector en la última década. Esta iniciativa empresarial femenina es vital para garantizar el progreso de la actividad pesquera y acuícola, especialmente en estos momentos en los que resulta necesario sumar esfuerzos y aportar nuevas ideas de negocio basadas en segmentos con potencial de crecimiento presente y futuro.

En este sentido, la Secretaría General de Pesca desea impulsar mecanismos que favorezcan la activación del emprendimiento en este sector, a través de la capacitación del capital humano que lo conforma y la promoción de su iniciativa empresarial como fórmula para el fomento de la competitividad y la sostenibilidad sectorial. Y en este proceso las mujeres del sector tienen un peso indudable, pues no sólo representan el 35% del total de trabajadores de la pesca y acuicultura, sino que, como demuestra esta guía, han participado activamente en el fomento de la dinamización empresarial, aprovechando las nuevas oportunidades que han ido surgiendo en el sector para dar respuesta a los desafíos y necesidades de sus respectivos entornos.

Las profesionales del mar que aparecen en este catálogo de buenas prácticas han apostado por la investigación, la innovación o la diversificación, se han reinventado a sí mismas y han sabido adaptarse a las nuevas realidades para mantener su actividad y los oficios tradicionales de la pesca. Asimismo, en la mayoría de casos, han sido pioneras a la hora de ver y explotar nuevos nichos de mercado, mediante el desarrollo de novedosos productos, técnicas, servicios o líneas de actuación que han permitido crear riqueza y empleo en sus territorios y, al mismo tiempo, modernizar el sector y poner en valor el patrimonio y la cultura marinera.

Por todo ello, cada uno de los proyectos que figuran en esta publicación ha recibido el *Reconocimiento al Emprendimiento de la Mujer Pesquera*, otorgado por la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero con el fin de visibilizar la labor realizada por las mujeres del mar, resaltando y dignificando su papel dentro del sector, así como su contribución al desarrollo económico y social de las zonas y comunidades dependientes de la pesca y la acuicultura.

Esta guía de buenas prácticas pretende poner de manifiesto este potencial femenino, a menudo escasamente reconocido, dando a conocer iniciativas de éxito que constituyen solo algunos ejemplos de los muchos que, en los últimos años, han sido promovidos por las mujeres del sector. Hemos querido dar cabida a proyectos desarrollados en diferentes ámbitos de actividad pesquera y acuícola (pesca extractiva, acuicultura, transformación y comercialización, turismo marino o medioambiente) con el fin de mostrar las posibilidades de emprendimiento que existen en cada una de estas áreas y las diferentes maneras de aprovecharlas.

Emprender es un proceso complejo, pero los testimonios y experiencias de las promotoras de estos proyectos —que también hemos querido reflejar en la publicación— dan cuenta clara de que el convencimiento, el trabajo duro y la determinación son factores esenciales a la hora de materializar una idea y llevarla a buen puerto.

Esperamos que su ejemplo resulte revelador y contribuya a motivar la iniciativa empresarial de otros emprendedores y emprendedoras que, como ellas, contribuirán a sustentar el futuro de la actividad pesquera y acuícola.

José Luis González Serrano,
Presidente de la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero

ÍNDICE

ÍNDICE	5
INTRODUCCIÓN	8
¿Qué se entiende por buenas prácticas?	8
Importancia del emprendimiento femenino en el sector pesquero	9
Características que permiten identificar una buena práctica	10
METODOLOGÍA	11
Definición de ámbitos de actuación y agentes clave	12
Proceso de recopilación de iniciativas	13
Selección de buenas prácticas	14
Elaboración de las fichas finales	15
ÁMBITO: PESCA EXTRACTIVA	16
Baltimar S.A. Herederos de Ángel Muriel Santana	17
Nuevo Anamar	23
ÁMBITO: ACUICULTURA. CULTIVOS MARINOS.	26
Imare Natural	27
Reef Water Coral Farm	33
ÁMBITO: TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	39
Suralgas	40
Cetárea del Sur	43

Del barco a la mesa	47
El Caballito Cantábrico	50
Peixería Mar Viva	56
Diversificación de las actividades de las mariscadoras	60
Conservas Artesanas Currimar	64
Mar de Silleiro	70
Exquisitec.es	75
Porto-Muiños	78
ÁMBITO: TURISMO PESQUERO O MARINERO	82
Turismo marinerero: Costa del Sol	83
Foredunes	88
Ruta del marisqueo por Pedreña	92
Mejora de la empresa de rederas	96
Guimatur	101
Meramar. Taller de reparación de redes	105
Actuaciones de diversificación de las redeiras do Baixo Miño “Atalaia”	108
A de Loló hotel restaurante de encanto	111
Albergue Mariñeiro Finistellae	114
Piragüilla S.L.	117
Enredadas: cultura y oficio de las rederas	121
Gacstroderías	126

ÁMBITO: MEDIO AMBIENTE	129
Centro Ambiental El Esparragal	130
Eco-Redes	134
Pescaverde	139
MENCIONES ESPECIALES	143
Emprendedoras en las zonas de pesca de Andalucía	144
RAPE: Revalorización de las actividades femeninas en la pesca	149

INTRODUCCIÓN

¿Qué se entiende por buenas prácticas?

Las Naciones Unidas y la Comunidad Internacional en general han definido las Buenas Prácticas como iniciativas exitosas que:

- Tienen un impacto palpable y tangible en la mejorar de la calidad de vida de las personas.
- Son el resultado de un efectivo trabajo, que puede ser conjunto entre los sectores públicos, privados y cívicos.
- Son social, cultural, económica y ambientalmente sostenibles.

Por su parte, la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) califica como buena práctica “un proceso o una metodología que representa la forma más efectiva de conseguir un objetivo específico”. No obstante, la FAO también ofrece otra visión de buena práctica, definida como aquella que “ha demostrado que funciona bien, produce buenos resultados y, por lo tanto, se recomienda como modelo”. En este sentido, la importancia de identificar y compartir buenas prácticas radica en aprender de la experiencia de otros y reutilizar el conocimiento para que sirva de ejemplo e inspiración a nuevos promotores de iniciativas o proyectos que puedan aplicarse en otros contextos o de forma más amplia.

Este es el objetivo que persigue el presente documento, con el que se pretende facilitar el proceso de identificación de proyectos y actuaciones susceptibles de ser consideradas buenas prácticas a partir de una serie de criterios generales que se exponen a continuación. Todo ello con el fin último de llevar a cabo la recopilación de iniciativas emprendedoras lideradas por mujeres del sector pesquero y acuícola desde el punto de vista del desarrollo sostenible y la igualdad de oportunidades.

Al igual que ocurre con el concepto de “buena práctica”, tampoco existe un consenso oficial sobre la definición de iniciativa emprendedora. Algunos autores consideran que se trata de una actividad relacionada con las habilidades creativas, otros ponen el foco en el descubrimiento de nuevas oportunidades (generalmente económicas o laborales, aunque también de otro tipo) y para otros estudiosos es un concepto muy vinculado a la creación de nuevos modelos de negocio o a la generación de proyectos innovadores de tipo empresarial. No obstante, todas estas vertientes son válidas, incluso complementarias entre sí. Por ello, desde una perspectiva general, y a fin de simplificar y clarificar el concepto, utilizaremos la siguiente definición, consensuada por la Comisión de las Comunidades Europeas en el Libro Verde *El espíritu empresarial en Europa* (2003).

INICIATIVA EMPRENDEDORA

Es una forma de pensar o una mentalidad que incluye la motivación y la capacidad del individuo, bien sea de forma independiente o dentro de una organización, para identificar una oportunidad y luchar por ella, y así producir nuevo valor económico y/o social.

Lo anterior, según la Comisión Europea, implica “la propensión a inducir cambios en uno mismo, la capacidad de aceptar y apoyar la innovación provocada por factores externos, de dar la bienvenida al cambio, de asumir la responsabilidad por las propias acciones (sean positivas o negativas), de terminar lo que se empieza, de saber en qué dirección se está yendo, de establecer objetivos y cumplirlos, y de tener la motivación necesaria para el éxito”.

La importancia del emprendimiento femenino en el sector pesquero y acuícola:

Las anteriores características a las que alude la Comisión Europea (capacidad para aprovechar el cambio y reinventarse, talento para promover la innovación, valor para asumir los riesgos y afrontar dificultades, y motivación para alcanzar las metas) definen el perfil de cualquier emprendedor, independientemente del sector económico en el que desarrolle su actividad.

Concretamente, en el ámbito pesquero y acuícola las mujeres llevan años demostrando que poseen esta naturaleza emprendedora, que han dejado patente al promover proyectos y nuevos modelos de negocio basados en productos, mercados o servicios con potencial de crecimiento presente y futuro, y con los que han impulsado la conservación de los recursos, la creación de empleo y el desarrollo económico y social de los territorios costeros. En definitiva, iniciativas empresariales a través de las cuales estas mujeres han contribuido a mejorar la rentabilidad de la actividad pesquera —por ejemplo, a través de la diversificación—, asegurando su sostenibilidad futura.

Por todo ello, estos proyectos e iniciativas lideradas por mujeres, o en las que éstas han intervenido o participado de manera activa, son sin duda ejemplos de buenas prácticas emprendedoras en el sector pesquero y acuícola. Identificarlas, recopilarlas y divulgarlas resulta fundamental para dignificar el papel de estas profesionales dentro de la actividad pesquera y para poner en valor su contribución a la creación de empleo y riqueza, y a la dinamización y aumento de la competitividad del sector. Para facilitar la identificación y selección de estas buenas prácticas se exponen a continuación una serie de criterios o elementos fundamentales que deben estar presentes en ellas.

Características para identificar una buena práctica:

Según la organización WomenAction, las denominadas buenas prácticas -sea cual sea el sector de actividad- poseen todas o alguna de las siguientes características:

- Tienen un efecto multiplicador, que puede ser imitado y adaptado en otras regiones.
- Cuentan con una amplia base de participación.
- Son sostenibles e innovadoras.
- Representan los esfuerzos realizados por muchas mujeres y organizaciones de mujeres para promover el cambio y el impacto positivo de la perspectiva de género.



Desde la perspectiva de la igualdad de oportunidades, el Departamento de Naciones Unidas Womenwatch (United Nations Resources on Gender) identifica como buena práctica aquel proyecto o iniciativa que cumple, al menos, dos de los siguientes criterios:

- Que conlleve un cambio real que contribuya a la igualdad del género o que permita abrir nuevos espacios en áreas no tradicionalmente femeninas, incluyendo un eslabón visible o mensurable entre dichas buenas prácticas y los cambios en las relaciones de género, el equilibrio entre géneros, así como opciones y oportunidades para las mujeres.
- Que tenga un impacto en la políticas sobre la problemática de género, creado un marco más propicio o eficaz para llegar a la igualdad real y efectiva. Esto incluiría una repercusión sobre la legislación, la normativa o la asignación de recursos a esta cuestión.
- Que tenga un enfoque innovador y replicable; es decir, que pueda demostrar lo que es nuevo o único en la iniciativa --su producto o proceso-- y las oportunidades de ser reproducida en otros países y contextos.
- Que demuestre ser sostenible. Es decir, que quede claro el compromiso de los valedores principales, patrocinadores institucionales o participantes en la iniciativa.

METODOLOGÍA

El primer paso a la hora de establecer la metodología para la selección e inclusión de buenas prácticas emprendedoras en esta guía es la definición misma de «buena práctica». Como se ha apuntado anteriormente, son muchas y muy diversas las definiciones que tiene este concepto, dependiendo tanto de la finalidad que persigan como de los ámbitos en que se apliquen.

Para determinar qué es una buena práctica y aplicar dicho concepto en esta publicación, se han consultado las definiciones que utilizan diversos organismos y asociaciones, entre las que destacan WomenAction, Womenwatch, el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), la Organización Internacional del Trabajo (OIT) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

De este modo, se han podido establecer una serie de aspectos que se consideran esenciales para la selección de un proyecto como buena práctica emprendedora promovida por mujeres en el sector pesquero y acuícola. Dichas características son:

- **Sostenibilidad.** Debe asegurar que su acción se mantendrá en el tiempo. Asimismo, debe satisfacer las necesidades actuales sin comprometer la capacidad de hacer frente a las necesidades futuras. En este sentido, la iniciativa debe ser sostenible a nivel económico, social, cultural y medioambiental.
- **Transferibilidad.** La iniciativa debe haber generado elementos exitosos (experiencias, procedimientos, políticas, ideas, etc.) que puedan ser transferibles y resultar útiles para adaptar a otras prácticas en el contexto de otros lugares, tomando en cuenta sus particularidades.
- **Innovación.** Debe tratarse de una iniciativa que proponga formas de actuación innovadoras en su contexto, de modo que se genere un avance. También se valorará que sea innovadora en cuanto a objetivos, metodologías o recursos utilizados.
- **Igualdad de género.** La iniciativa debe aceptar y responder a la diversidad social y cultural, tomar en cuenta las desigualdades de género existentes, promover la igualdad y la equidad social, y reconocer y valorar las distintas capacidades de las personas.

- **Impacto.** La iniciativa debe lograr los objetivos y resultados previstos en la mejora de las condiciones de vida de las personas de manera medible. En este sentido, la puesta en marcha, desarrollo o conclusión del proyecto significará un cambio observable y valorado positivamente en su ámbito de actuación; es decir, tendrá repercusión.
- **Pertinencia a las necesidades.** La iniciativa debe responder a las necesidades e intereses prácticos y estratégicos de las personas beneficiarias y participantes en ella; es decir, debe ser específica para un contexto concreto.
- **Emprendimiento.** Se valorará el nivel de emprendimiento que el proyecto aporta a la asociación, organización o promotor particular de la iniciativa. En este sentido, se valorarán aquellas que se hayan desarrollado con el esfuerzo y resolución de llegar a un determinado punto, y que impliquen aspectos como el cambio, la flexibilidad, el dinamismo, la creatividad, el empuje, etc.
- **Diversificación.** Se tendrá en cuenta que la iniciativa llevada a cabo favorezca la diversificación de actividades para los profesionales del sector e implique, por tanto, un complemento económico a su actividad.
- **Creación de empleo.** Se valorará que la iniciativa haya generado o pueda generar nuevos empleos, así como que haya supuesto o pueda suponer una mejora significativa de las condiciones laborales de los trabajadores existentes.



Definición de ámbitos de actuación y agentes clave:

El liderazgo y empoderamiento femenino en el sector pesquero y acuícola no es una cuestión que atañe únicamente a las mujeres, sino que implica la participación de diversos agentes clave del sector, tanto instituciones públicas como organizaciones empresariales, sociales y culturales. Por ello, la recopilación de buenas prácticas emprendedoras debe centrarse en iniciativas que hayan sido implementadas por distintos agentes como los siguientes:

- **Administración Pública:** Administración General del Estado, comunidades autónomas, ayuntamientos, mancomunidades, organismos institucionales, etc.
- **Organizaciones sociales:** Grupos de Acción Local de Pesca (GALP), organizaciones de mujeres pesqueras, etc.
- **Iniciativa privada:** Empresas, centros privados, personas físicas, etc.

Teniendo en cuenta las necesidades detectadas a través de los trabajos realizados desde la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero y de las actuaciones recogidas en el documento *La igualdad en cifras. Diagnóstico sobre la situación de la mujer en el sector pesquero y acuícola*, elaborado en el marco del *Plan Estratégico para la igualdad de género en el sector pesquero y acuícola (2015-2020)*, se han identificado los siguientes **ámbitos de actuación**:

- Pesca extractiva
- Acuicultura. Cultivos marinos
- Transformación y comercialización
- Turismo pesquero o marinero
- Medio ambiente

Proceso de recopilación de iniciativas:

Una vez definidos los ámbitos de actuación que se abordarían en esta guía, así como los agentes clave que podrían ser promotores de proyectos relacionados con cada uno de ellos, se procedió a realizar una búsqueda de iniciativas empresariales desarrolladas en el sector pesquero y acuícola, en diferentes ámbitos y segmentos de actividad y, en lo posible, promovidas por los tres tipos de agentes anteriormente descritos y pertenecientes a los cinco ámbitos de actuación establecidos.

Para ello se partió del análisis de información relativa a los proyectos que, a priori, cumpliesen las características señaladas para ser consideradas una buena práctica, tomando como referencia aquellas que fueron galardonadas con el **Reconocimiento al emprendimiento femenino**, concedido por **Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero** en el marco del 4º Congreso celebrado en Santander en marzo de 2015.

Del mismo modo, se tomaron en consideración las diferentes propuestas de proyectos realizadas por las comunidades autónomas para optar al reconocimiento al emprendimiento anteriormente referido.

Por otra parte, se realizó una consulta entre las distintas organizaciones y agrupaciones pertenecientes a la Red, entre las entidades sectoriales colaboradoras y entre aquellas otras que hubieran recibido reconocimientos o galardones por su actividad emprendedora, de cara a solicitar información sobre proyectos de calado que pudieran resultar de interés para aparecer en esta guía.

Una vez recabadas todas las propuestas, se envió un modelo de ficha descriptiva tipo para ser cumplimentada con la máxima información posible sobre las iniciativas. Una vez recogida la información se llevó a cabo la valoración de cada una de ellas por parte del equipo evaluador en base a los criterios antes expuestos.

Dada la distinta naturaleza y características de los proyectos propuestos y también debido a la necesidad de recabar información particular, ha resultado complejo estandarizar la ficha tipo de forma que recogiera las diferentes circunstancias y aspectos de cada proyecto. Para subsanar esta limitación y ampliar la información necesaria en cada uno de los apartados contemplados en la ficha, se ha realizado una entrevista telefónica con las promotoras.

Selección de buenas prácticas:

La selección final de las buenas prácticas emprendedoras que se presentan en esta guía es el resultado de un amplio proceso de recopilación, clasificación, análisis y valoración de las iniciativas recibidas, las cuales figuran descritas en base a la información que sobre ellas han aportado sus promotores. Todas ellas cumplen los requisitos mínimos necesarios que justifican su elección y consideración como buenas prácticas, los cuales se recogen al inicio de cada una de las fichas de proyectos que conforman esta guía.

Además de las buenas prácticas seleccionadas, según los criterios de valoración descritos, en esta publicación se incluyen dos menciones especiales a iniciativas que, por su carácter transversal, no podían ser catalogadas en una sola de las categorías definidas, pero que se consideraban relevantes de cara al fomento del emprendimiento de la mujer y a la revalorización de las actividades femeninas en la pesca. La primera de ellas se denomina *Emprendedoras en las zonas de pesca de Andalucía. Fomento de la cultura emprendedora y de las actividades empresariales ligadas a la pesca, realizadas por mujeres* y la segunda es el *Proyecto RAPE. Revalorización de las Actividades femeninas en la Pesca*.



Elaboración de las fichas finales:

Una vez seleccionadas las veintinueve iniciativas y las dos menciones especiales que componen esta guía, se procedió a ampliar la información disponible, para lo cual se contactó con las personas responsables de cada una de ellas o, en su defecto, con el personal técnico involucrado en su desarrollo, a fin de que colaborasen en la ampliación del contenido inicialmente facilitado o aportaran nuevos datos sobre la evolución seguida por los proyectos.

En el contenido de las fichas que integran esta guía no solo se recogen datos técnicos, sino aquellas vivencias personales y experiencias que los propios promotores de las iniciativas han querido aportar y transmitir, en tanto que pueden resultar muy valiosas e ilustrativas para otros emprendedores.



ÁMBITO: PESCA EXTRACTIVA





ÁMBITO DE ACTUACIÓN: PESCA

LOCALIZACIÓN: HUELVA (ANDALUCÍA)

ENTIDAD PROMOTORA: BALTIMAR S.A.

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Creación de empleo
- Innovación
- Igualdad de oportunidades

BALTIMAR S.A. - HEREDEROS DE ÁNGEL MURIEL SANTANA

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: Se trata de una empresa familiar dedicada a la pesca de arrastre, formada a mediados de los años 60 por el matrimonio de Ángel Muriel Santana y Josefa Moreno Benítez —más conocida como Pepita Muriel—. Con los ahorros familiares y la ayuda aportada por los padres de Josefa, compraron un barco pesquero al fresco, dada que Ángel era Patrón de Pesca. A finales de los años 80 constituyen una empresa bajo la forma jurídica **BALTIMAR, S.A.** Y en 1993 crean una sociedad mixta en Senegal, Hispano Senegalesa de Pesca S.A. (Hisepec, S.A.).

En la actualidad Baltimar S.A. es cabecera de un grupo de Sociedades que administra y comercializa la producción y explotación de buques pesqueros congeladores, con un total de 2000 TRB y una plantilla de aproximadamente 400 personas.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: Esta empresa onubense, de carácter familiar y a cuyo frente se encuentra Josefa junto a sus hijos, se dedica a la actividad pesquera, complementada con la comercialización del pescado y marisco que captura su flota congeladora y que distribuye en mercados nacionales e internacionales.

La oficina principal se encuentra en Huelva, desde donde se dirige el funcionamiento de las sociedades. La gran mayoría de los suministros son adquiridos a empresas onubenses (un 70% en Huelva, un 20% en el resto de España y un 10% en Senegal) y embarcados con destino a las instalaciones situadas en el puerto de Dakar para el avituallamiento de los barcos. Las redes de pesca son de confección propia, elaboradas por los maestros rederos de la empresa.

La pesca de los barcos se comercializa al 100% en territorio nacional. La empresa ha sabido buscar mercado y al mismo tiempo rentabilizar su actividad, siendo actualmente un referente de prestigio en el mercado nacional, bajo la marca comercial *Herederos de Ángel Muriel Santana*.

OBJETIVOS: El objetivo que perseguían los promotores al constituir la empresa era hacerse un hueco en la actividad pesquera, así como la posterior comercialización del pescado y marisco capturado.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: La empresa familiar comenzó su andadura en 1960 con un solo barco. En 1968, fruto del esfuerzo en la explotación de la pequeña empresa, lograron adquirir un segundo barco y en 1972 un tercero, también al fresco.

Tras épocas de altibajos, en 1973 comienzan la transformación de la empresa con la construcción de un pesquero congelador, encargado a los Astilleros de Zamakona en Santurce (Bilbao), el cual no comenzó su actividad hasta noviembre de 1976.

En 1975, aprovechando una ley a la que podían acogerse armadores que faenaban en Marruecos, el matrimonio inició la construcción de otro pesquero congelador en los Astilleros de Huelva, en sustitución del primer barco al fresco, el cual inició su actividad en marzo de 1977.

En octubre de 1977 fallece Ángel Muriel Santana, quedando Josefa sola con cuatro hijos menores a su cargo: Ángel, de 17 años; José Ramón, de 15 años; María del Mar, de 12 años, y Sergio, de 5 años. Pero también con la responsabilidad de sacar adelante un barco al fresco, dos buques congeladores, un negocio difícil con créditos sin pagar y ausencia de vendeduría que adelantara la financiación de la marea; y sin que nadie creyera en ella, señala la propia Josefa.

Fueron unos años muy difíciles y su hijo mayor, Ángel, deja los estudios para incorporarse de inmediato a la empresa. En 1980 se une también su segundo hijo, José Ramón.

A finales de los años 80 la empresa se constituye bajo la forma jurídica BALTIMAR S.A.

En 1989 construyen otro barco, *Ría de Huelva*, en Astilleros de Huelva, que salió a faenar por primera vez a finales de 1990. Y en ese mismo año se incorpora a la empresa su hija María del Mar, con lo que se refuerza el carácter familiar de la compañía.

En 1992 consideran que es necesario dar un giro a la empresa, salir fuera y establecerse en alguno de los países que cuentan con caladeros, ya que, según afirma Josefa, “trabajar pendientes de acuerdos con terceros países resultaba cada vez más difícil”.

En 1993 crean sociedad mixta en Senegal, Hispano Senegalesa de Pesca S.A. (Hisepec, S.A.), y compran al Gobierno de este país un barco de bandera senegalesa, *Kantar*, que había sido construido para ellos en Astilleros de Huelva.

En 1995, después de trabajar casi tres años con esta sociedad, exportan tres barcos: los dos primeros congeladores de la empresa, *Almirante* y *Chiquita*, y un tercer barco comprado ese año en Galicia. En esas fechas se incorpora a la empresa el cuarto hijo, Sergio, que llevaba un año en Europa aprendiendo idiomas.

La inversión realizada en Senegal, y el hecho de ser este puerto el centro de operaciones de la flota de la empresa, hizo que adquirieran unas instalaciones en el puerto de Dakar, a pie de muelle, con 300 m² de oficinas y 600 m² de almacén, gestionados por una plantilla de 12 trabajadores en tierra y 50 empleados ocasionales.

En 1997 vieron la necesidad de renovar la flota e iniciaron la construcción de dos barcos gemelos, *Sierra de Huelva* y *Playa de Huelva* —también construidos por Astilleros de Huelva— que empezaron a operar a primeros de 1999.

En 2002 continúan con la expansión de la flota, adquiriendo dos nuevos barcos: *Puntamar* e *Isla Saltes 3º*, el primero de ellos exportado a la empresa en Senegal y el 2º con bandera española, que cambia el nombre por *Puerto de Huelva*.

A finales del 2005 comienzan la construcción de un nuevo pesquero congelador llamado Costa de Huerva, que empieza a faenar en noviembre del 2006.

La Sociedad Mixta, además de los cinco barcos congeladores y la propiedad de sus instalaciones, construyó nuevas infraestructuras en el Puerto de Dakar entre los años 2006-2007, con 650 m² de oficinas, 800 m² de almacén y 350 m² de espacio para elaboración, transformación y cámaras frigoríficas.

POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: Para Josefa y sus hijos, el gran reto es seguir trabajando como hasta ahora en el sector pesquero, renovando la flota y ampliando el mercado para la comercialización de pescado y marisco.

A medio-largo plazo se plantean continuar con la empresa familiar, incorporando en unos años a miembros de la tercera generación, a los que, según señalan, se ha inculcado el espíritu del trabajo, esfuerzo y sacrificio, así como las señas de identidad de la empresa.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: De Josefa bien se puede decir que ha dedicado al sector casi una vida entera cargada de éxito, aunque también de vicisitudes, que siempre ha sabido afrontar con entusiasmo, fortaleza y un espíritu emprendedor y de liderazgo que la ha hecho merecedora de distintos premios y reconocimientos a lo largo de su trayectoria profesional:

- Premio Meridiana 99 del Instituto de la mujer.
- I Premio Asociación Mujeres Empresarias de Huelva 2007 a la trayectoria empresarial.
- Medalla de oro de la Federación Onubense de Empresarios (FOE) 2007 por la dedicación al trabajo en general y a la actividad empresarial en particular.

- Cátedra BBVA de Empresa Familiar del Instituto Internacional San Telmo 2013: Premio Familia-Empresa Huelva otorgados a la familia Muriel.
- Medalla de oro de la Ciudad de Huelva a la Economía 2014.
- XI Edición de los Premios Empresarios del año de la Federación Onubense de Empresarios, en la categoría Empresa Familiar, otorgado a Baltimar (Herederos de Ángel Muriel).
- Mención especial *Miguel Manaute* en la X Edición de los Premios Andalucía de Agricultura y Pesca 2015.
- Reconocimiento *Historia de una vida en la pesca* en el 4º congreso de la Red Española de Mujeres en el sector Pesquero 2015, otorgado por la Secretaría General de Pesca (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente).



© BALTIMAR S.A.

Buque perteneciente a BALTIMAR S.A.

GALERÍA DE FOTOS



Josefa junto a su hijo recogiendo el premio ASEME.



Josefa acompañada de su familia tras ser galardonada en la XVI edición de los Premios Familia-Empresa que otorga la Cátedra BBVA de Empresa Familiar del Instituto Internacional San Telmo. 2013



M^a del Mar Muriel Moreno, hija de Josefa Moreno, recogiendo la placa conmemorativa *Historia de una vida en la pesca* de manos de Isabel García Tejerina, Ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, en el 4º Congreso de la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero.



De izq. a dcha. Javier Garat Pérez, Secretario Gral. de CEPESCA; Andrés Hermida Trastoy, ex Secretario Gral. de Pesca; José Ramón Muriel Moreno (Baltimar S.A); Isabel García Tejerina, Ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente; M^a del Mar Muriel Moreno (Baltimar S.A); Margarita Pérez Martín, Directora Gral. de Pesca y Acuicultura de la Junta de Andalucía, y Rocío Béjar Ochoa, Secretaria Gral. Adjunta de CEPESCA.



ÁMBITO DE ACTUACIÓN: PESCA

LOCALIZACIÓN: ALMERÍA (ANDALUCÍA)

PROMOTORA: MARÍA DE LOS ÁNGELES CAYUELA CAMPOY

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Creación de empleo
- Innovación
- Igualdad de oportunidades

NUEVO ANAMAR

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: María de los Ángeles Cayuela Campoy ha tenido desde siempre una gran vinculación al mar, pues es hija del que fuera patrón del *Santa Marta*, posee el título de patrona de pesca y sabe lo que es embarcarse a bordo de un arrastrero.

En el ámbito profesional es también abogada y armadora del *Nuevo Anamar*, así como la primera mujer que preside la Asociación de Empresarios de la Pesca de Almería (ASOPESCA), entidad que cuenta con 35 barcos: 24 de arrastre, 7 de cerco y 3 de artes menores, con más de 300 tripulantes enrolados. Asimismo, preside la Asociación de Mujeres del Mar Galatea.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: Como armadora del buque pesquero *Nuevo Anamar* pretende continuar con la tradición pesquera, maximizando los beneficios de explotación, así como perpetuar el legado familiar almeriense de la pesca.

OBJETIVOS: Apuesta por la modernización de la flota y la sostenibilidad de los caladeros, además de visibilizar el papel de la mujer en el panorama pesquero del puerto de Almería.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: María Ángeles se puso al frente del *Nuevo Santa Marta* en 1997 debido a la necesidad de dar relevo a sus padres en esta empresa familiar.

En el año 2010, tras el desguace de ese barco un par de años antes, la familia decidió comprar otro buque pesquero, el *Nuevo Anamar*, del que María de los Ángeles pasó a ser armadora, y su hermano, José María Cayuela, el patrón de pesca.

Actualmente, María de los Ángeles participa –junto con otras cuatro embarcaciones de arrastre del puerto de Almería– en la realización de labores de limpieza de los fondos marinos en el marco del plan *Basuras Marinas*. Esta iniciativa ha sido impulsado conjuntamente por la Organización de Productores Pesqueros de Almería (OPP 71), el Campus de Excelencia Internacional del Mar de la UAL (CEIMAR), la Autoridad Portuaria de Almería, la Asociación de Mujeres Galatea y la empresa de recogida de residuos CESPA.

POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: Actualmente María de los Ángeles está muy preocupada por el futuro de la actividad, y su principal planteamiento para garantizarlo pasa por mantener la rentabilidad para el armador y para los trabajadores de los barcos, ya que, en su opinión, “está en peligro la supervivencia de la actividad de la pesca y su tradición en nuestras comunidades pesqueras mediterráneas”.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: Gracias a su experiencia en el sector y a su tesón, entusiasmo y capacidad de liderazgo, María de los Ángeles puede presumir de ser la primera mujer que preside una asociación de armadores en todos los puertos de Andalucía. Su ejemplo puede servir de estímulo a otras profesionales, para dotarlas de impulso y favorecer su participación activa en las agrupaciones profesionales del sector.



© NUEVO ANAMAR

Imagen de la lonja a la que María de los Ángeles acude habitualmente para supervisar personalmente la comercialización de los productos pesqueros capturados en su buque.

GALERÍA DE FOTOS

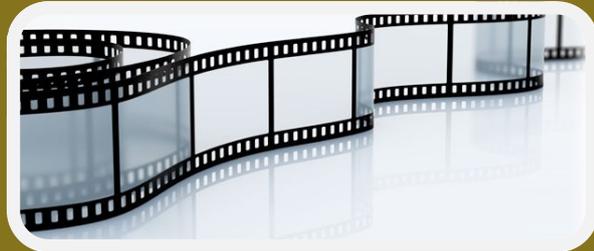


Imagen del buque *Nuevo Anamar*.



María de los Ángeles Cayuela, Presidenta de la Asociación de Empresarios de la Pesca de Almería (ASOPESCA).



María de los Ángeles Cayuela, junto con dos integrantes de la Asociación de Mujeres del Mar Galatea.



**ÁMBITO:
ACUICULTURA.
CULTIVOS MARINOS**



ÁMBITO DE ACTUACIÓN: ACUICULTURA.

LOCALIZACIÓN: MOTRIL. GRANADA (ANDALUCÍA)

ENTIDAD PROMOTORA: IMARE NATURAL S.L.

WEB: www.imarenatural.com

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Creación de empleo
- Innovación
- Igualdad de oportunidades
- Diversificación

iMARE NATURAL

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: iMare Natural es un proyecto profesional con un proceso de maduración intenso, nacido tanto de la formación multidisciplinar como de la experiencia laboral de sus dos socios fundadores: Carolina Alonso Pozas (Directora Ejecutiva) y Pedro Antonio Álvarez Molina (Director de Actividades I+D+i). Ambos han visto la oportunidad de aunar desarrollo personal y profesional a través de la creación de esta iniciativa.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: iMare Natural se dedican a la diversificación de los cultivos marinos en el sector de la acuicultura integrada, con el fin de buscar el máximo aprovechamiento de los aportes orgánicos excedentarios procedentes de la explotación de una especie.

Cultivan ortiguillas de mar, Holoturias y Espárragos de mar mediante una tecnología limpia, responsable con el medio y totalmente natural. Su técnica de cultivo multitrófico se basa en que los desechos de una especie en cultivo son reciclados y aprovechados para convertirse en fertilizantes o aportes nutricionales para otra especie, ya sea en forma de alimento, nutrientes o energía.

En los últimos años iMare ha ampliado sus esfuerzos en investigación con su colaboración en el proyecto europeo *H2020 TASC MAR*, que tiene como objetivo la explotación de invertebrados y simbiontes marinos para descubrir aplicaciones aún desconocidas en el campo de la medicina, la farmacología o la cosmética, con un enfoque particular en materia de lucha contra el envejecimiento.

OBJETIVOS: El principal objetivo que persigue este proyecto es conseguir la diversificación de los cultivos marinos, tan necesaria en el sector acuícola, así como desarrollar nuevas técnicas de cultivo para comercializar especies con amplias posibilidades, pioneras en el sector y que están adquiriendo una elevada presencia en los mercados pesqueros, pues son cada vez más apreciadas por el sector de la restauración y por los consumidores gourmets, nacionales e internacionales, de la cocina de autor.

Además de incrementar el valor de estas especies en el mercado, su modelo de negocio aporta la posibilidad de nuevas actividades para la diversificación y reconversión del sector acuícola andaluz.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: iMare Natural nació en 2012 como Spin-off de la Universidad de Granada. Se centran fundamentalmente en cuatro grandes líneas de actuación:

- Desarrollo y optimización de técnicas de cultivo para la producción, reproducción, cría y engorde ortiguillas de mar.
- Cultivo acuapónico para la comercialización de Espárragos de Mar (*Salicornia*).
- Desarrollo y optimización de técnicas de cultivo para la producción, reproducción, cría y engorde de espardeña o pepino de mar, pero a nivel de investigación I+D inicial, a la espera de los resultados para poder comprobar la rentabilidad de su comercialización
- Participación en el proyecto europeo *H2020 TASC MAR*, en el que han trabajado junto a 12 partners internacionales en la búsqueda de compuestos biactivos con actividad farmacológica, nutracéutica o cosmética en invertebrados marinos.

Lo destacable de su proceso productivo es que cultivan las especies citadas con una tecnología limpia y respetuosa, mediante el empleo de innovadoras técnicas naturales en acuicultura que garantizan la conservación del medio marino y de sus especies, muchas de las cuales se encuentran en peligro de conservación por la sobreexplotación y el furtivismo.

Además, la expansión del sector acuícola es una clara realidad, ya que ha experimentado un crecimiento superior al del resto de sectores agroalimentarios. El desafío de esta última década pasa por encontrar cultivos alternativos a los tradicionales como la dorada, la lubina, el rodaballo y los salmónidos. Así la diversificación presenta un alto potencial para la actividad acuícola, ya que permitirá la comercialización de nuevas especies y productos de alto valor económico, que rentabilicen los costes de producción.

Los resultados obtenidos en esta fase de proyectos de investigación confirman que la especie objetivo tiene un alto potencial productivo, tanto por las características propias de su biología como por los bajos costes de producción. Consolidar el ciclo o proceso productivo a nivel piloto en cuanto a tiempos y materiales ha sido el primer paso para la producción industrial.

POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: El elemento diferenciador de iMare Natural es que es pionera en el cultivo de este tipo de especies. Se trata, por tanto de un proyecto claramente innovador con muchas perspectivas de futuro en el sector acuícola nacional.

iMare forma parte del proyecto *TASCMAR*, financiado por el programa Horizonte 2020 de la UE. Esta iniciativa de investigación aspira a desarrollar nuevas herramientas y estrategias para superar los cuellos de botella existentes en el descubrimiento y la aplicación de biomoléculas de origen marino, enfocado a la lucha contra el envejecimiento; desde el desarrollo de nuevos medicamentos sin efectos secundarios dañinos, nutracéuticos (por ejemplo, suplementos dietéticos) y productos cosméticos con tecnologías para la biorremediación.

TASCMAR investiga el potencial de la zona mesophotic del océano (entre 30 y 100 metros de profundidad) con el objetivo de desarrollar enfoques innovadores para el cultivo y la extracción de invertebrados marinos y simbioses en laboratorio a escala piloto.

En la actualidad los miembros de iMare siguen en contacto con otros grupos internacionales para la participación en nuevos proyectos europeos de investigación.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: Estos investigadores granadinos han recibido el primer premio en la modalidad Spin-off del II Concurso de Emprendimiento Universitario 2012 organizado por la Red de Oficinas de Transferencia de Resultados de Investigación (OTRI) y la Universidad de Granada, hecho que impulsó que naciera la empresa a finales de ese mismo año.

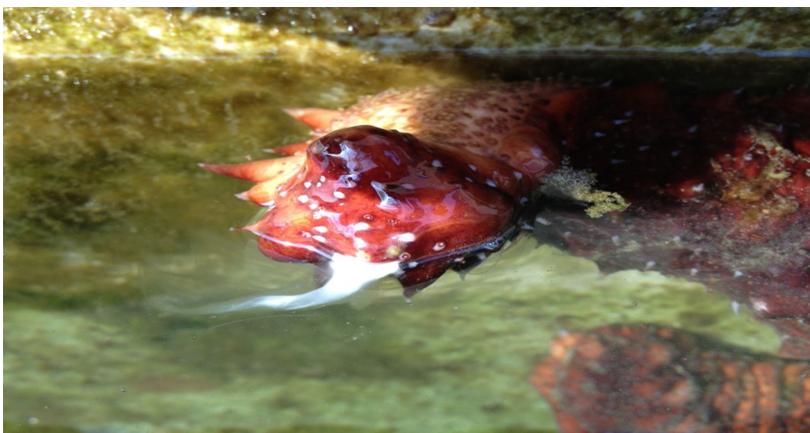
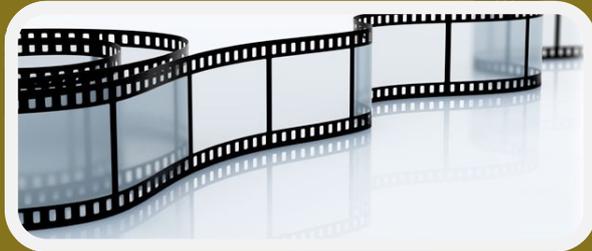
En 2013 surgieron varias líneas de colaboración en proyectos de investigación I+D:

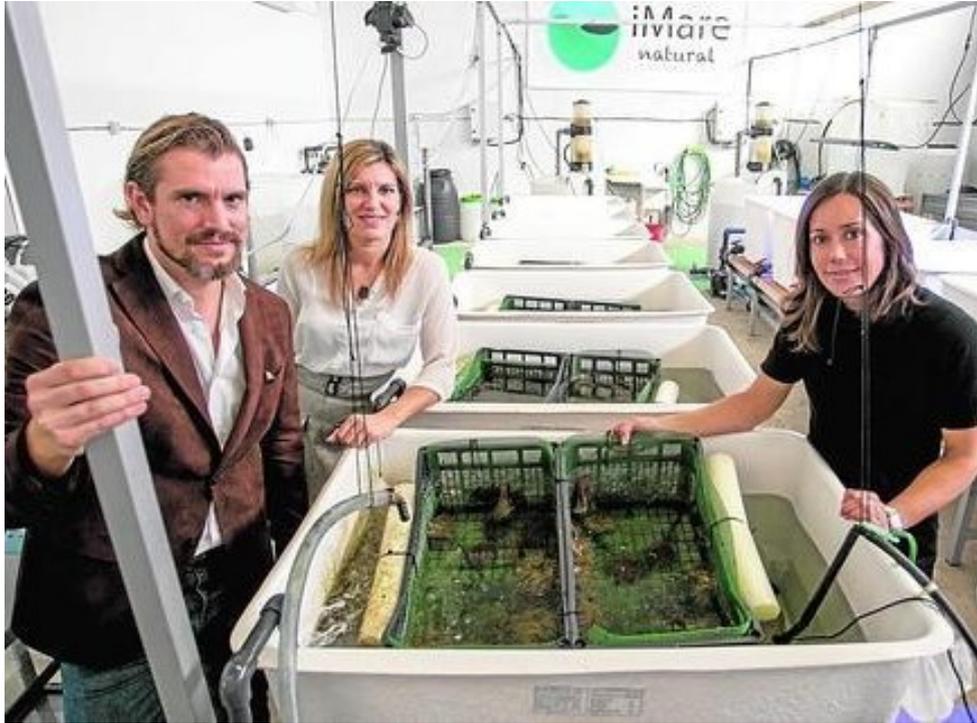
- Proyecto para la generación de nuevo conocimiento *I+D+i iMare Natural Ortiguillas* (2013), incentivado por la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía y cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional, en ejecución del Programa Operativo FEDER Andalucía.
- Proyecto de investigación *Acuicultura Multitrófica Integrada (IMTA): diversificación en los recursos marinos, conservación ambiental y bioprospección tecnológica* (CEI BioTic 2014), en colaboración con el Departamento de Microbiología de la Facultad de Farmacia y el Departamento de Ecología de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Granada.

Más recientemente, en 2015, han recibido el Premio Andalucía Emprende 2015 en la categoría "Creación" de la provincia de Granada, otorgado por la Junta de Andalucía.

En diciembre de 2016 iMare Natural ganó el Premio *Explica tu proyecto en tres minutos*, convocado por Unicaja Banco en el marco de la celebración de la Décima Edición del Día de la Persona Emprendedora en la comunidad de Andalucía, un evento organizado por Andalucía Emprende, fundación dependiente de la Consejería de Economía y Conocimiento. Su vídeo explicativo del proyecto empresarial fue el que recibió mayor número de votos de los ciudadanos a través de Internet y las redes sociales.

GALERÍA DE FOTOS





De izquierda a derecha, los socios fundadores de la empresa, Pedro A. Álvarez, y Carolina Alonso, junto a la investigadora Ana Esther Ortiz



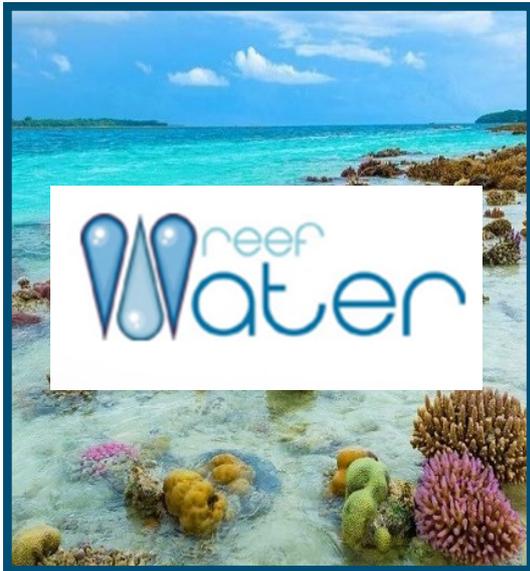
El delegado territorial de Economía, Innovación , Ciencia y Empleo de la Junta de Granada, y la concejala de Pesca del Ayuntamiento de Motril, durante su visita a las instalaciones de iMare Natural S.L.



La delegada del Gobierno de la Junta de Andalucía en Granada, acompañada por el delegado territorial de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo, en el acto de entrega de las tercera edición de los Premios Andalucía Emprende, en el que iMare Natural fue galardonado.



El Consejero de Economía y Conocimiento durante su visita a iMare natural en el Centro de Apoyo al Desarrollo Empresarial (CADE) de Motril.



ÁMBITO DE ACTUACIÓN: ACUICULTURA

LOCALIZACIÓN: LUGO (GALICIA)

PROMOTORA: VANESA RODRÍGUEZ NEIRA

WEB: www.reefwater.es

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Creación de empleo
- Innovación
- Igualdad de oportunidades
- Diversificación

REEF WATER CORAL FARM

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: La pasión que desde niña tiene Vanesa Rodríguez Neira -impulsora del proyecto- en los corales, le hizo emprender este negocio con el apoyo de su marido Luis Vigo, poniendo en marcha la primera granja de corales marinos de España

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: Reef Water Coral Farm, es una empresa pionera en la cría y cultivo de corales marinos, centrada en la comercialización, la investigación y distribución de productos derivados, en las líneas Coral, Medical y Seadreams. Su actividad se centra en tres líneas de trabajo:

- Reef Water Corals: para dar servicio a la demanda actual de particulares y profesionales dedicados a la acuariofilia marina.
- Seadreams: sistemas únicos, proyectos y diseños completos de acuariofilia marina.
- Reef Water Dermatology: una línea de investigación para el desarrollo de productos innovadores, por medio de la cual, recientemente, han desarrollado un jabón (*Reef Coral soap*), elaborado a bases de aceite naturales y extracto de coral cultivado en su granja de manera 100% sostenible. El resultado es un primer producto dermoestético y dermatológico, a partir de una formulación exclusiva y patentada libre de químicos y sin parabenos, indicada para pieles con eccema, psoriasis, acné, rosácea, así como pieles atópicas, sensibles o afectadas por alergias cutáneas.

OBJETIVOS: Los principales objetivos que persigue la promotora de esta iniciativa, son:

- Creación de una empresa viable.
- Creación de empleo.
- Cultivo y reproducción continuada de todo tipo de corales en cautividad.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: Reef Water nació con el apoyo de la Consellería do Mar, al amparo de los proyectos del Grupo de Acción Costera A Mariña-Ortegal, que aportó el 60% de la inversión inicial del proyecto.

La iniciativa consiste en la instalación de una granja-invernadero para la reproducción y cría de corales. Las especies de las que se trata son invertebrados marinos pertenecientes a la clase Anthozoa, Filo Cnidaria y Orden Scleractinia, conocidos como corales pétreos o formadores de arrecifes.

La puesta en marcha del proyecto supuso para Vanesa un proceso muy largo, ya que primero tuvo que asentar el ecosistema artificial formado por cubetas interrelacionadas en las que ya vivían ejemplares de diferentes especies, que tenían como destino principalmente el mercado español.

Posteriormente, al año aproximadamente, empezó a llegar producto, pero tuvo que incorporarlo de manera progresiva al sistema, ya que estos invertebrados son muy sensibles a las condiciones de temperatura, salinidad, PH o alcalinidad del agua, y cuando se varían estos factores el sistema se desequilibra, lo que puede conllevar su pérdida.

Las instalaciones se ubican en Magazos (Viveiro), en la provincia de Lugo, y acogen aproximadamente un centenar de "corales madre". Éstos producen por fragmentación, y a partir de una colonia suficientemente grande (madre) se cortan fragmentos que se fijan con pegamentos especiales y estructuras plásticas o bases realizadas con cemento y grava coralina.

La granja de corales ocupa parte del jardín de una casa indiana, lo que permite a Vanesa realizar un control exhaustivo de las instalaciones y de los seres vivos que contienen. Es un hábitat complejo el que requieren estos invertebrados que forman parte, fundamentalmente, del ecosistema del océano Pacífico. Esa cercanía permite a los promotores mantener la atención en cualquier momento del día, pues los corales son más receptivos a comer si están sin luz, por lo que suelen hacerlo de noche.

Con este proyecto, el servicio que pretende dar Vanesa es el suministro de corales criados en cautividad, de manera que se proteja y no se dañe el entorno marino donde se reproducen estos seres. Estados Unidos y Europa son mercados potenciales muy amplios a los que se pretende dar respuesta para cubrir una necesidad en expansión.

Aprovechando los aspectos innovadores de este proyecto y, dado que en la actualidad no existen granjas de este tipo en España (solo alguna en Alemania), la promotora pretende ofrecer visitas guiadas por las instalaciones tanto a visitantes como a grupos de escolares, con el fin de que conozcan la importancia de los arrecifes de corales para la sostenibilidad del medio marino, desde el punto de vista medioambiental, aprendiendo así a protegerlos y respetarlos.

Por otra parte, Reef Water se ha sumado a la colaboración científica para que los investigadores estudien los secretos de los corales. Desde la división Reef Water Medical colaboran con el departamento de Química Fundamental de la Facultad de Ciencias de la Universidad de A Coruña, dentro del grupo de investigación del QuiMolMat, que dirige el catedrático de Química orgánica Carlos Jiménez González. El objetivo es investigar el desarrollo de nuevos productos derivados del coral, cotejando moléculas para saber qué pueden dar de sí en asuntos relacionados con la medicina u otros campos de aplicación. Los primeros contactos se iniciaron en Santiago con la red de investigación gallega (Regic).

POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: La empresa, actualmente a pleno rendimiento, tienen capacidad para criar 5.000 corales marinos. Importan, reproducen y también venden tanto a tiendas de acuariofilia como a particulares, pero conservan las piezas más exclusivas, de cuya colonia madre saldrán esquejes para un mercado más especializado. Y en esta línea se inserta la nueva división de Reef Water, denominada SeaDreams, dedicada al diseño exclusivo de acuarios y sistemas, la cual está teniendo un gran éxito, pues permite poner en el mercado desde Viveiro acuarios que son únicos y con los que busca llegar al aficionado más exigente.

Con esta rápida expansión empresarial, el potencial de negocio y las perspectivas de futuro son muy favorables. A corto-medio plazo, la empresa busca consolidar el mercado que a lo largo de estos años ha ido abarcando y ampliarlo a través de las tres grandes líneas de trabajo en las que están inmersos.

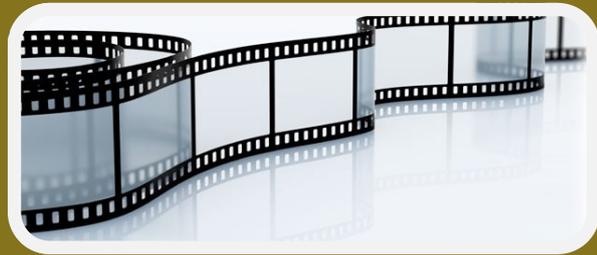
TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: Este proyecto, pionero en España, puede servir de estímulo a aquellas promotoras y promotores que deseen poner en marcha una idea de negocio en ámbitos aún no explotados, tal y como Vanesa ha logrado gracias a su tesón y profesionalidad.

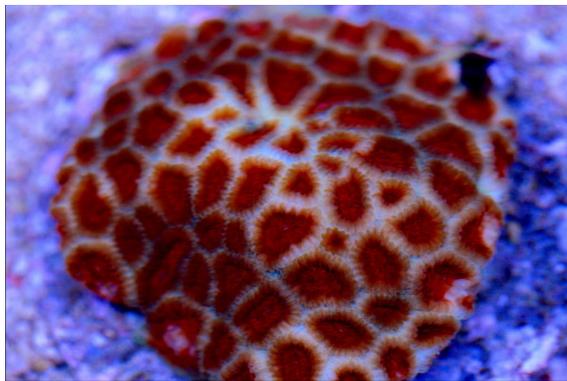
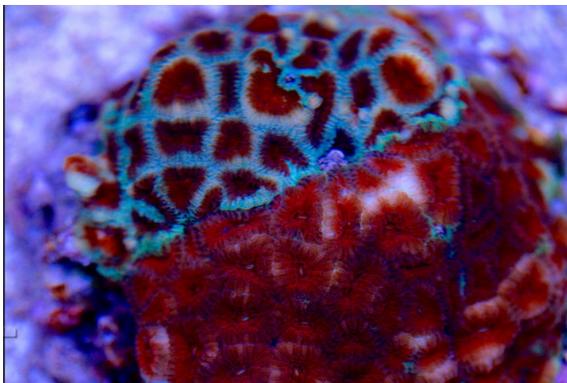


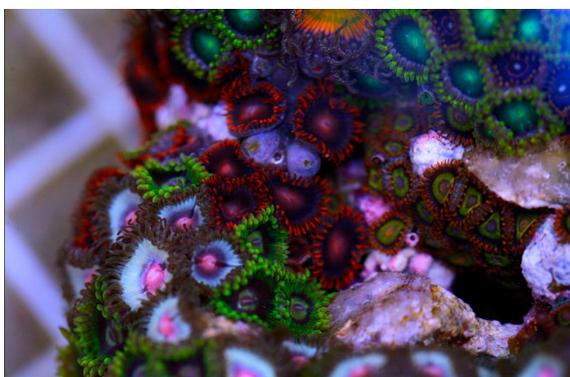
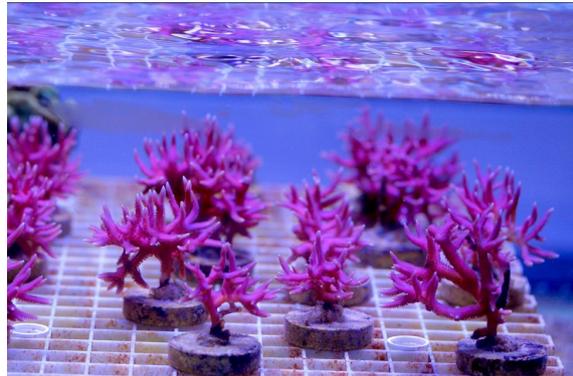
© REEF WATER CORAL FARM

Bioprospectiva e I+D+i.

GALERÍA DE FOTOS









ÁMBITO:
**TRANSFORMACIÓN Y
COMERCIALIZACIÓN**



ÁMBITO DE ACTUACIÓN: TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

LOCALIZACIÓN: SAN FERNANDO. CÁDIZ (ANDALUCÍA)

ENTIDAD PROMOTORA: PRODUCTOS VEGETALES DEL MAR S.L.

WEB: www.suralgas.com

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Creación de empleo
- Innovación
- Igualdad de oportunidades

SURALGAS

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: Consuelo Guerra Fernández, gerente y promotora de Suralgas, es licenciada en Ciencias del Mar por la Universidad de Cádiz. Posee una amplia experiencia en el sector, tras haber trabajado durante un largo periodo con algas de los esteros gaditanos y distribuido a numerosos restaurantes del territorio nacional. Su experiencia la abala, ya que estuvo al frente, junto con otras dos socias fundadoras, de Suralgae, la primera empresa que constituyeron en este sector al recolección, procesado y comercialización de las algas de los esteros del Parque Natural Bahía de Cádiz.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: La iniciativa empresarial Suralgas consiste en la recolección, manufacturación y distribución de algas y productos vegetales del mar que crecen en las marismas de la Bahía de Cádiz, para uso alimenticio.

OBJETIVOS: El principal objetivo con el que Consuelo ha puesto en marcha recientemente esta empresa es de abrirse un hueco en el creciente mercado de consumo de algas y productos vegetales, no sólo en la provincia de Cádiz –donde tiene una amplia cartera de clientes– sino de toda España.

FASES Y PUESTA MARCHA: El uso de algas en alimentación está muy extendido debido a sus múltiples valores nutricionales. Las algas son frecuentemente utilizadas en aditivos, dentro de muchos alimentos preparados; y más allá del sector de la alimentación, es ampliamente empleada en productos farmacológicos y cosméticos, con excelentes resultados.

Aprovechando el amplio conocimiento que posee en el ámbito de la biología de las algas, la promotora dio el paso de crear la empresa Suralgas en 2015. En la actualidad es ella –junto con una persona que ha contratado– la que realiza las tareas de recolección, posterior tratamiento y comercialización.

Habitualmente las algas se venden deshidratadas para el consumo, pero en el caso de Suralgas se comercializan frescas o conservadas en salmuera. Esto es posible gracias a una recolección diaria de la materia prima en los esteros de la bahía de Cádiz. Tanto la recolección como el posterior tratamiento se realiza de forma artesanal, consiguiendo que el producto mantenga inalteradas sus propiedades organolépticas

POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: Debido al creciente uso de las algas en diferentes ámbitos –gastronómico, farmacológico, cosmético e incluso energético–, Consuelo tiene por delante buenas perspectivas de futuro en lo que respecta a la expansión de su negocio.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: Actualmente comparte sus conocimientos sobre las algas participando en jornadas de gastronomía y talleres de cocina.



Consuelo Guerra, recolectando de manera artesanal las algas.

© SURALGAS

GALERÍA DE FOTOS



ALGAS MARINAS FRESCAS



LECHUGA DE MAR



AONORI VERDE



OGONORI ROJO



CODIUM



ESPÁRRAGOS DE MAR

ALGAS MARINAS EN SALAZÓN



LECHUGA DE MAR EN SALAZÓN



AONORI VERDE EN SALAZÓN



OGONORI ROJO EN SALAZÓN



MIXTURA DE ALGAS EN SALAZÓN

ESPECIAS , SAL Y PLANTON DE ALGAS MARINAS





ÁMBITO DE ACTUACIÓN: TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

LOCALIZACIÓN: CÁDIZ (ANDALUCÍA)

PROMOTORAS: IRENE SÁNCHEZ Y ANA PARRABANO

WEB: www.cetareadelsur.com

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Creación de empleo
- Innovación
- Igualdad de oportunidades

CETÁREA DEL SUR

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: Cetárea del Sur S.L. nació como una comercializadora y distribuidora de crustáceos y moluscos vivos, impulsada por Irene Sánchez de Sardi y Ana Parrabano Jiménez, sus dos socias fundadoras.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: Cetárea del Sur es una empresa dedicada a la distribución de crustáceos y moluscos. Se basan en la comercialización tradicional, fundamentada en la atención personalizada al cliente vía telefónica o cara a cara. A su vez, han desarrollado y puesto en marcha un importante sistema de depuradora. Las promotoras son quienes atienden personalmente a los clientes, implicándose de forma directa en el proceso de venta y distribución.

OBJETIVOS: Cuando Irene y Ana se plantearon dar forma a su proyecto para la facultad, lejos estaba de su pensamiento llegar donde han llegado. Tras madurar la idea, decidieron crear una empresa de distribución de crustáceos y moluscos con la que poder desarrollarse y crecer profesionalmente y, posteriormente, crear empleo en su entorno.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: En mayo de 2001, Irene y Ana constituyeron la empresa Cetárea del Sur S.L. como una comercializadora y distribuidora de crustáceos y moluscos vivos.

Las socias fundadoras se conocieron en la Facultad de Empresariales de Cádiz y su idea surgió a partir de un proyecto que tenían que presentar para una asignatura Creación y viabilidad de empresas.

A la exposición de los trabajos asistió el director comercial del Consorcio de la Zona Franca, quien se interesó por aquella iniciativa que consistía en importar crustáceos de Marruecos y montar en Cádiz una cetárea. Les concedieron una beca de seis meses para desarrollarla en profundidad y trabajaron en ella tres años antes de iniciar la actividad comercial en 2001.

Realizaron un estudio de viabilidad, viajaron para buscar clientes y proveedores potenciales, y fueron al norte de España para conocer las cetáreas que allí estaban operando. Expusieron los resultados a los directores de la Zona Franca, y ellos les prestaron el dinero para montar la empresa y les alquilaron el suelo para acondicionar las instalaciones.

Se dieron cuenta que para comprar directamente a Marruecos necesitaban una inversión muy superior a los recursos con los que inicialmente contaban. Carecían de los medios para traer a España el producto, así que necesitaban un camión vivero o comprar a proveedores españoles instalados allí. A esta dificultad se sumaba el hecho de que eran mujeres, lo que, según las promotoras, suponía un obstáculo importante a la hora de buscar proveedores en ese país. Por ello, optaron por la opción de comprar a proveedores españoles.

El primer año comenzaron vendiendo únicamente bogavante, centollos y langostas, y poco a poco fueron cubriendo las necesidades que les demandaban sus clientes: almejas, berberechos, ostras, ortiga de mar y otros productos relacionados con el mar. A partir de ahí, empezaron a comercializar también estos moluscos, con nuevos proveedores de Galicia y Escocia.

En sus instalaciones cuentan con una cetárea, que es el lugar que les permite mantener el marisco vivo (bogavantes, centollos, ortigas de mar, almejas, ostras, nécoras, buey de mar). Las condiciones que logran en la cetárea son muy parecidas al hábitat natural de estas especies, con una temperatura óptima y agua en constante circulación para garantizar un buen nivel de oxigenación.

Compran semanalmente los crustáceos, que proceden de las costas rocosas del océano Atlántico, concretamente de Gran Bretaña, el Canal de la Mancha y las costas de Marruecos; y siempre que la condiciones climatológicas lo permiten, ya que dependen absolutamente de lo que puedan pescar los barcos especializados en este tipo de capturas.

Mantienen los ejemplares en sus instalaciones hasta su posterior comercialización. La nécora y el buey de mar lo traen de Escocia, y las diferentes especies de moluscos —como puede ser la ostra, la almeja de Carril, el berberecho o la zamburiña— lo reciben de Galicia. Todo el proceso de envasado y selección del producto lo realizan de forma artesanal.

Sus canales de distribución son privados, empleando para ello furgonetas propias con las que hacen el reparto diario. Y cuentan con instalaciones preparadas para mantener los crustáceos y moluscos vivos, garantizando así la calidad y frescura del producto.

Sus clientes se encuentran, fundamentalmente, dentro del sector de la restauración y, en menor medida, también comercializan al consumidor final. Poseen una cartera de clientes de unos 80 restaurantes distribuidos entre Cádiz y Sevilla.

Dentro de sus servicios de valor añadido, realizan balances periódicos de la facturación de cada cliente, para poder analizar los costes fijos mensuales e intentan volver a renegociarlos con los acreedores.

Sus tareas diarias se reparten entre la vigilancia de los procesos de control de calidad del producto y el servicio que ofrecen a los clientes. Su filosofía de trabajo se resume en las siguientes pautas:

1. Atención al cliente. Controlar día a día la falta de género de los clientes y suministrarles el producto en el tiempo establecido.
2. Productividad. Controlar los tiempos para ser cada día más eficientes.
3. Calidad. Intentar tener siempre un buen producto y asegurar el mejor de los servicios.
4. Satisfacción del cliente. Garantizar que los compradores reciben el valor que esperan.

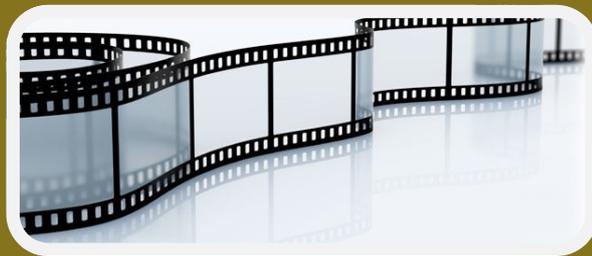
POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: Las promotoras destacan que no les ha sido fácil montar una empresa desde la nada, pues todo ello les ha supuesto muchas horas de esfuerzo y duro trabajo para hacer frente a obstáculos que, de manera imprevista, se han presentado constantemente. Haciendo gala de su visión, profesionalidad y capacidad emprendedora han conseguido adaptarse a las nuevas características que plantea el panorama laboral en nuestro país, apostando por el autoempleo, la innovación y la competitividad.

Tras quince años garantizando la calidad y frescura de sus productos, estas dos gaditanas se plantean el reto de continuar con la expansión de su exitoso modelo de negocio.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: A partir de su propio aprendizaje y experiencia vital en materia de emprendimiento, estas empresarias consideran que lo principal para que un negocio funcione es que se desarrolle un buen plan de viabilidad del proyecto empresarial. Por otra parte, aconsejan a otros emprendedoras que antes de lanzarse a poner en marcha la idea se pregunten si ésta es novedosa o puede crear un valor añadido a un producto o servicio que ya existe. Asimismo, consideran primordial que el capital humano del que te rodees para sacar adelante la iniciativa sea el adecuado, ya que, para ellas, es uno de los aspectos más importantes del proyecto, en tanto que de ello dependerá en gran medida el éxito final de la empresa. En su caso, afirman estar orgullosas de haber cumplido con estos tres requisitos.

Por todo ello, y por su trayectoria empresarial, han sido reconocidas en el programa “Emprendedoras y Emprendedores como tú”, dentro de la Cátedra Bancaja de Jóvenes Emprendedores, promovido por la Universidad de Cádiz.

GALERÍA DE FOTOS



Gama de productos que comercializan desde Cetárea del Sur.



Irene Sánchez y Ana Parrabano, las socias fundadoras de Cetárea del Sur.



ÁMBITO DE ACTUACIÓN: TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

LOCALIZACIÓN: ALMERÍA (ANDALUCÍA)

ENTIDAD PROMOTORA: ASOCIACIÓN GALATEA Y ASOPESCA / OPP 71

WEB: www.delbarcoalamesa.com

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Creación de empleo
- Innovación
- Igualdad de oportunidades
- Diversificación

DEL BARCO A LA MESA

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: Esta iniciativa empresarial ha sido creada y co-gestionada por la Asociación de Mujeres de la Pesca Galatea y por la Asociación Almeriense de Empresarios de la Pesca (ASOPESCA). A través de la Organización de Productores Pesqueros de Almería S.L. (OPP71) ofrecen el producto fresco, resultante de su trabajo en la mar, directamente al consumidor final o profesional a través de Internet.

Están localizados en el Puerto pesquero de Almería y sus instalaciones se encuentran en la lonja de pescado. Representan el 80% de la flota pesquera del Puerto de Almería, a la que, además, prestan servicio íntegro en materia fiscal, laboral y jurídica.

La flota se centra principalmente en las modalidades de arrastre, cerco y artes menores. Diariamente faenan en el Mediterráneo, específicamente en el conocido como Mar de Alborán, cuna de especies y variedades con un sabor intenso y puro, entre las que cabe destacar la legendaria gamba roja de Almería o el gallo pedro, especialidades de estas latitudes.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: El proyecto Del Barco a la Mesa consiste en la comercialización directa de productos de la pesca de bajura de la provincia de Almería. Según sus promotores, mediante esta iniciativa los beneficios de la venta del pescado y marisco al consumidor no se quedan en manos de intermediarios, sino que vuelven a los propios productores pesqueros, entre los que se encuentran muchas mujeres armadoras.

OBJETIVOS: Esta iniciativa persigue acercar los canales clásicos de comercialización del pescado, eliminando intermediarios para que así resulte más ventajosa la venta del pescado para los propios productores pesqueros. De esta forma, se produce un acercamiento entre pescador y consumidor.

También pretende facilitar la compra de pescado fresco de bajura a las personas que por sus horarios diarios o por los hábitos de vida no pueden acercarse al mercado a comprar, y gracias a la plataforma online de “Del Barco a la Mesa”, se puede comprar pescado del día con tan solo un clic, de forma rápida, pudiendo elegir si se desea el pescado limpio, fileteado, etc.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: La Asociación de Mujeres de la Pesca Galatea y la Asociación Almeriense de Empresarios de la Pesca (ASOPESCA) decidieron poner en marcha la iniciativa Del Barco a la mesa en junio de 2011 para aprovechar la actividad pesquera del puerto, donde muchas mujeres poseen barco y, de esta manera, salvar los inconvenientes de la comercialización tradicional que afectan tanto a los pescadores como a los consumidores.

A través de la Organización de Productores Pesqueros de Almería S.L. (OPP71) ofrecen el producto fresco resultante de su trabajo en la mar directamente al consumidor a través de su página web. Los promotores señalan que con esta actividad comercial tanto el pescador como el consumidor obtienen beneficios, “ya que de este modo se puede hacer frente a los bajos precios de venta de los productos pesqueros -que podían llegar a estar por debajo del valor real de las capturas- y así poder pagar un valor justo a quienes salen cada día a la mar, echan las redes con esfuerzo y luego se esfuerzan en la preparación del pescado durante la subasta”.

Presumen de ofrecer productos de calidad y extrema frescura, cuya garantía radica en que los barcos pescan y atracan de lunes a viernes en puerto, vendiéndose el pescado de cerco por la mañana y el de arrastre a partir de las seis de la tarde. Nada más llegar el producto, éste es llevado a la lonja donde se clasifica, comercializa y distribuye en cuestión de minutos. Los precios de sus productos se cambian a diario, puesto que proceden de una subasta pública a la que solo acceden minoristas y exportadores.

En el caso de la comercialización por Internet, una vez pasado por la lonja, el pescado se prepara según las indicaciones del cliente y se procede a su envío para que en menos de 19 horas lo tenga en su casa. Disponen de servicio de reparto propio en Almería, preparado para este tipo de transporte, por eso aseguran a sus clientes la frescura de sus productos y su llegada a destino incluso en la misma tarde de haber realizado el pedido.

POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: La Organización de Productores Pesqueros de Almería vende directamente a restaurantes de la zona y a particulares de toda España (excepto Canarias, ya que los tiempos de entrega afectarían a la frescura del pescado), lo que permite aumentar sus ingresos al acortar la cadena de distribución.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: Este tipo de proyectos podría transferirse a cualquier tipo de organización de productores, en especial a aquellas que cuenten con un producto de gran calidad y buen potencial de distribución en el territorio. Es por ello que en junio de 2013, la OPP 71 fue galardonada en la IX Edición Premios Andalucía de Agricultura y pesca, en la modalidad Pesca “Premio a la Sostenibilidad”.

GALERÍA DE FOTOS



Algunos de los productos del mar de Almería: gambas rojas, calamares, puntillas y chipirones.



Ejemplares de pescado fresco de Almería, comercializados por Del Barco a la mesa.



ÁMBITO DE ACTUACIÓN: TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

LOCALIZACIÓN: LAREDO (CANTABRIA)

PROMOTORA: ITZIAR LARRINAGA

WEB: www.elcaballitocantabrico.com

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Creación de empleo
- Innovación
- Igualdad de oportunidades

EL CABALLITO CANTÁBRICO

DESCRIPCIÓN DE LA PROMOTORA: Itziar Larrinaga, promotora de esta iniciativa, se quedó en paro durante tres años, después de dos décadas trabajando en el sector de la contabilidad y gestión de empresas, entre otros trabajos. Durante este periodo de desempleo decidió realizar varios cursos y trabajos eventuales; y en el año 2013, por mediación del Ayuntamiento de Laredo y de la oficina de empleo del municipio, participó en unos cursos dirigidos a emprendedores sobre pescadería, inglés, contabilidad y fileteado de anchoas.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: El proyecto empresarial consiste en una empresa de fileteado in situ de anchoas del cantábrico, de forma tradicional a cuchillo, destinada a eventos –bodas, congresos, mercados artesanos, etc.--. También hacen detalles personalizados para empresas y eventos.

OBJETIVOS: El principal objetivo de esta iniciativa es dar a conocer cómo se trabaja un buen producto de Cantabria, como es la anchoa del cantábrico de costera, para mostrárselo al público y resolver cualquier inquietud o duda que tengan. Y por otra parte, favorecer el reconocimiento de este trabajo artesanal, que le sirve para mantener su puesto de trabajo y en un futuro poder generar más empleo.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: El hecho de que el marido de Itziar trabajara en una conservera hizo que ella se animara a participar en el curso de fileteado de anchoas. Dichas jornadas formativas estaban enfocadas a dar servicio en eventos, por lo que los organizadores animaron a los participantes a buscar algún centro hostelero para hacer las prácticas.

En el marco de estas jornadas formativas Itziar participó en la feria de novios del Palacio de Exposiciones de Santander, en octubre de 2013. Allí contactó con muchos establecimientos interesados en el trabajo que hacía y, después de madurar mucho la idea, en julio de 2014 se animó a formar la empresa El Caballito Cantábrico, con el apoyo de su marido. De este modo Itziar cambió su trabajo de contabilidad por la anchoa, y no se arrepiente de ello.

La empresa partió de un programa de empleo y se dio de alta en julio del 2014, debutando en el III Salón Náutico de Laredo. Este proyecto empresarial se ha puesto en marcha en el marco del Grupo de Acción Costera Oriental de Cantabria, con la cofinanciación del Fondo Europeo de Pesca (FEP).

Cuenta con el sello de garantía de calidad *Pescalonja-Tradición Marinera*, marca creada por el Grupo de Acción Costera Oriental, en línea con las políticas europeas hacia la pesca artesanal y sostenible, y a través de la cual, desde 2015, se informa al consumidor en pescaderías y restaurantes de todo el pescado y marisco desembarcado en las lonjas de Laredo, Colindres, Santoña y Castro Urdiales.

POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: Los puntos fuertes de este modelo de negocio son la materia prima, un producto de alta calidad muy bien trabajado y bien expuesto al público, así como la capacidad de la promotora para ir ampliando su campo de trabajo, introduciéndose paulatinamente en nuevos ámbitos: eventos de bodas, congresos o mercados artesanos.

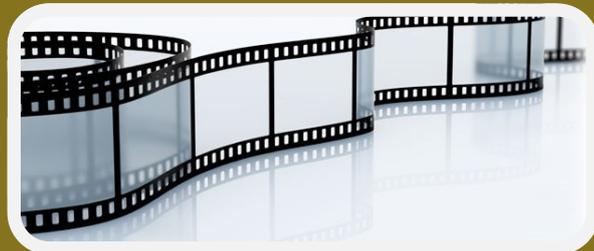
TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: Este tipo de proyectos es perfectamente transferible a otras mujeres vinculadas al sector que, como ella, deciden reinventarse y apostar por nuevas fórmulas de negocio como alternativa para el autoempleo. Por ello, y por su buen hacer, ha intervenido como ponente en charlas y foros empresariales, en los que ha presentado su proyecto, favoreciendo la promoción e impulso a los nuevos emprendedores. Así, participó en el 4º Congreso de la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero (REMSP) en 2015, en el que además de narrar su experiencia profesional, ofreció una degustación in situ a los más de 300 invitados al evento.

En cuanto a reconocimientos, su empresa ha obtenido el primer premio del proyecto *Enhebrando*, distinción a la excelencia empresarial de las mujeres rurales de la comunidad de Cantabria en la categoría de mujer artesana.



Larrinaga, junto al Presidente de Cantabria, Miguel Ángel Revilla, en la inauguración de la IX Feria de Productos de Cantabria. Diciembre 2015.

GALERÍA DE FOTOS



Los comienzos de la empresa como proyecto de empleo del Ayuntamiento de Laredo, la diputación de Cantabria, el Sepe y la CEE.



Fin de etapa de la Vuelta a España 2014. Sardinero.



Apertura y cierre del Salón Náutico de Laredo. Año 2014 y 2015.

Foro España-Japón en Santander

Las anchoas artesanas de El Caballito Cantábrico sorprendieron al distinguido público asistente a la inauguración del Foro España-Japón, celebrado en 2014 en Santander, entre los que se encontraba el Presidente del Comité de Europa de la patronal japonesa Nippon Keidanren, Shinichi Yokoyama; el Presidente de la Fundación Consejo España-Japón, Josep Piqué; el Presidente de Cantabria, Juan Ignacio Diego, el alcalde de Santander, Iñigo de la Serna, y la vicepresidenta del Gobierno Soraya Sáenz de Santamaría.





Participación en la III y IV Feria de Mujeres artesanas de Cantabria.



Participación en el 4º Congreso de la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero, celebrado en Santander en marzo de 2015.



Mercado de motores. Madrid.



Paradores.

SECTOR AGROALIMENTARIO
La XI edición de la FERIA del Producto Cántabro abre sus puertas

El Palacio de Exposiciones recibe hasta mañana desde orujos de Liébana a caricos de Casar de Periedo, sin olvidar las anchoas o los sobaos

C. GARCÍA / SANTANDER
 El Palacio de Exposiciones de Cantabria acoge desde ayer -se prolongará hasta mañana domingo día 14 de diciembre- la XI edición de la FERIA del Producto Cántabro que viene organizando el médico Javier Hernández de Sande junto con la periodista Cristina Solar y el patrocinio de la Consejería de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

un centenar de firmas con la particularidad en esta ocasión de que todos los productos son elaborados totalmente en la comunidad.
 La reunión agroalimentaria dio comienzo con una mesa redonda donde se abordó la relevancia económica del sector agroalimentario en la región, donde participaron Ladislao Luna, profesor de Organización de Empresas de la UCy experto en sector primario; Manuel Leizaola, de la Oficina de calidad alimentaria de Cantabria (Odeca); Inmaculada



Diego en su visita a un stand de anchoas. / ALERTA

Participación en la XI edición de la FERIA del Producto Cántabro.



Feria de productos artesanos. Santander 2015.



Con su galardón "Enhebrando" para la promoción de las mujeres en los oficios tradicionales.



ÁMBITO DE ACTUACIÓN: TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

LOCALIZACIÓN: CORCUBIÓN. LA CORUÑA (GALICIA)

PROMOTORA: MARÍA ISABEL ÁLVAREZ VILLAR

WEB: peixeriamarviva.com

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Creación de empleo
- Innovación
- Igualdad de oportunidades
- Diversificación

PEIXERÍA MAR VIVA

DESCRIPCIÓN DE LA PROMOTORA: La promotora de esta iniciativa, María Isabel Álvarez Villar, tiene una amplia experiencia en el sector detallista de las pescaderías, en el que lleva trabajando desde hace años. Desde 2011 está al frente de Peixería Mar Viva, un proyecto de restauración y comercialización de productos del mar que viene desarrollando desde entonces con notable éxito.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: Este proyecto consiste en la remodelación y ampliación de la pescadería Mar Viva, ubicada en el pueblo de pescadores de Corcubión (La Coruña) para convertirla en un restaurante, de manera que los clientes pueden elegir el pescado o marisco fresco de entre su oferta del día y llevarlo o degustarlo in situ en la planta superior del establecimiento.

OBJETIVOS: El objetivo de este proyecto es crear un local complementario a la pescadería Mar Viva, diferenciando el espacio en dos zonas: una dedicada a la preparación de bivalvos (ostras, almejas...) y la otra destinada a la elaboración de pulpo cocido.

Con esta modalidad de servicios, esta pescadería tradicional se ha convertido en un establecimiento innovador, que ha conseguido introducirse en un nuevo mercado para el que, según la promotora, no existe competencia directa. Al mismo tiempo, el proyecto ha supuesto un complemento de negocio a la ya existente pescadería Mar Viva, lo que ha permitido incrementar la oferta de productos, así como ampliar el número de clientes.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: María Isabel, junto con su marido Enrique Coo, abrieron Peixería Mar Viva en el marco del Grupo de Acción Costera (GAC-4), en la convocatoria de marzo de 2011, con la cofinanciación del Fondo Europeo de la Pesca (FEP).

Para ello llevaron a cabo la rehabilitación de una edificación contigua a la pescadería Mar Viva, en la que han habilitado un cocedero de pulpo y dos zonas para la preparación y degustación de bivalvos y crustáceos. En las instalaciones se puede consumir y comprar *Pulpo de lonja*, marca con la que se identifica el pulpo de las cofradías de la zona, y también bivalvos y crustáceos cocinados.

POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: El tesón, la profesionalidad y el trabajo de María Isabel y su marido les han abierto las puertas a un nuevo segmento de mercado que, bajo el innovador concepto de pescadería turística y restaurante, cuenta con un amplio potencial de negocio y grandes posibilidades para continuar la ampliación de clientes, no sólo locales.

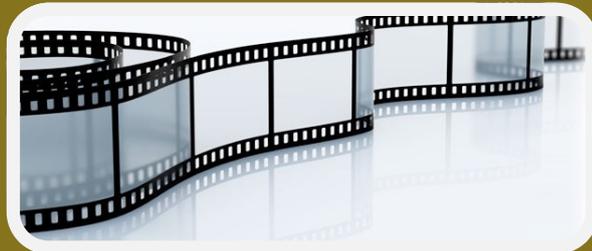
TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: Se trata de una iniciativa que puede ser transferible a otros puntos de venta, en especial aquellos que cuenten con un producto de gran calidad y estén situados en un enclave con encanto. Como reconocen sus promotores, la clave del éxito en un proyecto de este tipo es “trabajar con una buena materia prima, tratada con delicadeza para obtener un producto de la más alta calidad”.



© AYUNTAMIENTO DE CORCUBIÓN

Panorámica del paseo marítimo de Corcubión.

GALERÍA DE FOTOS





Visita de la Conselleira Rosa Quintana a la Peixería Mar Viva. Diciembre de 2015. / Foto: Industrias Pesqueras.



Platos elaborados con productos que ofrece Peixería Mar Viva.



ÁMBITO DE ACTUACIÓN: TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

LOCALIZACIÓN: LA CORUÑA (GALICIA)

ENTIDAD PROMOTORA: AGRUPACIÓN DE MARISCADORAS DO ESTEIRO DO RÍO ANLLÓNS

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Diversificación
- Innovación
- Igualdad de oportunidades

DIVERSIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE LAS MARISCADORAS

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: Este proyecto surgió fruto de la visión de la Agrupación de Mariscadoras do Esteiro do Río Anllóns para poner en valor el producto con el que trabajaban, y gracias al respaldo del GAC Costa da Morte. Esta agrupación disponía de una pequeña depuradora que les permitía vender su producto de forma directa, pero carecía de la experiencia y de los conocimientos necesarios para proceder a la comercialización de su producto de forma directa.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: El proyecto consiste en un conjunto de actividades dirigidas a aumentar la concienciación social sobre la importancia de la tradición de la recogida de berberechos en la zona y mejorar la imagen del producto. Así, las mariscadoras de la agrupación dieron a conocer este molusco entre la población, restaurantes, hoteles y tiendas locales, y equiparon sus instalaciones para ofrecer sesiones de degustación y presentación. También consiguieron aumentar el valor añadido del producto mediante la venta directa y desarrollo de nuevas formas de envasado y presentación.

OBJETIVOS: Los objetivos que se han perseguido a través de este proyecto han sido:

- La promoción y valorización de los productos extraídos por las mariscadoras, en especial el berberecho.

- Dar a conocer el producto entre los sectores comercializadores locales.
- Obtener un mayor valor añadido, mediante la elaboración de nuevos envases o formas de presentación del producto.
- Dotar el local social de las mariscadoras de un espacio para realizar degustaciones y presentaciones del producto.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: El proyecto se articula en torno a tres actuaciones diferenciadas:

1. Dar a conocer el producto con el trabajo de las mariscadoras (fundamentalmente berberecho) entre los potenciales compradores. Para ello, estas profesionales organizaron una serie de jornadas orientadas al sector hostelero y de restauración en las que, con la colaboración de un cocinero de prestigio y profesor de la escuela de hostelería Paseo dos Pontes de La Coruña, se dieron a conocer las propiedades y la calidad del producto extraído por estas mujeres en la zona del Río Anllóns.

Para completar estas jornadas se mostró a los profesionales de la hostelería asistentes distintas formas de presentar el producto y de incluirlo en múltiples recetas. Para una mejor difusión de las propiedades de berberecho se elaboró material promocional, fundamentalmente trípticos y un pequeño recetario con los platos elaborados en aquellas jornadas con el sector de la hostelería y restauración.

2. Buscar nuevas formas de presentación del producto que permitan la generación de mayor valor añadido y el incremento de la rentabilidad. Para ello, la Agrupación de mariscadoras organizó un curso de cestería para adquirir los conocimientos necesarios de cara a la elaboración de nuevos envases. Como resultado del curso concluyeron que era factible la elaboración de envases con redes de pesca, pero el coste de elaborar recipientes a partir de estos materiales era demasiado alto, por lo que no era rentable como envase habitual. No obstante, existía la posibilidad de que dichos cestos sirvieran para exponer e identificar el producto en restaurantes y pescaderías, aportándole un valor.

3. Creación en la Casa de las Mariscadoras de la infraestructura y la maquinaria mínima necesaria para poder desarrollar actividades de promoción del berberecho, así como acciones divulgativas orientadas a escolares. Como parte de esta iniciativa, realizaron un vídeo en que se explica el trabajo de las mariscadoras en su actividad diaria a fin de concienciar sobre su importancia.

El desarrollo de este proyecto generó una gran expectación en el territorio, teniendo un amplio seguimiento por parte de los medios de comunicación. Dicho seguimiento estuvo motivado por el carácter novedoso de la iniciativa y por ser éste el primer proyecto financiado por el GAC en ejecutarse.

Además se elaboró un libro de recetas para aportar ideas sobre las distintas formas de preparar el berberecho, y se organizaron 15 jornadas con clases de cocina y degustaciones, a las que asistieron asociaciones de amas de casa y jubilados, así como representantes de hoteles, tiendas y pescaderías.

POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: La agrupación comenzó a vender directamente a restaurantes de la zona y a algunos particulares, lo que permitió aumentar sus ingresos. También consiguieron mejorar la consideración del producto y del propio trabajo que realizan las mariscadoras, aumentando su visibilización y reconocimiento presente y futuro.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: Este tipo de proyectos podría ser implementado por otras organizaciones de pequeños productores, en especial aquellas que cuenten con un producto de gran calidad con buen potencial de distribución en el territorio.

Es por ello que el proyecto de la Asociación de Mariscadoras de Río Anllóns fue seleccionado, junto a otras cuatro iniciativas españolas, para participar en la exhibición que se llevó a cabo en el marco de la Conferencia de la Comisión Europea organizada por Red Europea de Zonas de Pesca FARNET en noviembre de 2011, y en la que participaron las treinta propuestas comunitarias más innovadoras para generar empleo a través de la pesca sostenible.

Entre los reconocimientos que ha recibido esta iniciativa también destaca el Premio de Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales que le otorgó el entonces Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino en octubre de 2011. El proyecto fue premiado por ofrecer grandes oportunidades para la diversificación de las actividades y el desarrollo local, y resultó el mejor valorado de entre las doce candidaturas presentadas, obteniendo una puntuación de 9,52 puntos sobre 10 y una aportación en metálico de 25.000 euros.



© AGRUPACIÓN DE MARISCADORAS DE RÍO ANLLÓNS

Mujeres de la Agrupación de Mariscadoras de Río Anllóns faenando.

GALERÍA DE FOTOS



Mariscadora de Río Anllóns extrayendo berberecho.



Confeccionando la cestería artesanalmente.



Muestra de cestería de la agrupación de mariscadoras.



Visita de la Conselleira Rosa Quintana a la depuradora.



Jornada gastronómica organizada por la agrupación.



La ex Ministra Rosa Aguilar otorga a la Presidenta de la agrupación, Julia Haz, el "Premio de Excelencia a la Innovación" en 2011.



ÁMBITO DE ACTUACIÓN: TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

LOCALIZACIÓN: LUGO (GALICIA)

PROMOTORAS: PLACER RODRÍGUEZ, NIEVES MEDINA Y NURIA CARREÑO

WEB: www.currimar.com

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Creación de empleo
- Innovación
- Igualdad de oportunidades

CONSERVAS ARTESANAS CURRIMAR

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: Conservas Artesana Curracán S.L. nace como una iniciativa empresarial femenina, puesta en marcha por Nieves Medina, Nuria Carreño y Placer Rodríguez, tres mujeres que viven en la costa de Lugo y que aprendieron de la gente de esta zona la forma tradicional y artesanal de hacer conservas. El valor que sus familias y amigos daban a las conservas que hacían para sus hogares, les hizo analizar la posibilidad de que esta actividad podía convertirse en una oportunidad laboral para ellas.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: Se trata de un obrador artesanal en el que se realizan conservas de pescado de forma tradicional y conservados en tarros de cristal.

OBJETIVOS: Sus líneas de producto nacen con carácter *premium*, bajo las siguientes premisas:

- Trabajar producto de la zona, elaborando cada especie en su temporada y costera correspondiente, para garantizar así la máxima calidad en cuanto al origen del producto, y respetando el medio ambiente al procesar las capturas en los ciclos biológicamente oportunos.
- Respetar escrupulosamente el método tradicional de envasado, que sigue el proceso que desde años se viene utilizando en la zona de la Mariña de Lugo, tal y como se hizo siempre para el consumo propio, con la única diferencia de que el esterilizado se lleva a cabo en un autoclave capaz de controlar la temperatura, la presión y el tiempo, emitiendo un registro de dichos parámetros.

- Garantizar por encima de todo la calidad de la materia prima, seleccionando los mejores ejemplares en la lonja, así como la limpieza y el cuidado en todas las fases de conservación, manipulación y elaboración.
- Recuperar el sabor de la conserva que ya sólo se disfruta en los hogares de Burela para consumo propio, dándolo a conocer fuera de la Mariña de Lugo.
- Potenciar la imagen de producto gallego de calidad.
- Apostar por alimentos sanos y naturales, sin conservantes ni colorantes añadidos.
- Mimar la materia prima de manera artesanal para obtener unas conservas de producción limitada y exclusiva.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: La idea de montar la empresa surgió cuando Nuria y Nieves, por entonces desempleadas y procedentes de áreas de actividad muy dispares, oyeron hablar de la financiación del Eje 4 del Fondo Europeo de la Pesca (FEP), por lo que se pusieron en contacto con el Grupo de Acción Costera 1: Mariña-Ortegale para que les ayudasen a convertir en realidad su proyecto.

Así, con el apoyo del GAC, estas dos mujeres decidieron convertir su afición en un medio de vida profesional y, en colaboración con Placer, la tercera socia que estaba especializada en marketing, emprendieron en febrero de 2012 la empresa de elaboración artesanal de diferentes productos de pescado conservados en tarros de cristal.

El proyecto se presentó a la Administración y desde el principio la iniciativa contó con el apoyo generoso tanto de amigos como de entidades locales, provinciales y autonómicas que vieron en la iniciativa un gran potencial para generar riqueza y transformar productos unidos al mar y a Galicia.

En la puesta en marcha de la empresa invirtieron los ahorros de las tres familias, pero además contaron con el apoyo de la Consellería del Mar a través del GAC 1 - Mariña-Ortegale.

La dimensión, recursos y conocimientos de las socias obligaron a orientar los productos de la empresa hacia el mercado *gourmet premium*. También decidieron ser conservadoras y reducir los costes fijos en lo posible, trabajando casi sin endeudamiento para intentar alcanzar el umbral de rentabilidad lo antes posible.

El arranque fue duro, como reconocen las propias promotoras, pues tuvieron que ir adquiriendo los conocimientos necesarios para resolver todas las cuestiones a las que habitualmente se enfrenta un emprendedor, relacionadas con los trámites burocráticos, la reforma de la factoría-obrador, las inversiones en maquinaria y puesta en marcha, la definición de los procesos de fabricación, el desarrollo de imagen de marca y de productos, los contratos comerciales, las gestiones con los bancos, etc.

En este sentido aseguran que el apoyo de amigos e instituciones, junto al hecho de haber estudiado diseño, así como su experiencia previa y la resistencia que les aportaba el haber sacado adelante a sus tres familias y a 9 hijos les ayudó en todo este proceso, y gracias a ello lograron tener todo listo para la primera costera.

Desde el principio, reconocen estas emprendedoras, se enfrentaron a cuestiones interesantes como la cantidad de producto a fabricar, sin tener ninguna referencia, ni canales de venta.

En el primer año salieron al mercado con bonito del norte, el cual presentaron en cinco referencias. En la campaña de 2013 incorporaron una línea de producto ecológico, bonito al natural envasado con agua de mar depurada, e introdujeron otro producto netamente gallegos como el pulpo.

También se han atrevido con platos preparados, y en este momento disponen de varios guisos, intentando facilitar la labor de quien quiere comer sano y rico sin invertir demasiado tiempo y esfuerzo.

La posibilidad de asistir como co-expositores de la Xunta de Galicia a ferias como el Forum Gastronómico de Gerona y de La Coruña o el salón gourmet de Madrid supuso para las promotoras la realización de un buen número de contactos comerciales que pronto empezaron a dar sus frutos; pues, como ellas mismas apuntan, es ahí donde pudieron probar de forma eficaz sus conservas, observando las reacciones de quienes degustaban, sus caras, sus comentarios, sus sugerencias. Todo ello, reconocen, ha resultado fundamental a la hora de afrontar futuras decisiones.

A día de hoy Currimar Conservas Tradicionales, marca con la que comercializan sus productos, está posicionada en algunas de las mejores tiendas gourmets de un buen número de provincias españolas. Otro paso importante para la empresa ha sido la implantación de sus referencias dentro del Club del Gourmet de El Corte Inglés, establecimiento de referencia en el sector de la distribución dentro de España.

También han dado los primeros pasos hacia la exportación, enviando algunos de sus productos a Méjico, y están en conversaciones con exportadores de otros países, asistiendo a misiones en varias ciudades europeas como Londres, Bruselas o Berlín.

POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: El equipo que conforma Currimar continúa haciendo crecer su catálogo de productos, ofreciendo nuevas referencias y formatos, siempre atendiendo a lo que el mercado demanda en cada momento.

El posicionamiento de sus productos en el Club del Gourmet de El Corte Inglés está propiciando que la marca Currimar sea conocida por consumidores repartidos por toda la geografía española de una forma más rápida y eficaz.

Además, las promotoras de la iniciativa están realizando degustaciones y catas en centros y tiendas especializadas en gastronomía para conseguir que el cliente final pueda conocer y diferenciar sus conservas del resto de marcas. Para ellas la clave del éxito es “conseguir imagen de marca, algo fundamental para nuestra empresa y su proyección de futuro”.

Actualmente, siguen asistiendo a ferias especializadas como el Salón del Gourmet de Madrid con el objetivo de ampliar nuevos clientes dentro y fuera de España.

Una apuesta importante de la empresa es su proyección internacional, para lo que han realizado un Plan de Internacionalización que contempla misiones directas por medio de eventos como el Galician Gourmet Extravaganza, con los que asisten a países como Bruselas, Londres, Berlín y París.

Estas mujeres emprendedoras consideran que “la meta de cualquier empresa no es sólo mantenerse, sino mejorar, porque siempre queda mucho por aprender para seguir creciendo”. En este sentido, a corto-medio plazo se han propuesto los siguientes retos:

- Mejorar la comercialización de los productos en canales tradicionales y abordar los nuevos canales que están llamados a representar un papel importante en la comercialización.
- Buscar nuevos mercados en otros países, tanto de la Unión Europea como en otras regiones.
- Introducir nuevos productos y tamaños que demande el mercado, siempre anteponiendo la calidad.
- Desarrollar estrategias compartidas con diferentes agentes del sector.
- Ampliar los puntos de venta a nivel nacional a partir de su participación en ferias y foros gastronómicos, fidelizar clientes, atender sugerencias, ofrecer nuevos productos, abrir mercado en el sector de la restauración, seguir trabajando la venta online y acceder a grupos de compra.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: Gracias al tesón, visión comercial y buen hacer de estas tres gallegas, su empresa ha sido distinguida en múltiples ocasiones. Entre los principales hitos de la empresa destacan:

- Premio al mejor proyecto otorgado por la Red Europea de Zonas de Pesca FARNET durante el salón Sailing towards 2020, celebrado en Bruselas.
- Reconocimiento al emprendimiento de la mujer pesquera, otorgado por la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero (Secretaría General de Pesca. MAPAMA).
- Pertenencia a la marca LUGOSABE de la Diputación de Lugo.
- Concesión de diagnóstico positivo para la internacionalización por parte del Instituto Galego de Promoción Económica (IGAPE).
- Concesión de una ayuda para la instalación de la iniciativa por la Consellería de Mar y Medio Rural, a través del GAC-1.
- Concesión de una ayuda para la puesta en marcha de la iniciativa por parte de la Consellería de Trabajo y Bienestar
- Calificación como iniciativa Local de Empleo por el Concello de Xove.

GALERÍA DE FOTOS



Para la elaboración de sus conservas emplean bonito del norte pescado uno a uno mediante el arte del curriacán.



En su elaboración sólo utilizan conservantes naturales beneficiosos para la salud.



La elaboración de sus platos preparados se basa en las tradicionales recetas marineras del norte de España.



Nave en la que realizan el proceso de producción de las conservas artesanales.



Panorámica de las conservas artesanales.



Participación de CURRIMAR en el marco de la iniciativa "Come o Mar" de Mar Galaica.



Las fundadoras de Conservas artesanas Curricán: Placer Rodríguez, Nuria Carreño y Nieves Medina.



Expositor de Currimar en el Fórum Gastronómico de La Coruña 2015.



La conferencia «Sailing towards 2020» (Navegando rumbo al 2020), celebrada en Bruselas en marzo de 2015, en la que FARNET hizo un reconocimiento a Currimar.



Nieves Medina, recogiendo el reconocimiento al Emprendimiento de la mujer pesquera de manos de Carlos Larrañaga, ex Director Gral. de Ordenación Pesquera, en el 4º Congreso de la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero. Santander 2015.



ÁMBITO DE ACTUACIÓN: TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

LOCALIZACIÓN: BAIONA. PONTEVEDRA (GALICIA)

ENTIDAD PROMOTORA: 27 PERCEBEIROS - COFRADÍAS DE PESCADORES DE BAIONA Y A GUARDA

WEB: www.mardesilleiro.com

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Creación de empleo
- Innovación
- Igualdad de oportunidades
- Diversificación

MAR DE SILLEIRO

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: Mar de Silleiro S.L. es una empresa formada por 27 percebeiras y percebeiros de las cofradías de pescadores de Baiona y A Guarda, en la provincia de Pontevedra, de los cuales 19 son mujeres y 8 hombres.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: La actividad de la empresa consiste principalmente en la fabricación y distribución de productos derivados del percebe y erizo, así como la venta directa en fresco a través de su tienda online.

OBJETIVOS: Los objetivos que persigue esta agrupación de profesionales del mar con este proyecto empresarial son:

- Aumentar los ingresos de las percebeiras/os al poder comercializar, ya transformado, un percebe que hasta ahora no tenía salida comercial para su venta en fresco.
- Disminuir la presión de explotación sobre el percebe comercial, mejorando su calidad.
- Establecer un precio mínimo de subasta, ya que si no hay salida comercial en fresco el percebe puede destinarse a transformados.
- Diversificar en el sector hacia otras actividades como el escachado de erizo, la cocción y limpieza de percebe para conserva, etc.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: Mar de Silleiro S.L. se constituye en el año 2010, integrada por 25 percebeiras/os de Baiona y 2 de A Guarda. Comenzaron comercializando dos conservas y dos patés de percebe. Previamente realizaron varios estudios de viabilidad desde un enfoque multidisciplinar, impulsados por la Agrupación de percebeiras y percebeiros de Baiona.

En 2012 se presentó un nuevo proyecto, en el marco del GAC 7 - Ría de Vigo-A Guarda, bajo el nombre *Comercialización directa de productos de la pesca artesanal responsable e investigación de nuevas conservas a partir de percebe*. Como resultado de esta iniciativa se lanzaron al mercado nuevos productos con base de percebe y erizo.

Cuatro líneas de producto integran inicialmente esta nueva oferta, toda ellas envasada en botes de cristal y destinadas principalmente a tiendas delicatessen o al sector de la restauración gourmet. Por un lado, la compañía vende percebe al natural –simplemente cocido con agua, sal y laurel– con o sin uña. Las otras dos variedades requieren una elaboración más compleja, ya que se trata de las más innovadoras, y se presentan en forma de paté de percebe, solo o con algas.

La comercialización del percebe en forma de conserva o paté es la original solución que esta agrupación ha encontrado para garantizar la preservación del recurso pesquero al que se dedican estos percebeiros. Así, la creación de estos nuevos productos se basa en la apuesta por la sostenibilidad y la revalorización de la materia prima. Por algo el lema de Mar de Silleiro es “conservando o mar”.

Los promotores apuntan que, desde hace unos años, ha aumentado en las rocas el percebe de morfología alargada, de escaso valor comercial para vender en fresco, y estos nuevos productos son la alternativa idónea para darles salida entre los consumidores. El objetivo es aprovechar un recurso que, en principio, era desechable y con ello dejar descansar el percebe más apreciado, logrando así una explotación más sostenible de esta especie.

Con la creación de Mar de Silleiro el colectivo de percebeiros ha logrado hacer frente a la limitación que suponía la comercialización del percebe exclusivamente en fresco y, mediante la idea de transformarlo en conserva, han conseguido convertir un problema en una nueva oportunidad de negocio. Además, la elaboración de productos no perecederos como el paté a base de percebe, permite la estabilización de los precios y la posibilidad de ofrecer este manjar con toda su calidad en cualquier momento del año. La conservación del percebe mantiene su sabor y ampliar las ocasiones en las que es posible degustarlo, abriendo, a la vez, un gran abanico de posibilidades de preparación.

Tras cocer y extraer manualmente la vianda de cada percebe, se tritura y mezcla con el resto de ingredientes que componen el paté: merluza, patata, aceite de oliva virgen extra, cebolla, ajo, y pimentón; y a estos se le añaden algas nori y dulce en el proceso de mezcla para la segunda variedad.

Esta innovación culinaria se ha puesto a la venta después de tres años de trabajo e investigación. Mar de Silleiro comercializa en una producción limitada, que también se puede adquirir online a través de la tienda electrónica habilitada en la web de la empresa. La Xunta de Galicia ha impulsado esta iniciativa contribuyendo a su financiación.

POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: Este proyecto ha permitido la recuperación de un mercado a partir de una idea innovadora que ha dado una nueva salida profesional a los trabajadores del ramo. En cuanto a las perspectivas de futuro, sus promotores están abiertos a negociaciones para exportar sus productos a los mercados de otros países China, Indonesia, Emiratos Árabes o Estados Unidos, lo que supondría la expansión de su modelo de negocio.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: Esta idea de negocio es transferible a otras organizaciones de pequeños productores, sobre todo de percebeiros de dentro y fuera de Galicia, pero también a otros sectores de actividad interesados en revalorizar y buscar una salida comercial a productos que, en principio, parecen menos rentables; generando además un valor añadido.

Por todo ello, el proyecto fue destacado en 2011 por la Red Europea de Zonas de Pesca FARNET como ejemplo de buena práctica por su contribución a la revitalización de las zonas costeras.

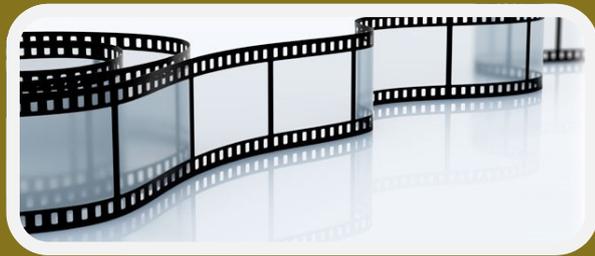
Asimismo, la empresa ha sido invitada a participar en eventos gastronómicos de prestigio como el Forum Gastronómico de Girona, el Salón Internacional de Gourmets de Madrid o la Feria Internacional de Galicia 2011 (Silleda).



© MAR DE SILEIRO

Percebeiras durante su jornada de trabajo.

GALERÍA DE FOTOS



Percebeiras y percebeiros de Mar de Silleiro recogiendo percebe.



Varios de los componentes de la empresa Mar de Silleiro S.L.



Percebes en fresco.



Erizos de mar en fresco.



Pack de los productos elaborados que comercializan bajo la marca Mar de Silleiro S.L.



ÁMBITO DE ACTUACIÓN: TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

LOCALIZACIÓN: PONTEVEDRA (GALICIA)

ENTIDAD PROMOTORA: SHWE MARE. S.L.

WEB: www.exquisitec.es

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Creación de empleo
- Innovación
- Igualdad de oportunidades

EXQUISITEC.ES

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: Shwe Mare, S.L. es una empresa estrechamente relacionada con el sector pesquero desde varios ámbitos, principalmente la comercialización y consultoría. La fundadora y administradora de la empresa es Sandra Amézaga Menéndez.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: Desarrollo de una tienda online para la comercialización, bajo pedido, de marisco fresco gallego de calidad. La oferta se complementa con vinos locales y conservas de pescado y marisco de gama alta realizadas de manera artesanal.

OBJETIVOS: Los objetivos que persigue este proyecto son:

- Comercialización de marisco gallego procedente de la pesca y el marisqueo artesanal, prestando especial atención a la calidad del producto, la sostenibilidad de los recursos y en estrecha colaboración con el sector pesquero gallego.
- Utilizar el e-commerce como canal de distribución para un producto de marcado carácter tradicional, entendiéndolo como una apuesta a largo plazo que permita avanzar de manera progresiva, respetando en todo momento las premisas de calidad y sostenibilidad.
- Ofertar marisco gallego como producto gourmet y facilitar el acceso a piezas de calidad a un público que desconoce cómo adquirir y preparar estos productos, garantizando su origen, frescura y trazabilidad. El fin es la fidelización del cliente a través de la confianza y el asesoramiento.
- Compromiso con el desempeño femenino y la visibilidad de las mujeres del sector productivo. En este sentido, Sandra Amézaga es la actual secretaria de la asociación de mujeres Mar de Arousa.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: Después de muchos años trabajando por cuenta ajena en el sector pesquero, Sandra decidió convertirse en empresaria con el lanzamiento en 2012 de la web Exquisitec.es para la comercialización de marisco fresco. Las ganas de cambio y el interés por crear algo nuevo en el ámbito de Internet la llevó a reinventarse, como ella misma asegura. Vio una oportunidad de negocio en este segmento, dado que eran muchas las conocidas que, por aquel entonces, le solicitaban que les enviara producto gallego. A su decisión empresarial, reconoce, también contribuyó la calidad humana y experiencia profesional del resto del equipo de trabajo que conforma esta iniciativa.

El proyecto se puso en marcha sin ayudas ni subvenciones, sólo con recursos propios. El capital inicial con el que contaban era el resultado de “romper la hucha de los ahorros”, afirma Sandra. Pero también supuso una gran ayuda para el equipo promotor llegar a acuerdos con los proveedores, lo que les permitió cierto margen de maniobra.

A lo largo de estos años han impulsado el negocio con la remodelación de la web, la inclusión de nuevos productos y la reducción de los costes de transporte. Entre sus objetivos actuales se encuentra el de ofrecer pescado fresco a sus clientes habituales de marisco, manteniendo la calidad y las características de comercio justo, dentro de unos parámetros compatibles con el beneficio empresarial.

Desde su experiencia, recomienda a otras potenciales emprendedoras o a quienes aún no se han animado a dar el paso, “que sean perseverantes, pacientes, trabajen duro y mantengan la ilusión. Ser emprendedora puede parecer duro pero también da muchas satisfacciones”, asegura.

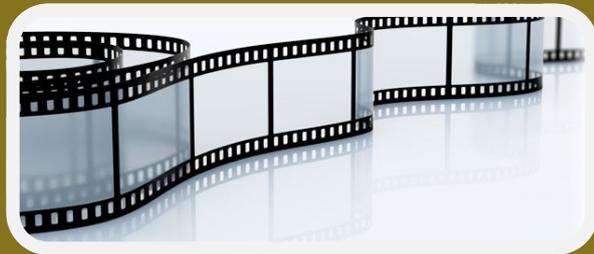
POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS: Para Sandra se trata de “es un proyecto complejo dadas las peculiaridades de la pesca artesanal, directamente afectada por factores como la climatología, las vedas, la toxina en las rías...”. Pese a ello, supo ver el potencial de esta iniciativa, reconociendo el interés por el producto gallego que presentaban los consumidores fuera de Galicia y la ventaja que presentaban las nuevas tecnologías para llegar a un mayor número de clientes potenciales, cuando todavía no existía mucha competencia en el sector de la venta online de marisco. Con la introducción de nuevos productos está aumentando las perspectivas de desarrollo futuro para llegar a nuevos públicos.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: Según indica Sandra “todos los pasos dados para la puesta en marcha (con mayor o menor acierto) fueron necesarios”, pero sí hay algo que tardó en entender y que le hubiera gustado hacer antes es “dar la debida importancia a la visibilidad”. Para ella, que se reconozca el trabajo que realizan las mujeres del sector es muy importante. Por ello, decidió formar parte de la Asociación de Mulleres do Mar de Arousa, constituida a finales de 2016 en Vilagarcía de Arousa para defender los intereses de las mujeres del mar.

En lo que respecta a su empresa, el potencial de transferibilidad es evidente, como demuestra el auge que en los últimos años ha experimentado Internet como plataforma para la venta de diversos productos, también los relacionados con el sector pesquero. En este sentido, la clave de su éxito radica en ser pionera y en su apuesta por la calidad y el asesoramiento personalizado.

Su buen hacer y su profesionalidad la han llevado a participar activamente en seminarios, congresos y eventos. Un ejemplo de ello es su intervención como ponente en el 4º Congreso de la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero.

GALERÍA DE FOTOS



Sandra Amézaga, fundadora y administradora de Exquisitec.es.



Sandra Amézaga, durante su intervención en el 4º Congreso de la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero.





ÁMBITO DE ACTUACIÓN: TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

LOCALIZACIÓN: CAMBRE (LA CORUÑA. GALICIA)

PROMOTORES: ROSA MARÍA MIRÁS Y ANTONIO MUIÑOS

WEB: www.portomuiños.com

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Creación de empleo
- Innovación
- Igualdad de oportunidades
- Diversificación

PORTO MUIÑOS

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: Porto-Muiños es una empresa familiar compuesta dirigida por Rosa María Mirás Antel y su marido Antonio Muiños Insua, que comenzaron en 1998 a comercializar algas en Cambre (La Coruña).

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: Porto-Muiños, con base en O Acevedo (Cerceda), es una empresa dedicada a la investigación, cultivo y recolección de algas, a partir de las cuales desarrolla y comercializa productos destinados tanto a la hostelería como al consumo doméstico.

OBJETIVOS: Su principal objetivo es descubrir, investigar, tratar y envasar estas verduras del mar, desarrollando permanentemente nuevos productos de alimentación basados en esta materia prima.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: Rosa es propietaria, junto con su marido, de la empresa Conservas Porto Muiños, una compañía que comenzó su actividad con el cultivo de hongos y que, casi por casualidad, derivó también hacia el sector de la distribución de algas. El cultivo de setas permitía que las mujeres que vivían en la parroquia de Santa María de Vigo, en Cambre, tuviesen unos ingresos extras. Pero a finales de los noventa, Rosa y su marido se dieron cuenta de que la distribución de hongos a hostelería solo permitía que la empresa permaneciese activa en una época muy concreta del año.

De esta manera, decidieron probar suerte con la comercialización de algas marinas. Entonces entró en juego la imaginación y la apuesta por la I+D. Estudiaron las posibilidades que tenían y vieron que en el sector de las algas había un mercado muy interesante por explotar.

Los inicios no fueron sencillos, pero detrás de Porto Muiños hay un gran trabajo de investigación y un enorme esfuerzo humano y económico. Al principio, apostaron por trabajar con wakame y espagueti de mar, pero el primer año no consiguieron el permiso para recoger estas variedades de algas. La segunda temporada sí lo obtuvieron y, a partir de ahí, pasaron dos años y medio de pruebas hasta que pudieron comercializar los primeros productos.

Por otro lado, en los primeros envases decidieron poner el nombre científico del alga wakame (*Undaria pinnatifida*), pero los consumidores no lo identificaban. Así que tuvieron que deshacerse de aquellos primeros estuches y hacerlos de nuevo. Asimismo, los promotores de la iniciativa reconocen que han trabajado muy duro para crear una cultura del consumo de algas. Primero tuvieron que regalar las algas a los restaurantes para que, poco a poco, se fuesen conociendo las distintas especies en las cocinas de estos establecimientos. Pero llegó un momento en que comenzaron a demandarlas. Así, según aseguran, de la primera partida de 1.000 kilos, vendieron 50 y regalaron los otros 950 kilos.

Tras todo este proceso se pusieron en contacto con las cofradías de pescadores de Espasante, Corcubión, Lira y Muros para que las mujeres recolectasen algas para la alimentación y no solo para el uso cosméticos. De esta forma, lograba que su producto también tuviera una repercusión económica para las trabajadoras de la zona.

Pese a que en los primeros años procesaban las algas para comercializarlas en deshidratado y conserva, actualmente también se pueden encontrar sus productos en polvo, salazón y fresco; estas últimos se han distribuido con mucho éxito. Las algas de Porto Muiños se distribuyen en todos los puntos de la geografía española, y en distintos países de los cinco continentes.

Esta conservera dedica también espacio y tiempo a la elaboración de otros productos del mar procedentes de Galicia como conservas de huevas de erizo de mar, hígado de rape —cuyo sabor y textura ha obtenido una buena calificación por parte de los especialistas— mejillones con algas, infusiones de algas, pasta de sémola de trigo con algas y otros productos con todo el sabor y la riqueza del Atlántico.

POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: Mucho han cambiado las cosas desde los primeros tiempos en que los promotores de esta iniciativa tuvieron que crear una cultura de consumo de algas y vencer las reticencias iniciales. Pero hoy los consumidores tiene más curiosidad por este producto, por sus propiedades nutricionales, sus posibilidades en la cocina y sus aplicaciones.

Según asegura Rosa, en todo este tiempo han tenido suerte al lograr que sus clientes no solo valoren el producto que elaboran, sino también el conocimiento que transmiten con él. Sin olvidar nunca el trabajo que les llevo aprender qué algas tenían interés comercial, estudiar su ecología y establecer las técnicas para poder desarrollar su cultivo.

Todo este proceso ha sido clave para el desarrollo de su modelo de negocio, que han sabido rentabilizar apostando por la innovación y por un mercado escasamente explorado.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: La aventura empresarial de este matrimonio coincidió con un buen momento de la hostelería y, gracias a su trabajo, las algas de Galicia se convirtieron pronto en una referencia en Europa. Se puede afirmar que la I+D+i es la clave del éxito de Porto Muiño. De entre los innumerables premios y reconocimientos que han recibido, cabe destacar:

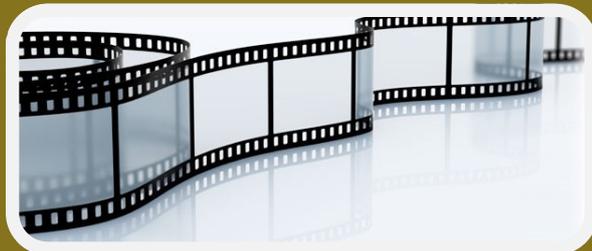
- Premio de Responsabilidad Social Empresarial, concedido por la Xunta de Galicia en enero de 2016. Y es que el lema de esta empresa es “trabajar sin que el medio se resienta, sin que prácticamente note que en una determinada zona se ha actuado extrayendo algas”.
- Premios Biocultura 2012 al “Mejor Producto Bio” para el chimichurri de algas de Porto Muiños.
- Primer premio Innofórum 2012 en la categoría “El sabor más innovador”.
- Primer premio de la Fundación Biodiversidad 2011 en la categoría “Emprendedores”.
- Fresh Ideas Awards 2011 al producto Tapa de shiitake a la japonesa, otorgado en IFE the International Food&Drink Event en Londres.
- Premio de Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales 2010, otorgado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.



Algas: variedades de formas y colores.

Algas para uso alimentario.

GALERÍA DE FOTOS



Algas, producto estrella de Porto Muíños.



Línea de productos ecológicos de la empresa.



© JOSÉ MANUEL CASAL

Envasado en la planta que Porto Muíños tiene en Cerceda.



Línea de productos que comercializa Porto Muíños.





ÁMBITO DE ACTUACIÓN: TURISMO MARINERO

LOCALIZACIÓN: ESTEPONA. MÁLAGA (ANDALUCÍA)

ENTIDAD PROMOTORA: PESCA Y TURISMO MEDIOAMBIENTAL S.L.

WEB: www.turismomarinero.com

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Creación de empleo
- Innovación
- Igualdad de oportunidades
- Diversificación

TURISMO MARINERO: COSTA DEL SOL

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: Constituida en 2008 por Shonia Cruz y Pedro Hernández, una pareja de pescadores de Estepona de larga tradición pesquera, esta empresa se basa en la divulgación de esa cultura y forma de vida tan arraigada en su familia. Bajo esta filosofía, y ante la difícil situación que atravesaba la pesca artesanal, en 2009 se plantearon que tenían que buscar un posible complemento a su actividad pesquera que les permitiese seguir viviendo del mar, pero haciéndolo económicamente rentable; y, de esta manera, no verse abocados a abandonar su oficio en la pesca de bajura.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: Este proyecto ofrece a los turistas la posibilidad única de adentrarse en el mundo de la pesca artesanal, y en el día a día de los pescadores, a través de visitas guiadas, talleres educativos para pequeños, rutas gastronómicas, excursiones al mar, etc.; actividades todas ellas pensadas y diseñadas para vivir las experiencias del sector pesquero en los Puertos de Marbella, Estepona, Fuengirola o Caleta de Vélez.

OBJETIVOS: Principalmente los objetivos que persiguen con esta iniciativa empresarial son:

- Poner en valor el sector pesquero artesanal.
- Difundir la cultura y gastronomía marinera.

- Revalorizar los productos del mar.
- Promover el respeto por el medio ambiente y la sostenibilidad de la pesca.
- Ofrecer un nuevo producto turístico sostenible y alternativo para las localidades costeras, mediante experiencias únicas que permitan al visitante estar en contacto con sus gentes, con su cultura y con la tradición marinera. Con este fin ofrecen “Experiencias marineras” (actividades turístico pesqueras) donde el visitante “se sumerge”, acompañado por los promotores del proyecto, en todo lo relacionado con el oficio de la pesca artesanal.

Para la consecución de estos objetivos han creado y diseñado una estrategia de negocio integral, planificada y medible, mediante la fusión de la pesca y el turismo, apoyándose en las nuevas tecnologías y en la innovación turística e incorporando un modelo de responsabilidad social corporativa. Todo ello les ha permitido convertirse una empresa rentable con un modelo de negocio sostenible, que también genera beneficios socioeconómicos, ya que se trata de un proyecto que incorpora a las mujeres del sector pesquero en el desarrollo de las actividades turístico pesqueras, y en el que ellas actúan como “anfitrionas”, aportándoles así un reconocimiento y capacidad de desarrollo económico y profesional. Asimismo, la iniciativa genera beneficios medioambientales, ya que han reducido el esfuerzo pesquero de su barco y, en paralelo, fomentan el respeto por el uso de artes legales y por la conservación de las especies, contribuyendo así a la concienciación y divulgación del patrimonio natural del litoral.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: Shonia y Pedro vivían de lo que obtenían del mar con su barco de pesca, pero hace nueve años decidieron sacarle más partido a la actividad pesquera tradicional y se embarcaron en la iniciativa *Turismo marinero*, incluida en el club de productos turísticos *Sea & Joy*.

La creación y puesta en marcha de la empresa Pesca y Turismo Medioambiental S.L. fue en 2008 y, dos años más tarde, comenzaron desarrollando la idea del turismo marinero fruto de la inquietud y necesidad inicial, a la que se unieron la pasión por la forma de vida vinculada al sector y el interés por divulgar su cultura y la tradición e idiosincrasia de las gentes del mar.

La experiencia de Shonia en el sector del turismo, y la oportunidad de desarrollar una posible línea de negocio complementaria en este ámbito, hizo que apostaran firmemente por unir la pesca y el turismo. Así en 2011 comenzaron las primeras pruebas y, un año después, desarrollaron la estrategia y lanzaron el proyecto Turismo Marinero: Costa del Sol.

En los siguientes años 2013 y 2014 experimentaron un crecimiento cualitativo y cuantitativo. En 2014 se incorporaron al Manual de Responsabilidad Social Corporativa (RSC) realizando una revisión y adaptación de la estrategia y la línea de negocio. Dieron un paso más, abarcando y ofreciendo sus propuestas marineras a operadores turísticos; recibiendo en Estepona a los primeros grupos procedentes de acuerdos con Touroperadores. Asimismo, incorporaron una nueva línea de negocio, el asesoramiento en materia de turismo marinero/pesquero, y crearon un equipo de trabajo compuesto por profesionales del ámbito del turismo, la dirección de empresa y la estrategia digital. Con ello consiguieron generar un instrumento o herramienta para la diversificación del sector trasladable a nivel nacional, que permitiría reactivar y modernizar al sector pesquero y su comunidad.

En 2015 continuaron con su fase de crecimiento cualitativo y cuantitativo, y realizaron una nueva revisión y adaptación de la estrategia y la línea de negocio.

Hoy ya cuentan con un gran equipo de profesionales y, recientemente, han estrenado una nueva infraestructura como punto de atención y venta de actividades turístico pesqueras en Estepona y de productos de artesanía marinera realizados por mujeres de pescadores, a través de una Asociación de mujeres que han constituido.

POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: Sus perspectivas de futuro, a corto y medio plazo, pasan por ofrecer y permitir el traslado de su experiencia y modelo de negocio a otras regiones pesqueras, bien a través de cofradías de pescadores u organizaciones de productores o mediante iniciativa privada desarrollada por el sector pesquero. Asimismo, también se plantean la creación de una Red de Turismo Marino en la Costa del Sol, bajo su propia marca, generando formación y empleo directo a mujeres de estas localidades.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: Se trata de un proyecto competitivo y que se ha convertido en el nexo de unión entre el sector pesquero y la sociedad a través de la oferta de actividades vinculadas al mar; generando, a su vez, una oferta turística sostenible y diferenciadora para estas localidades pesqueras. Todo ello ha contribuido a la dinamización, puesta en valor, dignificación y reactivación del sector pesquero y su patrimonio. Estos rasgos hacen que sea un proyecto con perspectivas de duración en el tiempo y con capacidad de transferibilidad a otros destinos costeros dependientes de la pesca. De entre los múltiples reconocimientos y menciones que han recibido, caben citar los siguientes:

- Reconocimiento *Mujeres la mar de emprendedoras* proyecto promovido por los Grupos de Desarrollo Pesquero de Andalucía en 2013.
- Calificación del proyecto Turismo marino Costa del Sol como iniciativa exitosa en el manual *Diagnóstico sobre Pesca-Turismo en España*, elaborado por la Universidad Politécnica de Madrid para la Secretaría General de Pesca en 2013.
- Reportaje en la Revista de FARNET *Emprendedoras de las Zonas de Pesca*.
- Ponente en el 4º Congreso de la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero en 2015.
- *Reconocimiento al Emprendimiento de la mujer pesquera*, otorgado por la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero.
- Premio Empresa Turística 2015, concedido por el Ayuntamiento de Estepona.
- Reportaje en la Revista MAR del Instituto Social de la Marina en 2015.
- Ponentes en la jornada *Profesionales innovadores en Eco-turismo. Andalucía*, en octubre de 2015.
- Presentación en 2016 en FITUR -bajo el apoyo institucional del Ayuntamiento de Estepona- con una oferta diseñada para todo el año.
- Participación en mayo de 2016 en la I Jornada del Mar en La Línea de la Concepción (Cádiz), con una ponencia sobre la temática de la diversificación: *Turismo pesquero, retos y oportunidades*.
- Participación en el foro *España en Femenino: Mujeres emprendedoras en el medio rural*, organizado por Diario ABC con motivo del Día Internacional de la Mujer Rural en octubre de 2016.
- Colaboración con el Ayuntamiento de Estepona y la Delegación de Juventud en el programa "Senderos urbanos" para fomentar las rutas de senderismo escolar.
- Participación en el VIII Encuentro de empresarias y emprendedoras, organizado por el Ayuntamiento de Motril y el Área de Igualdad y Comercio en noviembre de 2016
- Participación en la Jornada *Turismo, naturaleza, pesca y acuicultura*, organizada por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y la Fundación Biodiversidad en mayo de 2017.

GALERÍA DE FOTOS



Imágenes de algunas de las experiencias que ofrecen desde Turismo marineró Costa del Sol.



Shonia Cruz y Pedro Hernández, promotores de Turismo marinerro: Costa del Sol, durante la experiencia "Marinero en tierra".



Pedro Hernández, en una visita guiada en el puerto de Estepona.



Shonia, una de las protagonistas de las "Mujeres emprendedoras de las zonas de pesca en Andalucía".



Shonia Cruz en una visita guiada en la "Ruta de los pescadores".



La iniciativa empresarial Turismo marinerro: Costa del Sol ha tenido muy buena acogida entre turistas, escolares, familias, etc.



Shonia Cruz durante su participación en el 4º Congreso de la Red, con Ángel Vega, Presidente del proyecto Villas Marineras y Alcalde de Laredo, y Frederic Valls, Director de la Escuela de Capacitación Náutico-Pesquera de Cataluña.



ÁMBITO DE ACTUACIÓN: TURISMO PESQUERO
O MARINERO

LOCALIZACIÓN: PUNTA UMBRÍA. HUELVA (ANDALUCÍA)

ENTIDAD PROMOTORA: MANUELA POMARES MORGADO

WEB: www.formacionforedunes.com

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Creación de empleo
- Innovación
- Igualdad de oportunidades
- Diversificación

FOREDUNES

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: Manuela Pomares Morgado, promotora de esta iniciativa pionera en Punta Umbría (Huelva), es bióloga y posee un alto nivel de formación y una amplia experiencia en marketing y publicidad en consultoras de productos farmacéuticos. Tiene una gran vinculación con el sector pesquero, dado que procede de una familia de pescadores, factor que le ha influido para decidir emprender en este ámbito.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: Foredunes se dedica a la formación en educación ambiental y acuícola. Sus líneas de actuación son:

- Desarrollo de acciones de educación ambiental y acuícola dirigidas a diferentes colectivos.
- Dar a conocer, mediante la propia experiencia, las tradiciones maríneas de un pueblo pesquero como es Punta Umbría.
- Divulgación del patrimonio pesquero de la zona costera onubense.

A través de “Experiencias maríneas” ofrecen al visitante varias actividades que lo acercan a la tradición marínea de la localidad:

- Visita guiada a la lonja de Punta Umbría donde se puede asistir a la subasta del pescado del día.
- Paseo interpretativo por la ría de Punta Umbría donde el visitante, además de disfrutar del paisaje natural, puede conocer las diferentes embarcaciones de pesca que trabajan en la localidad.

- Visita a Salinas del Astur, un centro de acuicultura en esteros ubicado en pleno corazón del Paraje Natural y Reserva de la Biosfera Marismas del Odiel, considerada por la Unión Europea un ejemplo de gestión sostenible por el modo de alimentar a sus peces. Aquí se explica al visitante en qué consiste la actividad de la acuicultura, y se le ofrece la posibilidad de realizar diversas actividades en las instalaciones como la pesca segura y otros talleres relacionados.
- Visitas guiadas a las empresas conserveras USISA (Isla Cristina) y Concepción (Ayamonte), donde se muestra el proceso de elaboración de las conservas de pescado de forma tradicional.

La educación ambiental y acuícola va dirigida a todos los colectivos, en especial a los niños y jóvenes, en forma de talleres, juegos, y otras actividades desarrolladas en el entorno natural y en el centro de acuicultura Salinas del Astur.

OBJETIVOS: Dar a conocer a los visitantes de Punta Umbría, Ayamonte e Isla Cristina los valores tradicionales de estas localidades para que su visita se convierta en una experiencia enriquecedora.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: Manuela trabajó durante unos años en el departamento de Publicidad y Marketing de productos farmacéuticos en una empresa ubicada en Madrid. Pero el nacimiento de su hijo supuso un punto de inflexión en su carrera profesional y decidió regresar a su lugar de residencia, en Punta Umbría, en busca de una mejor calidad de vida y de nuevas ideas de negocio. De este modo, decidió poner en marcha su propia empresa ante el alto grado de desconocimiento que existía en la propia localidad de Punta Umbría respecto a la educación ambiental y la acuicultura, percibiendo un nicho de mercado sin explotar en su entorno.

Uno de los recursos clave que facilitan las actividades de esta empresa son sus excelentes relaciones con el centro acuícola Salinas del Astur, entidad colaboradora que le permite desarrollar en sus instalaciones cursos y talleres (para grupos escolares o familias), paseos en barco por las marismas, observación y fotografía de aves, pesca segura, actividades lúdicas y vinculadas a la naturaleza del entorno...

No ha recibido subvenciones económicas para el inicio de la actividad, aunque han contado con la información y ayuda constante de la administración provincial para la puesta en marcha de su proyecto, así como con el importante apoyo del Grupo de Desarrollo Pesquero del territorio. Otro de los recursos fundamentales para la empresaria ha sido la publicidad y, más específicamente, la promoción a través de Internet y redes sociales para divulgar las actuaciones que realizan y captar clientes.

POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: Esta empresa ha sabido sacar partido al patrimonio natural de su entorno, explotando la curiosidad por una actividad relativamente desconocida por el gran público mediante la oferta de experiencias únicas. Este tipo de ocio cultural está en auge, ya que en los últimos años se ha incrementado de manera exponencial el interés de los visitantes por la realización actividades diferentes relacionadas con la naturaleza y el medio ambiente.

Respecto a las perspectivas de desarrollo futuro, la promotora de Foredunes asegura que será un proceso lento, en el que deberán "educar al visitante" para que se decante por este tipo de actividades, apostando por los valores medioambientales y realizando una buena campaña de marketing.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: Este proyecto podría ser implementado por promotores de actividades al aire libre vinculadas con la naturales en otras localidades que cuenten con unos recursos naturales tan destacables como los del Paraje Natural y Reserva de la Biosfera Marismas del Odiel. Por su iniciativa empresarial, Foredures ha recibido una serie de reconocimientos, entre los que destacan:

- Reconocimiento *Mujeres la mar de emprendedoras*, proyecto promovido por los Grupos de Desarrollo Pesquero de Andalucía en 2013.
- Organización de la Semana de la Acuicultura en Punta Umbría, con la realización de actividades dirigidas a escolares y concurso gastronómico a la mejor elaboración de pescado de estero.
- Participación como ponente en la Conferencia Euromediterránea 2015, por su pertenencia al proyecto ODYSSEA.



Manuela Pomares, promotora de Foredures, centro de formación en ciencias biológicas y ambientales.

GALERÍA DE FOTOS



Charla escolar en materia medioambiental.



Manuela, coordinando el concurso escolar Acui-Quest.



Escolares realizando la ruta de los enebrales.



Escolares realizando una visita guiada a Salinas del Astur.



Visitante disfrutando de una de las experiencias de Foredunes.



Manuela, durante la celebración de un concurso gastronómico.



ÁMBITO DE ACTUACIÓN: TURISMO MARINERO

LOCALIZACIÓN: CANTABRIA

ENTIDAD PROMOTORA: FUN&FOOD OCIO GASTRONÓMICO

WEB: www.funandfood.com.es

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Diversificación
- Innovación
- Igualdad de oportunidades

RUTA DEL MARISQUEO POR PEDREÑA

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: Carmen Sampedro es la promotora de Fun & Food Ocio Gastronómico, empresa dedicada a la organización de actividades gastronómicas y vinculadas al ocio experiencial destinadas a grupos.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: La Ruta del marisqueo por Pedreña (localidad del municipio de Marina de Cudeyo, en Cantabria) es una experiencia singular que permite a los visitantes disfrutar de entorno de esta localidad de la Bahía de Santander, al tiempo que conocen el trabajo que realizan las mariscadoras de la zona. La ruta ha sido diseñada con el fin de que los participantes se empapen de vida marisquera, pues durante el recorrido van acompañados en todo momento por una coordinadora de Fun & Food y por una mariscadora que les explican todo el proceso.

OBJETIVOS: La empresa promotora se plantea como objetivos principales de esta iniciativa:

- Crear un producto turístico nuevo en el municipio a partir del marisqueo.
- Preservar el oficio tradicional que realizan las mariscadoras, proporcionándoles una vía para la obtención de nuevos ingresos.
- Concienciar sobre el respeto al medio ambiente y la conservación de los recursos marisqueros.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: El marisqueo es una de las actividades más representativas de la tradición marinera de la pequeña localidad de Pedreña. Por ello, desde hace unos años, y en el marco del Plan de Dinamización del Producto Turístico de este municipio, se está realizando la Ruta del Marisqueo por Pedreña, una actividad turística experiencial que se crea a partir de un oficio tradicional de la bahía de Santander, realizado principalmente por mujeres.

Esta ruta forma parte de la oferta de la empresa cántabra Fun & Food Ocio Gastronómico, especializada en la organización y comercialización de actividades de ocio en Cantabria, orientadas principalmente al ámbito gastronómico.

El objetivo es que los participantes disfruten de una experiencia vivencial y participen de la vida marisquera. Con este objetivo, durante el recorrido, guiados por una mariscadora profesional, aprenden diferentes aspectos relacionados con este oficio, con la posibilidad de poder practicarlo ellos mismos siguiendo sus indicaciones en las zonas de extracción.

Gracias a estas rutas -programadas durante la bajamar, en los meses de mayo a octubre, según el calendario de mareas- los participantes aprenden a identificar el rastro que dejan en la arena las diferentes especies marisqueras de la zona —almejas y/o muergos (navajas)— a extraerlas y a diferenciarlas. Asimismo, a lo largo del recorrido se les muestra, paso a paso, todo el proceso que sigue el producto desde que se extrae del mar hasta su consumo, pasando por la depuradora y el vivero de marisco. La actividad termina con una degustación de almejas y navajas de Pedreña en un restaurante tradicional.

Los participantes reciben un equipamiento especial para realizar esta actividad: botas de agua, chubasqueros, gorras, rascadera, caldero, biberones de agua salada, etc.; material que han de devolver en buen estado a su término.

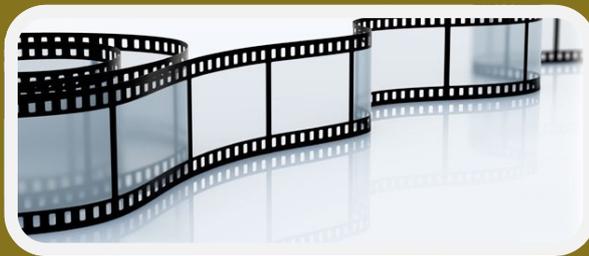
La ruta marisquera por Pedreña se inició en 2013 y es una iniciativa financiada a partes iguales por Turespaña, el Gobierno de Cantabria y el Ayuntamiento del municipio.

Se trata de una actividad respetuosa con el medio ambiente, ya que las especies que se extraen se devuelven al mar, y durante la ruta se hace especial hincapié en la importancia de cuidar el entorno u sus recursos. Además, la Dirección General de Pesca de Cantabria autoriza su realización a través de un permiso especial, por medio del cual las mariscadoras obtienen una fuente de ingresos complementaria a su medio de vida principal, al tiempo que contribuyen a divulgar su oficio y a poner en valor la tradición y las especies marisqueras de la zona.

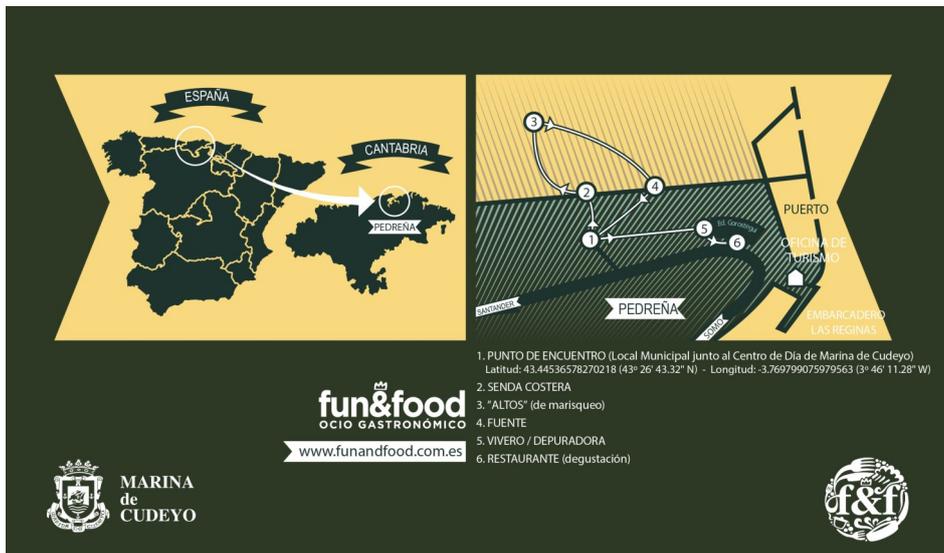
POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: Dada la buena acogida de esta iniciativa por parte de los visitantes y su gran contribución al desarrollo local, desde Fun & Food valoran positivamente la posibilidad de desarrollar nuevas actuaciones a partir de esta temática.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: En virtud del espíritu emprendedor con el que se impulsó esta iniciativa, la empresa Fun & Food Ocio Gastronómico ha recibido el *Reconocimiento al Emprendimiento de la mujer pesquera*, otorgado por la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero en el marco de su 4º Congreso, celebrado en Santander en marzo de 2015.

GALERÍA DE FOTOS



Imágenes de la ruta del marisqueo por Pedreña, organizada por Fun & Food Ocio Gastronómico.



Momento de la entrega del *Reconocimiento al Emprendimiento de la mujer pesquera* a la empresa Fun & Food Ocio Gastronómico. Recoge el diploma Carmen Sampedro, promotora de la iniciativa. Entrega la distinción Carlos Larrañaga, ex Director Gral. de Ordenación Pesquera.



ÁMBITO DE ACTUACIÓN: TURISMO MARINERO

LOCALIZACIÓN: LASTRES (ASTURIAS)

ENTIDAD PROMOTORA: EQUIPO A.T., C..B.

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Creación de empleo
- Innovación
- Igualdad de oportunidades
- Diversificación

MEJORA DE LA EMPRESA DE REDERAS

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: Equipo A.T. es el nombre del grupo de mujeres que ha impulsado este proyecto para la *Mejora de empresa de rederas y adecuación de espacio para la venta de útiles de pesca y artesanía*. En su inicio, estuvo compuesto por tres rederas asturianas que decidieron constituir una comunidad de bienes bajo las siglas "A.T." (Adobadoras Tarito). Tras la enfermedad de una de ellas, las otras dos promotoras (María Teresa Costales Obaya -más conocida como Teté- y Margarita García Covián) continuaron con la asociación.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: El proyecto ha consistido en la remodelación de una nave situada en el puerto pesquero de Lastres (perteneciente al concejo de Colunga, situado en la zona oriental del Principado de Asturias) con objeto de modernizar sus instalaciones y desarrollar en ellas principalmente la actividad de reparación de aparejos de pesca, en unas condiciones que hagan viable el normal desarrollo de la empresa. Equipo A.T. también ofrece visitas guiadas para explicar su oficio a los turistas e interesados.

OBJETIVOS: El principal objetivo que persiguen estas rederas es la mejora del acondicionamiento de su lugar de trabajo, así como la diversificación económica de su actividad a través de la venta de productos de artesanía marinera.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: La idea surgió como una forma de hacer frente a las dificultades, ampliando el espacio de trabajo para el desarrollo de actividades con las que conseguir nuevos ingresos. Disponían de un local muy pequeño y había épocas en las que los barcos para los que trabajaban marchaban al País Vasco para la costera de la anchoa y entonces se quedaban varios meses sin trabajo.

Fue entonces cuando se les ocurrió empezar a elaborar objetos fabricados a partir de hilos y materiales de pesca, tales como llaveros. Fue algo que “empezó un poco como entretenimiento” afirman, pero poco a poco la gente empezó a interesarse por estos objetos de artesanía, especialmente por los llaveros “el producto estrella del equipo”, y las rederas vieron en su comercialización un potencial de negocio, que posteriormente han ido ampliando con la elaboración de pulseras y otros productos fabricados a mano.

La idea se consolidó hace unos cinco años, cuando estas expertas en el arte de “adobar” redes consiguieron la concesión de una nave en un antiguo astillero del puerto de Lastres, y allí decidieron montar su tienda de artesanía. Pero la visión de negocio de estas emprendedoras fue aún más lejos. Como en la zona no había ningún sitio donde adquirir material y útiles de pesca, pensaron también en poner a la venta en su nave artículos de este tipo y ofrecerlos junto a sus productos de artesanía.

Así pues, con esta idea en mente, negociaron con una tienda distribuidora de productos de pesca, con sede en Gijón y Avilés, para que les suministrara materiales en depósito a cambio de un porcentaje de los beneficios de venta.

Las ganancias que obtienen con la venta de los útiles de pesca y los productos de artesanía, junto a la ayudas que han recibido a través del Eje 4 del Fondo Europeo de Pesca (FEP), han hecho posible el mantenimiento y mejora de su empresa, que han ido modernizando con la remodelación de su espacio de trabajo y con la instalación de un stand dentro de la nave y la creación de un almacén con montacargas.

Equipo A.T. también ofrece visitas guiadas para explicar su oficio a los turistas e interesados. Esta idea también surgió de manera imprevista, aseguran, al observar que la gente paraba en la nave y preguntaba por lo que hacían. A raíz de este interés decidieron incorporar estas visitas a la oferta de la mancomunidad turística, como una forma más de diversificar su actividad y conseguir una vía de ingresos complementarios a su trabajo por medio de la divulgación de un oficio tradicional y con escaso relevo.

POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: De cara al futuro, Teté y Margarita esperan seguir ampliando el número de solicitudes para realizar visitas guiadas. Y en cuanto a la venta de artesanía, afirman que crece cada día, sobre todo porque han continuado elaborando nuevos productos. También prevén aumentar la venta de artículos de pesca, ya que cada vez más aficionados a esta actividad conocen la tienda y les resulta cómodo adquirirlos en el propio puerto.

Las promotoras de esta iniciativa apuestan por la diversificación como complemento a su actividad y estiman que por esta vía pasa, en gran medida, el futuro de la profesión.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: Este proyecto ha permitido el mantenimiento de una actividad tradicional, la cual ha contribuido a diversificar bajo un enfoque turístico y divulgativo. Es por ello que fue seleccionado, junto a otros 39 proyectos de toda la Unión Europea, como las mejores propuestas desarrolladas de entre las 3.500 iniciativas subvencionadas con cargo al Fondo Europeo de Pesca (FEP) en las jornadas *Sailing Towards 2020*, organizadas en Bruselas por la Red Europea de Zonas de Pesca (FARNET) en marzo de 2015. Además de las jornadas técnicas, se realizó una exposición de los cuarenta mejores proyectos escogidos, entre los que se encontraba el de estas rederas.

Ese mismo mes de marzo de 2015, la promotora de la iniciativa Teté Costales participó como ponente en el 4º Congreso de la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero, en cuyo marco le fue otorgado el *Reconocimiento al Emprendimiento de la mujer pesquera*.



El producto estrella del equipo, los llaveros artesanales.

GALERÍA DE FOTOS



Algunos de los artículos de artesanía que realizan.



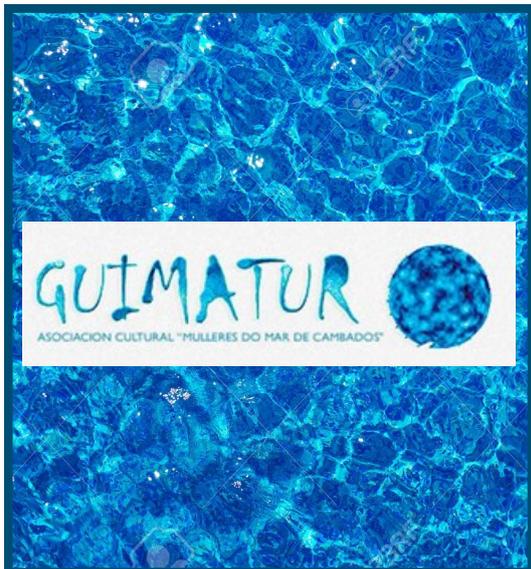
La Consejera de Agroganadería y Recursos Autóctonos del Principado de Asturias, María Jesús Álvarez, junto a M^a Teresa, durante una visita que realizó al taller de las rederas .



Entrega del *Reconocimiento al Emprendimiento de la mujer pesquera* por parte de Carlos Larrañaga Ces, ex Director Gral. de Ordenación Pesquera.



Elisa González Costales (izquierda) y Teté Costales Obaya, en el expositor de las rederas de Lastres en Bruselas en marzo de 2015.



ÁMBITO DE ACTUACIÓN: TURISMO MARINERO

LOCALIZACIÓN: CAMBADOS. PONTEVEDRA (GALICIA)

ENTIDAD PROMOTORA: GUIMATUR

PÁGINA WEB: www.guimatur.org

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Diversificación
- Innovación
- Igualdad de oportunidades
- Diversificación

VISITAS GUIADAS POR LA ASOCIACIÓN GUIMATUR

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: La Asociación Cultural Mulleres do Mar de Cambados (GUIMATUR) cuenta actualmente con 13 mujeres (11 mariscadoras y 2 rederas) que trabajan para difundir la cultura marinera y los valores tradicionales asociados a los oficios del mar. Entre otras actividades, organizan dos rutas por el municipio de Cambados (Pontevedra), a través de las cuales muestran a los visitantes su forma de vida y la rica herencia cultural del pueblo marinero gallego.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: Se trata de una original y pionera propuesta de turismo cultural, que consiste en acercar a los visitantes de la zona la cultura marinera y los trabajos del mar, mediante la realización de visitas guiadas por los bancos de marisqueo de Cambados. Una idea que cuenta con el apoyo y la colaboración de la Cofradía de pescadores “San Antonio” de Cambados y el Ayuntamiento de esta localidad.

Este grupo de mujeres propone un paseo divulgativo por la historia, los usos y las costumbres marineras. Durante dos horas y media los asistentes tienen la oportunidad de conocer de primera mano las tradiciones marineras, las embarcaciones, las artes de pesca, la lonja, la cofradía, la nave de las rederas, las conserveras tradicionales, etc. Un amplio recorrido hasta alcanzar los arenales del banco natural de O Serrido, donde las propias mariscadoras muestran las características de su trabajo con especial atención a los utensilios de extracción del marisco, la identificación y clasificación de especies y las labores complementarias de limpieza de algas, rareos, traslado, resiembra y vigilancia del banco marisquero; tareas imprescindibles para la conservación de la actividad productiva.

OBJETIVOS: Los principales objetivos que persigue esta asociación son:

- Mostrar su forma de vida y la rica herencia cultural del pueblo marinero.
- Fomentar la cultura tradicional y artesanal marinera.
- Dar a conocer su trabajo y los avances conseguidos a lo largo de los años.
- Revalorizar el papel de la mujer en el mundo del mar.
- Promover las actividades vinculadas al mar.
- Promocionar sus productos y la riqueza gastronómica de la región.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: Varias mujeres de la Agrupación de Mariscadoras de Cambados -dependiente de la cofradía de pescadores de esta localidad- forman parte, a su vez, de la Asociación Cultural Mulleres do Mar de Cambados (GUIMATUR). Todo comenzó con una nota colgada en el tablón de anuncios del punto de control de la agrupación, en la que se instaba a las mariscadoras de Cambados a participar en un curso organizado por el Ayuntamiento (subvencionado por el Fondo Social Europeo dentro del Plan EQUAL) para convertirse en agentes dinamizadores del medio marino.

Una veintena de ellas acudieron a la llamada y se formaron para poder ejercer como guías turísticas. Poco después, en 2004, crearon la asociación sin ánimo de lucro que hoy es GUIMATUR, con la finalidad de poner en valor su trabajo, así como la cultura marinera de la zona y el respeto por el medio ambiente y sus recursos.

Para ello, decidieron apostar por la diversificación pesquera, optando por una nueva actividad: la organización de visitas guiadas. Actualmente realizan varios recorridos, una ruta por el banco marisqueero donde trabajan y otras por el puerto de Tragove, con parada en la nave de las rederas, así como visitas a la lonja, a empresas conserveras y a viñedos locales (gracias a su colaboración con las bodega del Pazo de Fefiñáns y con Martín Códax).

Desde el principio han ido perfeccionando un sistema de organización del trabajo que les permite compaginar a la perfección la actividad extractiva con la labor como guías turísticas. Así pues, las mariscadoras encargadas de acompañar la visita, una vez finalizado el recorrido, bajan a la playa para extraer marisco hasta hacer su correspondiente cupo del día, y cuando no llegan al tope, el resto de compañeras de GUIMATUR les ayudan a alcanzarlo.

Las pequeñas aportaciones que les dan los participantes en las rutas las invierten en pagar “la seca” a las mujeres que ejercen de guías, así como en el mantenimiento de la web promocional y, principalmente, en la compra de las botas de agua y obsequios para los visitantes: bolsas hechas a mano por las rederas que contienen conchas de las diferentes especies de moluscos de la zona, acompañadas de publicaciones divulgativas sobre el marisqueo que entregan al final de la visita.

POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: Viendo el cariño y la pasión que ponen estas mujeres en la transmisión de su oficio, no es de extrañar que reciban un alto número de visitantes durante todo el año, entre ellos alguna celebridad como Gwyneth Paltrow.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: Este tipo de proyecto es fácilmente transferible a otras agrupaciones de mariscadoras, como así ha sido, ya que en la actualidad existen más asociaciones de mariscadoras que han desarrollado iniciativas similares en otras localidades de Galicia, realizando visitas guiadas a los bancos marisqueros.

La iniciativa pionera de GUIMATUR ha sido distinguida con varios reconocimientos, como el Premio de Excelencia a la Innovación para mujeres rurales 2012, concedido por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.



® RED ESPAÑOLA DE MUJERES EN EL SECTOR PESQUERO

Visita guiada a los bancos marisqueros de Cambados de Guimatur a un grupo de escolares.

GALERÍA DE FOTOS



Integrantes de la asociación GUMATUR.



Stand de las rutas guiadas de GUMATUR.



Visita guiada al banco marisquero de un grupo de escolares.



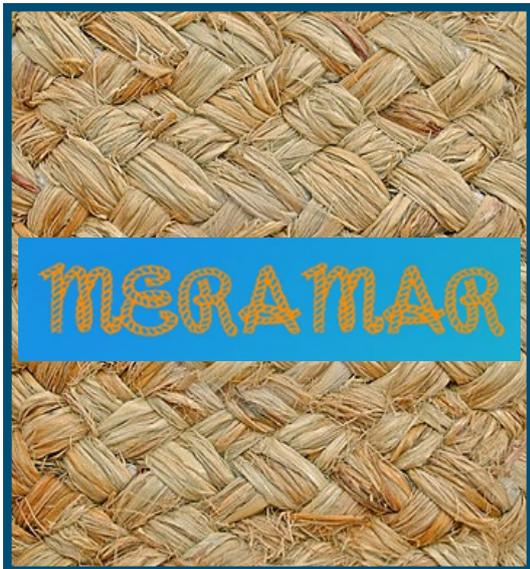
Visita guiada a la lonja.



Visita guiada a la nave de redera.



Bolsas hechas a mano con las que obsequian a los visitantes.



ÁMBITO DE ACTUACIÓN: TURISMO MARINERO

LOCALIZACIÓN: LIRA. LA CORUÑA (GALICIA)

ENTIDAD PROMOTORA: NASAS MERAMAR S.L.

PÁGINA WEB: <http://nasasmeramar.wixsite.com/nasasmeramar/>

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Diversificación
- Innovación
- Igualdad de oportunidades

TALLER DE REPARACIÓN DE REDES - NASAS MERAMAR

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: Nasas Meramar SL es una empresa que se constituye en febrero de 2013 con el objeto de dedicarse a las actividades de fabricación, reparación y distribución de todo tipo de artículos de pesca. La sociedad fue puesta en marcha por tres mujeres en situación de desempleo y mayores de cincuenta años. Estas tres promotoras contaban con experiencia en el sector pesquero, puesto que habían trabajado anteriormente por cuenta ajena reparando redes, y dos de ellas también habían impartido formación en esta materia.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: Esta iniciativa consiste en el acondicionamiento de un local ubicado en el puerto de Lira para convertirlo en un taller de reparación de redes y fabricación de distintas artes de pesca.

El taller permite satisfacer la demanda de este servicio ausente por el momento en el territorio. La ubicación del proyecto en este puerto --pionero en la divulgación de la cultura marinera-- junto con el atractivo de la actividad y la identidad marinera que transmite la decoración del local permiten a esta iniciativa ser un foco de atención para cualquier visitante que puede entrar en el establecimiento para conocer de cerca el trabajo que realizan las rederas y los secretos de esta profesión.

OBJETIVOS: Los principales objetivos que persiguen las promotoras de esta iniciativa son:

- Inserción laboral de tres mujeres en situación de desempleo.
- Fomento de la iniciativa empresarial a través del Grupo de Acción Costera del territorio.
- Satisfacer las necesidades de los pescadores de la zona y ahorrarle costes de desplazamiento.
- Combatir la economía sumergida que caracteriza a este tipo de actividades.
- Contribuir a la labor de promoción del turismo marinerero al tratar de acondicionar su centro de trabajo para convertirlo en un lugar que pueda ser visitado por todo aquel que quiera observar el arte de fabricación y reparación artesanal de redes de pesca.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: Nasas Meramar S.L. nace en febrero de 2013, promovida por tres mujeres con amplia experiencia en la fabricación y reparación de redes.

Los resultados que han alcanzado desde su constitución es la creación de tres puestos de trabajo y la dinamización de la vida portuaria de su localidad, junto con otras empresas ubicadas en el puerto, a través de la recepción de visitantes en su propio taller. Asimismo, han contribuido a la divulgación de su profesión por medio del turismo marinerero.

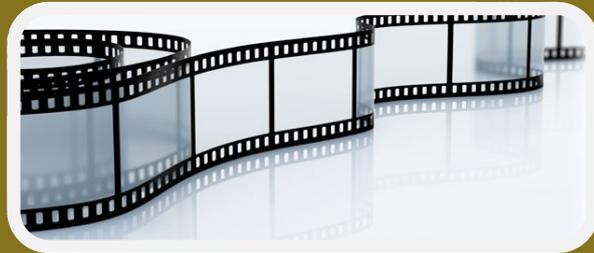
POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: A través de la puesta en marcha de esta iniciativa empresarial, sus tres promotoras han conseguido mantener la prosperidad económica y social de su entorno. Asimismo, han logrado mantener sus puestos de trabajo y desarrollarse profesionalmente a través de la diversificación económica que llevan a cabo mediante la recepción de visitantes para transmitirles su oficio.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: Este tipo de proyecto puede servir de referente para fomentar la iniciativa empresarial de mujeres que se encuentren en la misma situación y decidan apostar por nuevas fórmulas de autoempleo vinculadas al sector pesquero y la transmisión de sus oficios. Es por ello que la iniciativa Taller y reparación de redes, promovida por Nasas Meramar SL ha sido elegida como socio del Club de producto de turismo marinerero *Mar Galaica*.

El carácter formativo de su propuesta también las ha llevado a formar parte del programa de turismo escolar *Mar Galaica Ensina*, una iniciativa impulsada por el Grupo de Acción Costera Seo de Fisterra, Ría de Muros - Noia (GAC 4), que se presenta como una guía de actividades didácticas para el curso escolar 2014-2015, con el objeto de que la cultura marinera esté presente en sus centros educativos como complemento a sus actividades de formación.

De esta manera, dentro de la ruta del puerto organizada por *O Canto da Balea*, los escolares conocen de primera mano distintos oficios vinculados al mar, entre los que se encuentran las rederas de Meramar que les enseñan en qué consiste su trabajo.

GALERÍA DE FOTOS



Fachada del taller de trabajo de las rederas promotoras de Nasas Meramar SL



ÁMBITO DE ACTUACIÓN: TURISMO MARINERO

LOCALIZACIÓN: A GUARDA. PONTEVEDRA (GALICIA)

ENTIDAD PROMOTORA: ASOCIACIÓN DE REDEIRAS DO BAIXO MIÑO "ATALAIA"

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Diversificación
- Innovación
- Igualdad de oportunidades

ACTUACIONES DE DIVERSIFICACIÓN DE LAS REDEIRAS DO BAIXO MIÑO "ATALAIA"

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: La Asociación de Redeiras do Baixo Miño "Atalaia" cuenta con diez asociadas. Entre los fines que esta entidad persigue destacan los siguientes:

- Reunir en su seno a todas las rederas artesanas del municipio de A Guarda (Pontevedra) en la defensa de sus intereses y procurando la colaboración entre sus socias.
- Establecer relación con organizaciones que persiguen un fin idéntico o similar.
- Intervenir en todos los problemas que afectan a las rederas, proponiendo a las distintas Administraciones, cofradías, agentes sectoriales, etc. las medidas necesarias para facilitar el desarrollo del sector en pro de los intereses de sus asociadas.
- Realizar tareas encaminadas a la formación y la información de sus miembros.
- Fomentar y crear todas las estructuras necesarias para conseguir los fines anteriores.
- Actuar como órgano de consulta y colaboración con las Administraciones en la defensa y promoción del trabajo y las actividades desarrolladas por las rederas.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: Esta asociación de rederas ha apostado por la diversificación de su actividad como vía para incrementar los ingresos que perciben por la fabricación y reparación de redes de pesca. En este sentido, elaboran productos de artesanía marinera y desarrollan actuaciones para la transmisión de la cultura marinera a través de las visitas que reciben en su taller de trabajo.

OBJETIVOS: Los objetivos que persigue esta asociación de rederas a través de esta iniciativa son:

- Dignificar el oficio y lograr su reconocimiento profesional.
- Difundir la labor de las rederas para que sea visible y valorada.
- Fomentar la diversificación de actividades y la búsqueda de fuentes de ingresos complementarias.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: Esta asociación se creó en 2005 por iniciativa de diez rederas de A Guarda y, posteriormente, se integraron en la Federación Galega de Redeiras Artesás O Peirao. A lo largo de estos años, han alcanzado los siguientes logros:

- Disponer de una nave e instalaciones adecuadas en las que poder trabajar.
- Participar en diversas actividades formativas que han mejorado su capacitación en diversos ámbitos: informática, habilidades sociales, habilidades directivas, cooperativismo, técnicas de confección de los distintos artes e aparejos de pesca (arrastre, palangre y cerco), normativa, artesanía (elaboración de complementos a partir de materiales utilizados habitualmente por las rederas), etc.
- Participar en ferias y congresos.
- Conseguir que todas sus socias se hicieran con el título de *Confección y Elaboración de Artes y Aparejos de Pesca* a través de cursos y de la convalidación de la experiencia profesional.
- Defender los intereses de las profesionales de este sector, denunciando el intrusismo existente en la zona de A Guarda.
- Organizar la Muestra de las Tradiciones Marineras, que se celebra cada año en la localidad con el objetivo de dar a conocer los oficios artesanos.
- Empezar el *Proyecto de Divulgación y Diversificación de las Actividades de las Rederas*, con el fin de adquirir los conocimientos necesarios para elaborar productos de artesanía y realizar visitas guiadas a grupos de escolares y personas interesadas en su oficio; actividades que les han permitido obtener ingresos complementarios y contribuir a la visibilización de su profesión.
- Participar junto a las rederas de Malpica, Corme y Burela en el proyecto *Enredadas: cultura e oficio das redeiras*, que implica el desarrollo de actividades de diversificación.

POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: La agrupación está consiguiendo que sus iniciativas relacionadas con el turismo marítimo y la artesanía tengan una gran acogida. De hecho, han aumentado considerablemente la demanda de los complementos que realizan de manera artesanal (collares, pendientes, bolsos, broches, etc.) que cada vez son más conocidos por el público, lo que augura buenas perspectivas de futuro a este modelo de negocio.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: Como se ha demostrado, esta iniciativa puede ser implementada por otras agrupaciones de mujeres relacionadas con el sector pesquero y sus oficios tradicionales. En el caso de estas rederas, la originalidad y el atractivo de sus productos las ha llevado a participar en numerosas exposiciones y muestras de artesanía.

GALERÍA DE FOTOS



Rederas de la asociación recibiendo en su taller a un grupo de escolares.



Visita de la Comisión Europea a las rederas en noviembre de 2012.



Rederas de la asociación con un grupo de escolares.



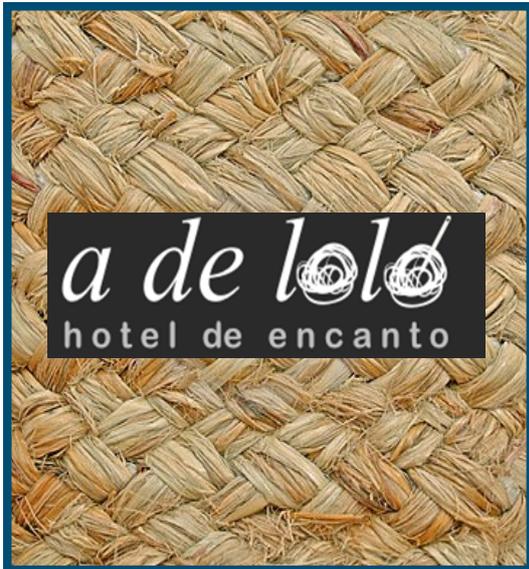
Stand de las rederas en ExpoCoruña en 2012.



La Conselleira Rosa Quintana durante la visita a las rederas de la asociación en 2012.



Participación de la asociación en el 3º Congreso de la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero, en 2013.



ÁMBITO DE ACTUACIÓN: TURISMO MARINERO

LOCALIZACIÓN: MUXÍA. LA CORUÑA (GALICIA)

ENTIDAD PROMOTORA: M^a LUZ GONZÁLEZ

PÁGINA WEB: www.hoteladelolo.com

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Creación de empleo
- Innovación
- Igualdad de oportunidades
- Diversificación

A DE LOLÓ HOTEL RESTAURANTE DE ENCANTO

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: M^a Luz González Romero es la promotora del establecimiento “A de Loló hotel restaurante de encanto”. Esta emprendedora aprovechó su vínculo con el sector pesquero, como esposa de un mariner, para emprender un proyecto empresarial en el ámbito de la hostelería orientado a la diversificación de la actividad económica de su familia.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: El proyecto consiste en la rehabilitación de una antigua casa de piedra situada en la villa de Muxía (La Coruña), a escasa distancia del puerto, como establecimiento hotelero y restaurante. La propuesta presenta como elemento innovador la creación de un laboratorio de cocina para la experimentación gastronómica, en el que se realizan jornadas impartidas por profesionales de la restauración de reconocido prestigio. Asimismo, la decoración predominante del hotel está basada en la temática marinera, y en el restaurante se ofrecen los productos del mar de la zona.

OBJETIVOS: El principal objetivo de este proyecto es la puesta en marcha de un modelo de negocio basado en la diversificación de ingresos, que une la tradición marinera con la hostelería, apostando por el diseño y la innovación en los servicios de alojamiento y restauración con el fin de ofrecer al cliente una estancia única y diferente.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: Ante la inminente jubilación del marido, Sergio Sambad, la promotora de esta iniciativa se planteó complementar sus ingresos con la rehabilitación de un antiguo edificio de tres plantas para convertirlo en un hotel restaurante de temática marinera, a través del cual promocionar los productos pesqueros de la zona. Para ello, contó con la cofinanciación del Fondo Europeo de la Pesca (FEP) a través del Grupo de Acción Costera 3 - Costa da Morte. Gracias a este impulso económico, en diciembre de 2011 “A de Loló hotel restaurante de encanto” abrió sus puertas.

El establecimiento ofrece una gran variedad de servicios y atractivos, pues además de poder degustar los principales mariscos y pescados de la zona en la zona de restaurante, las habitaciones reproducen en sus paredes los bajos rocosos de los que los pescadores locales obtienen sus capturas. Asimismo, cuenta con un espacio para el desarrollo de actividades culturales ligadas al mar y a la pesca.

Durante estos años, el negocio se ha ido desarrollando con éxito, tanto a nivel de ocupación como de posicionamiento de su imagen, en su apuesta por mostrar la autenticidad del entorno y ofrecer una modernidad acogedora y respetuosa que incorpora espacios de ocio, descanso y relax. Por otro lado, el negocio ha permitido dar trabajo no sólo a los miembros de la familia, sino que también ha generado nuevos empleos en la zona, contribuyendo de esta manera al desarrollo local.

POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: Tras los importantes logros alcanzados hasta el momento, M^a Luz se plantea continuar reorientando las actividades económicas de la familia a través del turismo y, a su vez, desarrollar actuaciones para promocionar y divulgar el patrimonio histórico y marinero de Muxía a partir de experiencias enriquecedoras de tiempo libre.

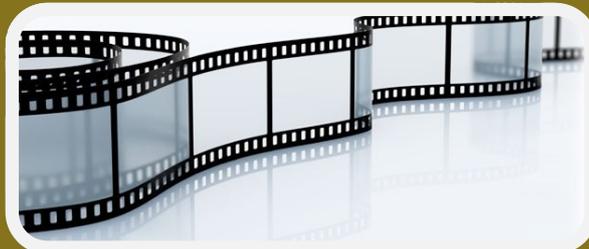
TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: Este proyecto tiene un alto potencial de implantación en otros territorios con encanto vinculados a la tradición marinera. La clave de su éxito es haber sabido diferenciarse y poner en valor el patrimonio y los recursos de la zona. Por ello, este establecimiento forma parte del *Club de Producto de Turismo Marinero Mar Galaica*, como parte de su oferta de alojamientos recomendados.



Vistas de la villa de Muxía.

© A POUSADA DE LOLÓ

GALERÍA DE FOTOS



Imágenes de las habitaciones y del restaurante "A de Loló hotel restaurante de encanto".



ÁMBITO DE ACTUACIÓN: TURISMO MARINERO

LOCALIZACIÓN: FISTERRA.LA CORUÑA (GALICIA)

PROMOTORA: ESTRELLA RIVERA

PÁGINA WEB: www.finistellae.com

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Creación de empleo
- Innovación
- Igualdad de oportunidades
- Diversificación

ALBERGUE MARIÑEIRO FINISTELLAE

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: La promotora de este establecimiento, Estrella Rivera Marcote, fue durante siete años armadora de una embarcación de bajura con puerto base en Fisterra (La Coruña). Asimismo, trabajó como administrativa durante cinco años en una empresa dedicada a la venta de pescado y marisco. Esta trayectoria laboral le reportó un amplio conocimiento del sector, contribuyendo a reforzar un vínculo con el mar con el que ya contaba, pues su padre era patrón de profesión.

Tras finalizar su relación laboral con la empresa, y tras permanecer 16 meses en situación de desempleo, decidió crear su propio negocio en 2010 a partir de la rehabilitación de un inmueble de su propiedad para convertirlo en un albergue marinerero.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: Albergue Mariñeiro Finistellae es, por tanto, un proyecto orientado a la diversificación de actividades en el sector pesquero, a través de la remodelación y adecuación de una vivienda próxima al puerto, en la villa marinera de Fisterra, para transformarlo en un hospedaje con capacidad para 20 huéspedes y adaptado para personas con movilidad reducida.

OBJETIVOS: Satisfacer la demanda de alojamientos de este tipo en un municipio con un alto número de visitantes para dar a conocer el entorno y ofrecerles actividades de turismo marinerero.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: El albergue, situado en el centro del pueblo, era una antigua casa que data del año 1920, perteneciente a la familia de Estrella, la promotora de este proyecto. Para la puesta en marcha de la iniciativa ha recibido la financiación del Eje 4 del Fondo Europeo de Pesca (FEP) a través del Grupo de Acción Costera 4: Seo Fisterra - Ría de Muros-Noia.

El establecimiento ofrece en la actualidad todo tipo de servicios para facilitar la estancia de visitantes, aprovechando que Fisterra es un punto tradicional de la etapa final del Camino de Santiago, siendo lugar de paso y estancia obligada para muchos peregrinos y también para turistas que no hacen el camino, pero que se sienten atraídos por la belleza del lugar.

El complejo también cuenta con una pensión, situada en la misma carretera que da acceso al faro de Cabo Finisterre, a unos 50 metros del albergue.

Como principales resultados de este proyecto destacan:

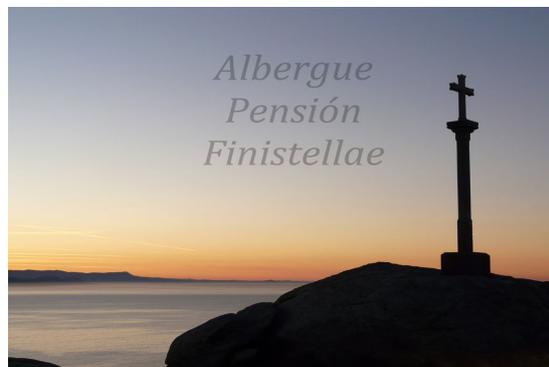
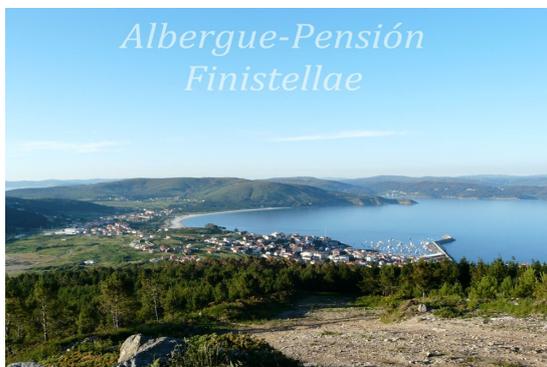
- La respuesta que la promotora ha conseguido dar a la alta demanda de alojamientos de este tipo en la localidad.
- La promoción y divulgación de la cultura marinera entre los visitantes por medio de una actividad de turismo marinero y la sugerencia de rutas y lugares para visitar.
- La obtención de ingresos alternativos a los provenientes del sector pesquero.
- La creación del puesto de trabajo de la promotora, a través del autoempleo.

POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: Tras el éxito del albergue, y posteriormente de la pensión, Estrella se plantea continuar manteniendo y ampliando el número de visitantes que a diario recibe en sus alojamientos.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: Este proyecto, con grandes posibilidades de implantación en otros territorios costeros, ha sido distinguido con el *Reconocimiento al Emprendimiento de la mujer pesquera*, otorgado por la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero en el marco de su 4º congreso, celebrado en Santander en marzo de 2015.

Asimismo, por su carácter innovador y por su contribución al desarrollo local y al fomento de un turismo sostenible relacionado con el sector, forma parte de la red de alojamientos asociados al Club de Producto de Turismo Marinero Mar Galaica, ya que cumple con los máximos estándares de calidad y se adapta a las diferentes necesidades de los distintos perfiles de usuarios.

GALERÍA DE FOTOS





ÁMBITO DE ACTUACIÓN: TURISMO MARINERO

LOCALIZACIÓN: ISLA DE AROSA. PONTEVEDRA (GALICIA)

PROMOTORA: MARTA IGLESIAS POUSO

PÁGINA WEB: www.piraguilla.com

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Creación de empleo
- Innovación
- Igualdad de oportunidades
- Diversificación

ACTIVIDADES DE OCIO PIRAGÜILLA S.L.

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: Este proyecto ha sido promovido por una mariscadora de la Ría de Arosa, Marta Iglesias Pouso, a través de su empresa familiar, Piragüilla, constituida en 2007 como Sociedad Civil y con domicilio social en A Illa de Arousa (Pontevedra).

La promotora del proyecto combina su actividad de mariscadora con la de empresaria, ya que a lo largo del año la actividad del marisqueo (caracterizada por una alta temporalidad) le permite disponer de tiempo para centrarse en el servicio turístico. Este es un ámbito que también conoce de primera mano, puesto que ha sido monitora del Club de Piragüismo de la localidad, al igual que su marido, con quien comparte la gestión del negocio. A su vez, Marta Iglesias es monitora de tiempo libre, coordina actividades náuticas para discapacitados y ejerce como guía del parque Nacional das Illas Atlánticas.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: La actividad principal de Piragüilla SL es la oferta de actividades relacionadas con el turismo náutico y otras alternativas de ocio y tiempo libre que permiten al visitante descubrir y disfrutar del entorno natural de la zona.

El proyecto consiste, fundamentalmente, en la mejora de la oferta de excursiones en kayak y piragua por la Ría de Arosa y en un servicio de alquiler de bicicletas para proporcionar al usuario una experiencia lo más amplia posible de turismo activo en la naturaleza. En este sentido, la empresa oferta rutas guiadas, excursiones a la carta y diferentes actividades deportivas como snorkel, rafting, senderismo, etc. Además, también ofrece un complemento turístico para hoteles, campings, casas rurales, etc.

OBJETIVOS: El principal objetivo de este proyecto es dar respuesta a la demanda de servicios de ocio por parte de los turistas a través de una amplia oferta de actividades. Asimismo, con este proyecto la promotora también explota su experiencia como mariscadora para dar a conocer esta actividad extractiva a los visitantes por medio de talleres de marisqueo a pie, difundiendo valores como la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente, con el fin de mantener la riqueza productiva de la zona.

Otros objetivos específicos que persigue este proyecto son:

- Diversificación de actividades, ya que la promotora combina su profesión de mariscadora con la realización de otro tipo de ocupaciones vinculadas al sector turístico para así ampliar sus fuentes de ingresos y conseguir una mayor independencia económica.
- Aprovechar la experiencia como mariscadora a pie para acercar a los visitantes el mundo del mar a través de un aula biológica en la que se explica todo el proceso relacionado con el marisqueo: desde la producción y extracción hasta la posterior subasta del marisco.
- Promover la concienciación social y medioambiental en relación al medio marino y la necesidad de proteger la costa.
- Ampliar el equipamiento progresivamente, a medida que crezca el negocio, para ofrecer una mayor oferta de deportes y actividades de aventura relacionadas con la naturaleza.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: Piragüilla SL fue creada en 2007 con dos empleados: la promotora del proyecto y su marido, los cuales trabajan en estrecha colaboración con el centro de piragüismo de Arosa. La iniciativa empresarial se benefició de la optimización logística basada en el aprovechamiento de sinergias a través de la cooperación con este centro, que colabora con Piragüilla cediéndole kayaks y bicicletas, así como personal (que es contratado por horas en función de las necesidades de la empresa).

El proyecto *Mejora del turismo activo* –para el que obtuvieron cofinanciación del Fondo Europeo de la Pesca (FEP)- supuso la ampliación del negocio para ofrecer una mayor oferta de servicios al público. La aprobación de estas ayudas permitió a la empresa adquirir nuevos materiales y equipamientos para dar mejor respuesta al incremento de la demanda.

Con el tiempo, la empresa tuvo que iniciar un proceso de desestacionalización, comenzando a ofrecer actividades durante todo el año (principalmente excursiones y visitas por diferentes parajes de la localidad), aunque la temporada alta sigue siendo la de primavera/verano.

En lo que respecta a la configuración del servicio y la adaptación al mercado, el proyecto se ha orientado hacia un target muy amplio (particulares y colectivos) aunque bien segmentado; un mercado objetivo compuesto por colegios, personas con discapacidad, hoteles, agencias de viajes, casas rurales, etc.

El proyecto ha sabido conectar con los intereses de estos potenciales clientes, ofreciendo buenos horarios, precios competitivos inferiores a los de la competencia -aseguran los promotores- y, sobre todo, la posibilidad de disfrutar de una experiencia a la carta. Estos factores otorgan al servicio una clara diferenciación, necesaria si se tiene en cuenta que en Galicia existen varias empresas dedicadas a esta actividad.

Según aseguran sus promotores, el proyecto experimentó algunas dificultades a la hora de acceder a los clientes, ya que la competencia llevaba más tiempo ofreciendo este tipo de servicios en la zona y contaba con un mayor posicionamiento y una cartera más amplia de clientes. Para hacer frente a este hecho, el proyecto sentó las bases de la estrategia de fidelización de clientes en la profesionalización, la calidad y la amplia oferta de actividades, basándose en la máxima de que un cliente satisfecho actúa como prescriptor, promocionando y dando a conocer el servicio entre nuevos potenciales usuarios.

POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: Sus aspectos diferenciales hacen que este proyecto cuente con un gran potencial de desarrollo. A ello se suma la cada vez mayor demanda de actividades lúdico-deportivas asociadas a la naturaleza en la región, pues cada vez más visitantes buscan algo más que una oferta turística de sol y playa, decantándose por iniciativas que ofrecen una alternativa de ocio, basado en la aventura en contacto con el entorno natural.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: Este proyecto evidencia que existen nuevas oportunidades de negocio en sectores como el turismo, que pueden funcionar en otros territorios si se ofrecen actividades atractivas que aprovechen adecuadamente el patrimonio y la riqueza ecológica de los entornos en los que se desarrollan.

En este sentido Piragüilla no sólo ha sabido adaptarse a la demanda y a las necesidades de sus clientes, sino también a las nuevas tendencias del mercado del ocio y a las características del propio entorno en el que se ubica, dando a conocer también sus recursos y actividades tradicionales como el marisqueo. La clave de su éxito pasa por una oferta turística que suple la carencia de este tipo de actividades en la comarca del Salnés, permitiendo que disfruten de experiencias de turismo activo aquellos turistas y visitantes que vienen a conocer la Isla de Arosa, un municipio marinerero por excelencia.

Con el propósito de apoyar la capacidad emprendedora de las mujeres en el ámbito de la actividad pesquera, a partir de la creación y promoción de proyectos innovadores y competitivos, en junio de 2011 se celebró en Santiago de Compostela el *I Seminario sobre Emprendimiento social para las mujeres del sector pesquero*, promovido por la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero, en colaboración con la Consellería del Mar y el Instituto de la Mujer. Piragüilla fue una de las ocho iniciativas seleccionados para participar en este seminario con el fin de motivar la creación de proyectos empresariales liderados por mujeres del sector, y orientar su desarrollo desde la maduración del concepto original, pasando por el estudio de viabilidad e impacto, hasta la simulación de su puesta en marcha.

GALERÍA DE FOTOS



Marta, promotora de Piragüilla SL, atendiendo a un grupo de escolares.



Visitantes disfrutando de la actividad de senderismo por la Isla de Arosa.



Grupo de escolares realizando una ruta en kayak.



Grupo de visitantes realizando una ruta en kayak.



Marta mostrando a un grupo de escolares el taller de marisqueo a pie.



Visitantes realizando un paseo en bici por la Isla de Arosa.



ÁMBITO DE ACTUACIÓN: TURISMO MARINERO

LOCALIZACIÓN: BURELA, MALPICA, CORME Y LA GUARDIA (GALICIA)

ENTIDADES PROMOTORAS: ASOCIACIÓN DE REDERAS O FIEITAL, ASOCIACIÓN DE REDERAS ILLA DA ESTRELA, ASOCIACIÓN DE REDERAS CABO BURELA, ASOCIACIÓN DE REDERAS ATALAIA Y FEDERACIÓN GALLEGA DE REDERAS ARTESANAS O PEIRAO

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Diversificación
- Innovación
- Igualdad de oportunidades

ENREDADAS: CULTURA Y OFICIO DE LAS REDERAS

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: Se trata de un proyecto de colaboración entre varias asociaciones de rederas de Galicia: Asociación de redeiras “O Fieital”, Asociación de Redeiras “Illa da Estrela de Corme”, Asociación de Redeiras “Cabo Burela”, Asociación de Redeiras “Atalaia” y la Federación Galega de Redeiras Artesas “O Peirao”. A su vez participan la iniciativa el Grupo de Acción Costera GAC 1: A Mariña - Ortegal, GAC 3: Costa da Morte y GAC 7: Ría de Vigo - A Guarda.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: Este proyecto tiene como finalidad mostrar el trabajo artesanal que realizan las rederas de Burela, Malpica, Corme y la Guardia —y, por extensión, el del todo el colectivo de rederas de Galicia a través de la participación en esta iniciativa de la federación que las representa— mediante la realización de actividades que hagan visible al colectivo y pongan en valor el patrimonio marítimo pesquero de la zona. De esta manera, las actuaciones desarrolladas en el marco del proyecto pretenden mostrar, a través de diferentes productos, cómo se lleva a cabo este oficio y mejorar las condiciones económicas de las rederas por medio de la diversificación, fomentando con ello su estabilidad laboral.

Las actividades desarrolladas en el marco de este proyecto consisten en:

1. Difundir y promocionar el oficio de las rederas mediante:
 - Talleres divulgativos para escolares, donde los participantes pueden conocer de primera mano el oficio de las rederas, así como otros aspectos relacionados con la pesca, como las artes y aparejos empleados, las especies capturadas y otras cuestiones sobre la cultura marinera de la zona.

- Visitas para turistas y público en general. Esta actividad está centrada en dar a conocer el trabajo, diario de las rederas, contribuyendo a sensibilizar sobre la dificultad de esta actividad y su importancia para la gente del mar.

2. Diversificación a través de la manufactura de artesanía. Con la colaboración de la Fundación Centro Galego da Artesanía e do Deseño iniciaron esta experiencia de fabricación de productos artesanos, con su identidad propia y materiales originales que emplean habitualmente en su trabajo. De este modo, las rederas se iniciaron en el mundo de la artesanía recibiendo cursos de formación impartidos por dicha fundación, con el apoyo de la Consellería de Economía, Emprego e Industria y la Consellería do Mar de la Xunta de Galicia. Este programa de capacitación va destinado a la diversificación de la actividad de las rederas, a través de la elaboración de complementos de moda y bisutería, así como para su comercialización, instruyendo para ello a las rederas en nuevas técnicas de confección e hilado para el desarrollo de innovadores diseños.

OBJETIVOS: Los objetivos que persiguen las asociaciones de rederas promotoras con la puesta en marcha de este proyecto de cooperación son:

- Poner en valor el trabajo que realiza el colectivo a través de la promoción y divulgación entre el público en general y con un especial enfoque hacia los más jóvenes.
- Diversificar su actividad profesional a través de la realización de talleres divulgativos y abrirse a nuevos mercados con la elaboración de piezas de artesanía realizadas con el material utilizado en su profesión.
- Mejorar las condiciones económicas del colectivo, fomentando la estabilidad laboral y la percepción de nuevos ingresos.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: Este proyecto se puso en marcha en 2012 con la finalidad de fomentar el asociacionismo y la cooperación entre el colectivo de rederas de la Comunidad de Galicia.

En su inicio se encuentran implicadas las asociaciones de rederas de Burela, Malpica, Corme y La Guardia pero, a través de la Federación Gallega de Rederas Artesanas O Peirao, se ha extendido a todo el colectivo, convirtiéndolo en un proyecto global que incide de especial manera en la mejora de sus condiciones económicas y en la estabilidad laboral a través de la diversificación.

El programa para la confección de artesanía se puso en marcha en 2012, a través de diferentes cursos en los que participaron rederas de localidades como Malpica, Corme, A Guarda, Cariño y Burela.

Como resultado de las distintas actuaciones de este programa, los nuevos artículos elaborados por las rederas se incorporaron a los puntos de venta oficiales de *Artesanía de Galicia* y a diferentes tiendas de moda y productos artesanos. Además, desde 2013 las rederas participan en el encuentro *Corazón da Artesanía*, que la Xunta organiza en Agolada (Pontevedra), así como en diferentes ferias locales haciendo demostraciones y vendiendo sus productos. El colectivo también estuvo representado por una redera de A Guarda y otra de Corme en el stand de la Semana de Galicia en el Pabellón de España de la Expo Internacional de Milán 2015.

El proyecto “Enredadas: cultura y oficio de rederas” cuenta con la financiación del Fondo Europeo de Pesca (FEP) dentro de los planes estratégicos zonales de los Grupos de Acción Costera de Galicia.

POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: La Consellería do Mar conjuntamente con la Consellería de Economía, Emprego e Industria de la Xunta de Galicia impulsaron a lo largo del 2016 una segunda fase del programa “Enredadas” con nuevas acciones de formación en el ámbito de la decoración y el mobiliario. En dicho año el programa contaba con 240 rederas inscritas en el registro de Artesanía de Galicia, un 25% más que en 2012, cuando se puso en marcha la iniciativa. Este hecho demuestra el gran potencial de la iniciativa, a la que se han ido sumando cada vez más profesionales de este sector.

En esta segunda fase se pretende dar un nuevo impulso a las asociaciones de rederas con la continuación de los cursos de complementos de moda y bisutería y con la introducción de nuevos campos de actuación vinculados a disciplinas como el interiorismo o el mobiliario; todo ello con el objetivo de fomentar nuevas líneas de producto y atraer a más profesionales al proyecto, de modo que, a través de estos artículos, puedan contar con una nueva fuente de ingresos complementarios a su actividad.

En concreto, en el 2016 se han celebrado un total de cuatro cursos organizados por la Fundación Centro Galego da Artesanía e do Deseño en distintas localidades de Galicia, bajo las siguientes temáticas: Diseño y producción de nuevos complementos de moda para rederas (celebrado en Corme), Perfeccionamiento de diseño y producción de nuevos productos de bisutería (en A Guarda), Diseño y aplicación de las técnicas de las rederas al sector de la moda (en Rianxo) y formación para la producción de mobiliario (en Ribeira).

Estos cursos estuvieron impartidos por profesionales de alto nivel como el equipo creativo de la empresa *D-Due* Charo Froján y Alfredo Olmedo, la directora del estudio *Ronan y Erwan* Montserrat Álvarez, la diseñadora de moda Rosalía Castro, el estudio de diseño *Juan Ares Design Marine* o la artesana de cestería contemporánea Idoia Cuesta.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: Con la puesta en marcha de este tipo de iniciativas se refuerza la competitividad del sector pesquero a partir del desarrollo de nuevos modelos de negocio complementarios a la actividad pesquera. En este caso concreto, por medio de la diversificación, se han generado sinergias entre la industria auxiliar a la pesca y otros sectores de actividad como el turístico o la artesanía, logrando no sólo aportar una mayor visibilidad a la tradicional labor del colectivo de rederas, sino también mejorando la formación de estas mujeres y, con ello, sus oportunidades de desarrollo profesional y económico.

Este proyecto también demuestra que es posible reciclarse para mantener vivo un oficio, amenazado por la falta de relevo generacional.

Las rederas que forman parte de este proyecto han participado en numerosas jornadas de divulgación sobre su trabajo, así como en exposiciones y muestras de artesanía, en las que han podido dar a conocer sus productos. Como ejemplo, en 2016 han participado en eventos como la feria Vive Azul de Portosín, la Expo Ría de Camariñas o el Festival Internacional Mar de Mares.



© GRUPO DE ACCIÓN COSTEIRA 2007-2013

Stand de las rederas en la feria de Artesanía de Galicia.

GALERÍA DE FOTOS



Exposición de productos de artesanía de las rederas.



Stand de las rederas en la Feria de Artesanía de Galicia.



Redera mostrando el oficio a un grupo de escolares.



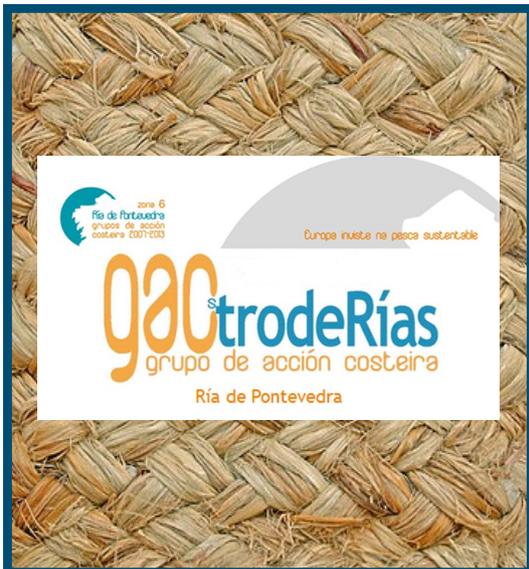
Rederas mostrando el oficio a un grupo de escolares.



Participantes en la presentación de la nueva fase del proyecto, el 29 de marzo de 2016.



Cartelería del proyecto para la presentación celebrada en marzo de 2016 en Santiago de Compostela.



ÁMBITO DE ACTUACIÓN: TURISMO MARINERO

LOCALIZACIÓN: BUEU, MARÍN, POIO Y SANXENXO (PONTEVEDRA. GALICIA)

ENTIDAD PROMOTORA: GAC 6: RÍA PONTEVEDRA

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Diversificación
- Innovación
- Igualdad de oportunidades

GACSTRODERÍAS

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: El promotor de este proyecto es el Grupo de Acción Costera GAC 6: Ría de Pontevedra, entidad sin ánimo de lucro fundada en el año 2008 para la gestión del Eje 4 del FEP para el desarrollo local de zonas costeras.

Está constituido por entidades públicas y privadas del territorio que abarca los términos municipales de los ayuntamientos de Bueu, Marín, Poio y Sanxenxo; localidades tradicionalmente ligadas a las actividades pesqueras y marisqueras. Su objetivo es servir de órgano de gobernanza, participando en el desarrollo integral, equilibrado y sostenible de esta región.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: El proyecto consiste en la realización de actividades de apoyo a las fiestas gastronómicas locales basadas en productos del mar que se organizan en el territorio, como son la Fiesta de la almeja en Poio, la Fiesta de la raya en Portonovo-Sanxenxo, la Fiesta de la caldeirada en Marín y la Fiesta del pulpo en Bueu.

En el marco de esta iniciativa, el grupo organiza reuniones entre el sector pesquero y el sector de la hostelería, y también desarrolla eventos de divulgación del patrimonio marinerero y sus recursos orientados al público en general: showcookings, salidas en embarcaciones tradicionales, visitas guiadas a las plazas de abastos y lonjas, etc.

Desde 2010 y hasta 2013, el GAC 6 ha venido desarrollando anualmente un recetario para el fomento del consumo del pescado y marisco artesanal procedente de la pesca de la Ría de Pontevedra.

OBJETIVOS: El objetivo de las actividades que se realizan en el marco de Gacstroderías es contribuir a la puesta en valor de los productos de la pesca local y difundir su conocimiento y aplicaciones gastronómicas, al tiempo que se transmiten los valores de la cultura marinera propia del territorio.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: El proyecto se ha desarrollado durante el periodo 2010-2013, implicando anualmente a un ayuntamiento del territorio.

En el programa de Gacstroderías 2013, uno de los objetivos principales fue dar a conocer el trabajo de las mariscadoras y el proceso que siguen los productos del mar desde que son capturados hasta que llegan al consumidor final. Con tal motivo, una de las iniciativas realizadas fue una exposición de fotografías titulada *Traballo no mar: pasado e presente*. Esta muestra incluía imágenes históricas cedidas por el Archivo Provincial y por el propio GAC y, para completarla, en el mismo lugar se proyectó un documental audiovisual titulado *A muller e o mar*.

La segunda parte de las jornadas consistía en una serie de itinerarios turísticos, a través de los cuales los participantes realizaron visitas a los bancos marisqueros para ver in situ el trabajo de las profesionales del sector, siendo las propias mariscadoras quienes explicaban las características de su labor.

Como parte de estas rutas, los participantes visitaban el local de la Comunidad de Montes de San Xoán para degustar varios productos del mar y, por la tarde, realizaban un recorrido por la Lonxa de Campe-lo y la depuradora de moluscos. Además, la iniciativa incluía visitas guiadas por el casco histórico de Combarro para dar a conocer la vida en un pueblo tradicionalmente marinero.

POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: El Grupo de Acción Costera que promueve esta iniciativa tiene previsto seguir realizando actividades de promoción de la pesca artesanal local a través de la plataforma web *pescadoartesanal.com*, desarrollada para mostrar la oferta de sus lonjas. El éxito de la iniciativa evidencia su potencial de implantación en otros territorios costeros.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: El proyecto es enteramente transferible a otros territorios tanto costeros como rurales en los que exista diversidad de productos locales característicos del territorio y se quieran promocionar de forma conjunta generando sinergias entre ellos en vez de fomentar competencias.

La representante del proyecto, Purificación Alfonso Riveiro, socia fundadora de Ardora Formación y Servicios S. Coop. Galega, participó en el 4º Congreso de la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero, celebrado en marzo de 2015 en Santander, como ponente en un taller técnico sobre gastronomía pesquera en el que expuso los resultados de esta iniciativa.



GALERÍA DE FOTOS



gac recetario
trodeRías
grupo de acción costeira

zona 6
Ría de Portos eiros
grupo de acción costeira 2007-2010

Colectión un de catro A pescada e máis ictofaxia de Marín
Colectión uno de costeira La merluza y más ictofaxia de Marín
Colectión one of four: The hake and more ictofaxia from Marín

Teoría sobre a Caliberada Teoría sobre la Caliberada Theory of the "Caliberada"
Galileo Campos

Recetario 2010.



Recetario 2011.



Recetario 2013.



Recetario 2014.



Grupo de mariscadoras de Poio.



Documental As mulleres e o mar.



Presentación de degustación.



Jornadas técnicas Gacstroderías, abril 2011.



ÁMBITO:
MEDIO AMBIENTE



ÁMBITO DE ACTUACIÓN: MEDIO AMBIENTE

LOCALIZACIÓN: ESTEPONA. MÁLAGA (ANDALUCÍA)

ENTIDAD PROMOTORA: ORTEGA VELA S.A.

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Creación de empleo
- Innovación
- Igualdad de oportunidades

CENTRO AMBIENTAL EL ESPARRAGAL

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: Este proyecto ha sido desarrollado por la empresa Ortega Vela S.A., constituida por dos socias, —de 46 y 75 años respectivamente— madre e hija, siendo la principal accionista María Luisa Ortega Benzal, la más joven de ellas.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: Este proyecto está basado en la protección ambiental a través de la adaptación de una planta de reciclado del Centro Ambiental El Esparragal, en Estepona, localidad malagueña de importante vocación marinera y gran vinculación a la actividad pesquera.

OBJETIVOS: El fin principal que las promotoras persiguen con este proyecto es la adaptación y modernización de la línea de recepción y clasificación de residuos para dar respuesta a la creciente demanda de servicios que presta el centro ambiental a las administraciones, empresas y particulares de la Costa del Sol Occidental.

Por otro lado, la iniciativa se ha desarrollado con los siguientes objetivos específicos:

- Ofrecer un servicio de calidad, con toda la seguridad y garantías ambientales que requiere en este tipo de actividad.
- Reducir el impacto ambiental que supone la no recuperación de los residuos generados.

- Aumentar las tasas de recuperación de residuos en la zona de la Costa del Sol Occidental.
- Desarrollar un proyecto que sea rentable desde el punto de vista económico, social y medioambiental.
- Favorecer la creación de puestos de trabajo estables y de calidad en el sector emergente de la economía verde.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: Esta empresa, especializada en la gestión de áridos, decide en 2009 diversificar su actividad con la creación de un centro ambiental en el municipio de Estepona. Originariamente se centró en el tratamiento de residuos procedentes de la construcción y demolición, así como restos de poda, contando también con un vertedero controlado de residuos inertes autorizado por la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía mediante Autorización Ambiental Unificada (AAU). Actualmente la empresa cuenta con 28 empleados y con este proyecto ha conseguido crear dos nuevos puestos de trabajo.

El proyecto ha consistido en la construcción de una nave para las nuevas líneas de negocio, así como una báscula para el control y pesado. Con ello, la empresa ha ampliado la oferta de servicios en una triple vertiente:

1. Clasificación de la instalación como Centro autorizado de tratamiento de vehículos fuera de uso.
2. Creación de un Punto Limpio para el público en general.
3. Creación de un área específica para la recogida de residuos orgánicos procedentes de animales, silvicultura y descartes de pesca, valorizándolos por el método de vermicompostaje, un proceso biotecnológico por el cual se obtienen dos subproductos: por un lado, lombrices para transformación en harinas y, por otro, humus como fertilizante ecológico.

El proyecto ha recibido el apoyo del Grupo de Desarrollo Pesquero de la provincia de Málaga.

Como principales resultados, este proyecto ha conseguido:

- Ofrecer un servicio de calidad y garantizar la seguridad ambiental.
- Reducir el impacto que supone la no recuperación de los residuos.
- Preservar los recursos y las actividades que de ellos dependen en la zona de la Costa del Sol Occidental.
- Valorizar los descartes de pesca convirtiéndolos en un subproducto aprovechable.
- Crear empleo estable en el sector de las empresas verdes.

POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: Las promotoras de este proyecto se plantean continuar ofreciendo un servicio de calidad a través del cual contribuir a reducir el impacto ambiental que supone la no recuperación de los residuos que genera la sociedad, incidiendo en el aumento de las tasas de recuperación, así como en el objetivo de mantener los puestos de trabajo generados.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: Con esta obra de adaptación y modernización de la línea de recepción y clasificación de materiales de desecho, la empresa Ortega Vela S.A. ha conseguido detectar y dar respuesta a una necesidad que existía en la zona ante el incremento de la demanda de servicios de recogida y transformación de residuos, ampliando con ello la actividad que ya desarrollaba el Centro Ambiental El Esparragal. Por ello, el proyecto ha sido distinguido con el Reconocimiento al Emprendimiento de la mujer pesquera, otorgado por la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero en el marco de su 4º Congreso, celebrado en Santander en marzo de 2015.



Entrada al puerto de Estepona de buque pesquero.

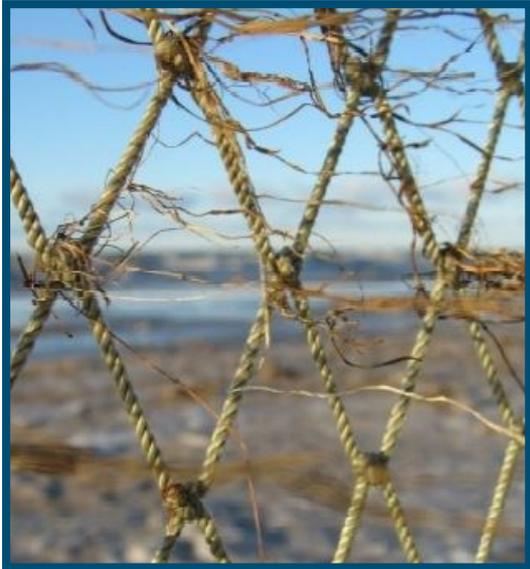
GALERÍA DE FOTOS



Imagen del interior de la planta de reciclado.



Imagen del exterior del centro ambiental El Esparragal.



ÁMBITO DE ACTUACIÓN: MEDIO AMBIENTE

LOCALIZACIÓN: GALICIA Y ASTURIAS

ENTIDAD PROMOTORA: FEDERACIÓN GALLEGA DE REDERAS ARTESANAS O PEIRAO Y ASOCIACIÓN DE REDERAS DE BAJURA DE ASTURIAS AREBA.

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Creación de empleo
- Innovación
- Igualdad de oportunidades
- Diversificación

ECO-REDES

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: La **Federación Galega de Redeiras Artesás O Peirao** es la promotora de la primera etapa de este proyecto y, conjuntamente con la Asociación de Rederas de Bajura de Asturias (AREBA), de la puesta en marcha de su segunda fase.

La creación de esta federación tuvo lugar en noviembre de 2004. Desde esta fecha trabaja para conseguir la visibilidad del colectivo, convirtiéndose en entidad de referencia en Galicia en la representación de los intereses de las rederas profesionales. Está compuesta por unas 200 rederas, integradas en la federación a través de sus asociaciones profesionales. En la actualidad sus miembros son:

- Asociación de Redeiras de Cedeira
- Asociación de Redeiras de Cariño
- Asociación de Redeiras “O Fieital” de Malpica
- Asociación de Redeiras Illa da Estrela de Corme
- Asociación de Redeiras “Maruxía” de Cambados
- Asociación de Redeiras “O Cerco” de Cangas
- Asociación de Redeiras do Baixo Miño “Atalaia”

La Federación Galega de Redeiras Artesás O Peirao es una entidad sin ánimo de lucro que tiene como fines estatutarios los siguientes:

- La defensa de los intereses de las rederas profesionales de Galicia.
- Buscar nuevas alternativas de empleo para las rederas artesanas a fin de conservar y divulgar el trabajo artesanal que realizan.
- Combatir el intrusismo profesional.
- Fomentar la prevención de riesgos laborales entre las socias que forman parte de la federación, con el fin de evitar y disminuir los riesgos laborales derivados del trabajo.
- Realizar tareas encaminadas a la formación y la información de las asociadas.
- Actuar como órgano de consulta y colaboración con las Administraciones en la defensa y promoción de las rederas.
- Promover el intercambio de experiencias con otras entidades que tengan el mismo fin u otro similar.
- Promover la igualdad entre hombres y mujeres.
- Promover la participación y la presencia de las mujeres en la vida política, económica, cultural y social.

En mayo de 2016, el Consejo de Ministros otorgó la Medalla de Oro al Mérito en el Trabajo a esta federación en reconocimiento por el esfuerzo que ha realizado el colectivo para lograr la igualdad de derechos en una labor que, hasta hace poco, no había sido considerada un oficio. Asimismo, esta distinción busca reconocer el valor social de las rederas y su aportación al patrimonio cultural de Galicia. En abril de 2017 la federación cedió esta medalla al Museo do Pobo Galego.

La otra entidad promotora de la iniciativa Eco-Redes es la **Asociación de Rederas de Asturias (AREBA)** constituida en 2011, que ha participado en la segunda fase de implantación del proyecto. Constituida en 2011, esta asociación nace con los siguientes fines:

- Representar, defender y promocionar los derechos e intereses de las rederas.
- Conservar, dignificar, revalorizar y divulgar el trabajo artesanal de este colectivo.
- Promover actividades de formación, información, asesoramiento e investigación sobre el oficio.
- Favorecer el intercambio de experiencias con las asociaciones del sector pesquero.
- Colaborar con las Administraciones Públicas y entidades privadas para el desarrollo de actuaciones que mejoren las condiciones laborales de las rederas y las del propio sector pesquero.
- Combatir el intrusismo laboral y la competencia desleal.
- Promover la diversificación de actividades y la creación de fuentes de ingresos complementarias.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: Esta iniciativa busca fomentar el uso de las redes de pesca biodegradables, que se desintegren si son abandonadas o perdidas en el mar, asegurando así la supervivencia del medio marino. Así, formando a las rederas en el uso de este tipo de materiales para fabricar las redes, y realizando medidas de concienciación en el sector de la pesca, se pretende que la pesca fantasma y la contaminación generada por las artes y aparejos de pesca desaparezca o, al menos, disminuya notablemente mediante el empleo de medidas innovadoras en favor de la sostenibilidad.

OBJETIVOS: En su etapa inicial el proyecto persigue reducir la pesca fantasma, así como la contaminación de los mares y el intrusismo laboral al que se enfrenta este colectivo. Por su parte, la segunda fase del proyecto busca transferir el conocimiento aprendido en la etapa anterior para su aplicación por parte de las personas que trabajan en los puertos pesqueros de Galicia y Asturias, de manera que puedan desarrollar tareas de clasificación y gestión de residuos y materiales de pesca para su aprovechamiento económico. De esta forma, se favorece la creación de empleo verde.

FASES Y PUESTA EN MARCHA:

Eco-Redes I (2011-2012):

Esta primera fase del proyecto, mediante el fomento del uso de redes de pesca busca dotar al sector de nuevas vías de crecimiento, ya que este tipo de redes pueden ser empleadas tanto en el mar como en acuicultura y piscifactoría. De esta manera, el proyecto busca concienciar sobre el impacto de la pesca fantasma y la pesca masiva en los recursos pesquero y, al mismo tiempo, plantea la creación de nuevas opciones de trabajo en el ámbito pesquero respetuosas con el medioambiente.

Los destinatarios de esta primera fase del proyecto son:

- Las propias rederas, trabajadoras autónomas que cotizan en el Régimen Especial del Mar, pues son ellas las responsables de la creación de las redes de pesca.
- Todos los agentes relacionados con el sector de la pesca, trabajadores o empresarios.
- Consumidores, ya que si están concienciados serán los que exigirán al sector que invierta en innovación y en desarrollo sostenible.

En el marco de esta iniciativa se han desarrollado actuaciones de sensibilización y emprendimiento, así como acciones formativas (sobre técnicas de gestión empresarial o buenas prácticas medioambientales) para instruir a agentes sociales y sectoriales sobre actuaciones positivas y respetuosas con el medio, promoviendo nuevas oportunidades de negocio en la industria auxiliar a la pesca. También se han celebrado diferentes seminarios que han abordado temáticas como las nuevas posibilidades para una pesca sostenible, la innovación en redes de pesca o el futuro de las redes biodegradables.

Eco Redes II (2013-2014):

Esta segunda fase nace de las investigaciones y conclusiones de Eco-redes I , puesto que una de las hipótesis del primer proyecto era la elaboración de redes con material biodegradable. No obstante, tras diferentes análisis, estudios e investigación del material biodegradable en el medio marino se observó que esta opción era inviable, puesto que no era posible implementarlo en las redes de pesca con la consistencia necesaria que éstas precisan.

Sin embargo, en el Seminario Eco-Redes I surgió una alternativa que pasaba por el reciclaje: la posibilidad de dar otro valor y empleo a las redes rotas o descartadas para la pesca. De esta idea nació el proyecto Eco-Redes II. Bajo este planteamiento, se busca evitar el abandono de las redes de pesca, aportándoles una utilidad más allá de su uso en la pesca. En este sentido, Eco-Redes II tiene como objetivo principal determinar y cuantificar el alcance del potencial de estas líneas de negocio en los puertos donde las rederas tienen presencia, como son las Comunidades de Galicia y Asturias.

En el marco de esta segunda fase se llevaron a cabo acciones de investigación diseñadas para determinar el volumen real de las redes desechadas en los puertos y su potencial para producir beneficios una vez descartadas para la pesca. También se contemplaron seminarios para profundizar en este tema. Con estas acciones Eco-Redes II pretendía evidenciar que la red más ecológica es aquella que regresa a tierra y termina su ciclo de vida donde lo empezó, esto es, en manos de quienes la fabricaron: las rederas, encargadas ahora de dismantelar y clasificar los materiales de las redes viejas para facilitar su procesamiento por parte de las empresas de gestión y reciclado de residuos.

Como parte de esta segunda fase del proyecto, también se han realizado seis cursos presenciales, de los cuales cuatro se han desarrollado en Galicia y dos en Asturias, con las siguientes temáticas:

- Biomasa marina
- Eficiencia energética en el medio marino
- Gestor verde en el sector de la pesca
- Negocio y reciclaje en el sector de la pesca
- Oportunidades para el negocio verde en el sector de la pesca

Asimismo, se organizó el seminario *Nuevas posibilidades para un pesca sostenible*, celebrado en febrero de 2012 en Santiago de Compostela.

El proyecto Eco-Redes se ha desarrollado en el marco del programa Empleaverde de la Fundación Biodiversidad.

POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: Eco-Redes II aumenta el alcance y los resultados de Eco-Redes I, aprovechando los recursos y el trabajo realizado en la primera fase en materia de formación y capacitación, y ampliando el ámbito de actuación al Principado de Asturias. De esta manera rentabiliza el conocimiento desarrollado, fruto de la investigación ya realizada, y que puede ser aplicado de manera doblemente provechosa.

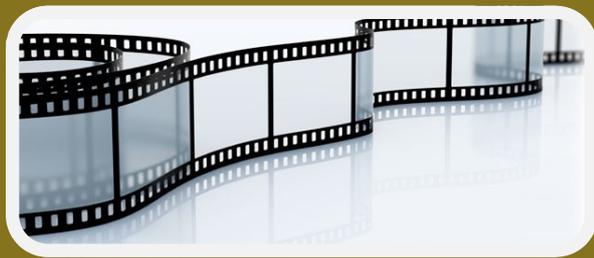
En su segunda fase, la iniciativa plantea una solución al problema del material de pesca abandonado o perdido a través de su reciclado y valorización, bajo el razonamiento de que si dicho material tiene valor es menos probable que se pierda. De este modo se consigue generar una oportunidad de negocio para los agentes que se encargan de la gestión de dichos materiales; esto es, los pescadores y las rederas; de forma que son ellos mismo los principales interesados en su recuperación.

Se trata, por tanto, de un proyecto basado en la sostenibilidad y generador de oportunidades laborales, lo que le augura un alto potencial de desarrollo futuro. Apostar por el reciclaje implica crea empleo, en tanto que son necesarios operarios para clasificar, recoger y procesar los materiales de desecho, así como ingenieros que dirijan las plantas de reciclado.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: Los conocimientos y resultados de esta iniciativa puede ser implementados en cualquier territorio en el que se desarrolle la actividad auxiliar a la pesca que realizan las rederas. De hecho, resultaría fundamental la implicación del sector en este tipo de propuestas medioambientales, en tanto que cada año, 6,4 millones de toneladas de residuos marinos son vertidos a los océanos de todo el mundo; y, de ellos, el 10% procede de los equipos de pesca que se pierden durante las tormentas o las fuertes corrientes, cuando las redes se enredan entre ellas.

Dos representantes de las organizaciones rederas promotoras de esta iniciativa participaron como ponentes en un taller técnico sobre medio ambiente celebrado en el marco del 4º Congreso de la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero, celebrado en Santander en marzo de 2015.

GALERÍA DE FOTOS



Jornadas formativas desarrolladas en el marco del proyecto.



Curso formativo para las rederas impartido en el marco del proyecto.



Colaboración entre la Federación Gallega de Rederas Artesanas O Peirao y la Asociación de Rederas de Bajura de Asturias (AREBA).



De izq. a dcha. Rosa Quintana, Conselleira do Medio Rural e do Mar; Rosa Rodríguez, Presidenta de la Federación Gallega de Rederas Artesanas O Peirao, y Susana Rodríguez, Directora Gral. de Desarrollo Pesquero de la Xunta.



De izq. a dcha. M^ª Luisa Álvarez, Directora Adjunta de FEDEPESCA; M^ª Teresa Costales Obaya, Presidenta de la Asociación de Rederas de Bajura de Asturias; Rosa Rodríguez, Presidenta de la Federación Gallega de Rederas Artesanas, y Aurora de Blas, Subdirectora Gral. de Economía Pesquera del MAPAMA. Santander marzo 2015.



Acto de entrega de la Medalla de Oro al Mérito en el Trabajo a la Federación Gallega de Rederas Artesanas O Peirao en La Moncloa, en mayo de 2016.



ÁMBITO DE ACTUACIÓN: MEDIO AMBIENTE

LOCALIZACIÓN: GALICIA, MURCIA, ANDALUCÍA Y ASTURIAS

ENTIDAD PROMOTORA: FEDEPESCA

PÁGINA WEB: pescaverde.org

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Transferibilidad
- Impacto
- Innovación

PESCAVERDE

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: La Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados (FEDEPESCA) es una organización constituida en 1978 para coordinar las actuaciones de las asociaciones provinciales con el objetivo de defender los intereses generales o comunes de sus asociados en el orden profesional, económico o comercial, con independencia de los intereses específicos de sus asociaciones miembro.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: El proyecto Pescaverde está enmarcado en el programa de ayudas de la Fundación Biodiversidad para la realización de acciones colectivas y medidas dirigidas a proteger y desarrollar la fauna y la flora acuática, cofinanciado por el Fondo Europeo de la Pesca (FEP) y la Fundación Biodiversidad. Se basa en la divulgación de las políticas de sostenibilidad pesquera y los requisitos relacionados con el etiquetado de productos pesqueros.

OBJETIVOS: El objetivo del proyecto es dar a conocer los esfuerzos que realiza el sector pesquero y las administraciones públicas en relación con la sostenibilidad pesquera. Y poder informar tanto a profesionales como a consumidores en la Política Pesquera Común y la sostenibilidad que se aplica en la pesca, así como de las exigencias de etiquetado de los productos pesqueros.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: El proyecto se desarrolla en 2 ejes de actuación:

EJE 1. Dar a conocer las políticas de sostenibilidad pesquera. Este eje está dirigido a pescaderos y consumidores para que puedan disponer de la información necesaria sobre la sostenibilidad de los productos que compran.

Este eje se apoya en la realización de jornadas destinadas a profesionales y consumidores y en la elaboración de una guía para dar a conocer la Política Pesquera Común, en qué consiste y las medidas de sostenibilidad pesquera que se aplican en la Unión Europea.

EJE 2. Etiquetado de los productos pesqueros. Este eje se basa en la divulgación de las incorporaciones normativas que entraron en vigor el 13 de diciembre de 2014 relacionadas con el arte de pesca que se recogen en el Reglamento Europeo 1379/2013 relativo a la OCM (Organización Común de Mercados) y sobre la obligación de indicar los ingredientes causantes de alergias o intolerancias en el caso de alimentos que se presentan sin envasar para la venta o se envasan a petición del comprador, recogido en el Reglamento Europeo 1169/2011 relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor. El fin último es informar a profesionales y consumidores en el etiquetado que deben cumplir los productos de la pesca.

Como parte del proyecto Pescaverde se realizaron diferentes acciones en materia de difusión y sensibilización para trasladar información tanto a los profesionales del sector como a los consumidores:

- 4 jornadas presenciales del proyecto en cada una de las comunidades autónomas de actuación: Andalucía, Galicia, Principado de Asturias y Región de Murcia.
- 3 guías técnicas para profesionales sobre política pesquera común y sostenibilidad, información sobre trazabilidad e información alimentaria para el consumidor final, y artes de pesca..
- 3 folletos informativos para consumidores sobre las temáticas anteriores, con una tirada de 100.000 ejemplares cada uno.
- 1 cartel sobre alérgenos , con 10.000 ejemplares distribuidos
- 2 vídeos informativos sobre artes de pesca y sobre Información alimentaria al consumidor de productos pesqueros y acuícolas.
- Comunicaciones varias a través de redes sociales y de la página web www.pescaverde.org.

POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: Con este proyecto, FEDEPESCA ha conseguido que profesionales y consumidores dispongan de la mayor información posible sobre el etiquetado que deben llevar los productos de la pesca; y, de este modo, comprendan que todo el pescado que se pesca en la Unión Europea es sostenible y respetuoso con el medio ambiente. Por ello, ante el éxito del proyecto, se plantean continuarlo en un futuro con Pescaverde 2.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: FEDEPESCA recibió en 2015 el *Premio Alimentos de España a la Producción de la pesca y acuicultura*. Con esta distinción, el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente quiso distinguir, entre otros aspectos, la labor formativa que ha llevado a cabo esta organización a través de proyectos como Pescaverde para hacer posible que los pescaderos profesionales tengan los conocimientos necesarios en las diferentes áreas del conocimiento que necesitan para proporcionar un servicio de alta calidad a sus clientes, y para que los consumidores también estén informados al máximo de los productos que adquieren.

GALERÍA DE FOTOS



GUÍAS Y MATERIALES DIVULGATIVOS

Guía sobre trazabilidad e información alimentaria facilitada al consumidor final en productos Pesqueros y Acuícolas

Proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo de Pesca 2007 - 2013 y la Fundación Biodiversidad del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Acciones gratuitas cofinanciadas por el Fondo Europeo de Pesca. Consulta todos los materiales y descarga nuestras guías técnicas en www.pescaverde.org

Con la colaboración de:

Guía técnica sobre Artes de Pesca

Esta guía se edita en el marco de un proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo de Pesca 2007 - 2013 y la Fundación Biodiversidad del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Consulta todos los materiales y descarga nuestras guías técnicas en www.pescaverde.org

Con la colaboración de:

Guía técnica sobre Política Pesquera Común Europea y Sostenibilidad.

Esta guía se edita en el marco de un proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo de Pesca 2007 - 2013 y la Fundación Biodiversidad del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Consulta todos los materiales y descarga nuestras guías técnicas en www.pescaverde.org

Con la colaboración de:

¿Qué información debes buscar en la pescadería?

www.pescaverde.org

Acciones gratuitas cofinanciadas por el Fondo Europeo de Pesca y la Fundación Biodiversidad del Ministerio de Agricultura Alimentación y Medio Ambiente.

Política Pesquera Común Europea y Sostenibilidad

Consulta por el Fondo Europeo de Pesca y la Fundación de Agricultura Alimentación y Medio Ambiente.

www.pescaverde.org

Artes de Pesca

www.pescaverde.org

Acciones gratuitas cofinanciadas por el Fondo Europeo de Pesca y la Fundación Biodiversidad del Ministerio de Agricultura Alimentación y Medio Ambiente.



Primera jornada del proyecto Pescaverde en Alcantarilla, Murcia.



Última jornada del proyecto Pescaverde, celebrada en Sevilla.



Presentación etiquetado Pescaverde.



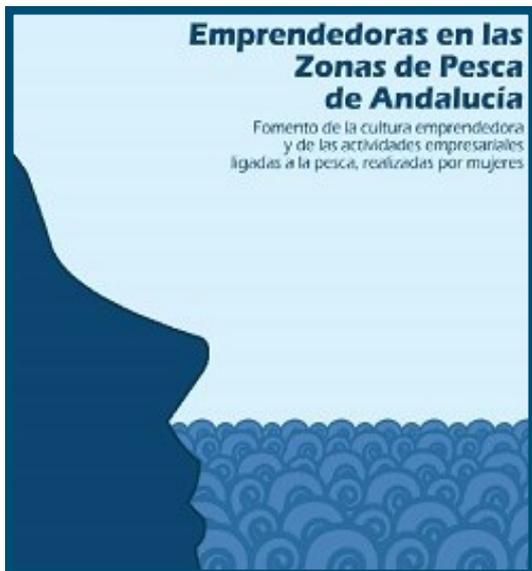
De izda. a dcha. M^ª Luisa Álvarez, Directora Adjunta de FEDE-PESCA, y Aurora de Blas, Subdirectora General de Economía Pesquera del MAPAMA, en el 4º Congreso de la Red.



Cartel realizado en el marco del proyecto.



MENCIONES ESPECIALES:



LOCALIZACIÓN: ANDALUCÍA

ENTIDAD PROMOTORA: GRUPO DE DESARROLLO PESQUERO DEL LEVANTE ALMERIENSE.

WEB: www.emprendedoraspesca.org

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Diversificación
- Innovación
- Igualdad de oportunidades

EMPRENDEDORAS EN LAS ZONAS DE PESCA DE ANDALUCÍA

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: El Grupo de Desarrollo Pesquero del Levante Almeriense, promotor inicial de esta iniciativa, es una asociación privada sin ánimo de lucro que colabora con la Junta de Andalucía en la gestión del Programa de Desarrollo Sostenible de las Zonas de Pesca en esta comunidad, subvencionado por el Fondo Europeo de la Pesca (FEP) y el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: El título del proyecto "Emprendedoras en las Zonas de Pesca de Andalucía. Fomento de la cultura emprendedora y de las actividades empresariales ligadas a la pesca, realizadas por mujeres" define el objetivo del mismo en los ámbitos de actuación de los Grupos de Desarrollo Pesquero en Andalucía.

La finalidad de esta iniciativa ha sido fomentar la cultura emprendedora y las diferentes actividades empresariales ligadas a la pesca, realizadas por mujeres, a través de la visibilidad y el efecto demostrativo de las mejores experiencias que en este ámbito se han identificado en las zonas de pesca de Andalucía, y el posterior apoyo a su gestión empresarial por parte de distintos agentes.

OBJETIVOS: Los objetivos del proyecto han sido:

1. La promoción de la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres en el desarrollo del sector pesquero de Andalucía.
2. El desarrollo social y la diversificación económica de las zonas de pesca de Andalucía.
3. El Trabajo en red y colaboración de todos los Grupos de Desarrollo Pesquero para obtener una visión general de la situación del sector pesquero andaluz y el estado del emprendimiento femenino.

Este proyecto se ha realizado de forma simultánea en todas las zonas de pesca de Andalucía, constituyendo un trabajo en red de los siete Grupos de Desarrollo Pesquero. La aplicación de esta metodología de trabajo ha permitido, una vez finalizado el proyecto, analizar de forma conjunta todos los indicadores recogidos para así obtener una visión general del estado de emprendimiento femenino en el sector pesquero en Andalucía.

FASES Y PUESTA EN MARCHA: El proyecto trata de forma integral el emprendimiento y ha sido desarrollado a través de varias fases. Las principales actuaciones y resultados obtenidos han sido los siguientes:

1. ANÁLISIS.

En primer lugar se trabajó para conocer la realidad del emprendimiento femenino en todas las zonas de pesca de Andalucía y hacer un inventario de las actividades empresariales realizadas por mujeres, ligadas al sector. En esta primera fase se desarrollaron las siguientes actuaciones:

- Análisis de fuentes secundarias (datos existentes).
- Inventario de actividades empresariales de mujeres, a través de entrevistas en profundidad con informantes clave del sector, con un total de 21 entrevistas presenciales en 18 puertos andaluces para la validación del inventario de emprendedoras y 19 entrevistas en profundidad a informantes claves. Este trabajo dio como resultado un Directorio de Emprendedoras en las Zonas de Pesca de Andalucía, presente en la página web del proyecto.
- Análisis del emprendimiento femenino en las zonas de pesca de Andalucía, con datos cualitativos y cuantitativos. En este sentido, se realizó un estudio de la situación de partida, obteniendo un Informe de análisis de fuentes secundarias.

2. DIAGNÓSTICO

El objetivo de esta fase fue identificar las experiencias emprendedoras exitosas de mujeres en las zonas de pesca de Andalucía, medir su éxito y convertirlas en casos prácticos para favorecer la transferibilidad de competencia y conocimientos a otras emprendedoras. Para ello se realizó un panel de expertos configurado por 17 agentes procedentes de diversos ámbitos como el académico, el empresarial, la administración y las organizaciones sociales y sectoriales. A través de este panel se obtuvo un sistema de indicadores de éxito para valorar las experiencias emprendedoras de mujeres en las zonas de pesca de Andalucía. Como resultado, se identificaron 14 experiencias emprendedoras, 12 claves de éxito y se elaboraron casos prácticos, a partir del testimonio de sus protagonista, con finalidad didáctica y demostrativa.

3. VISIBILIDAD

Esta fase tuvo como objetivo dar visibilidad a las experiencias emprendedoras de éxito promovidas por mujeres en las zonas de pesca de Andalucía y, en general, a los resultados del proyecto. Las acciones que se pusieron en marcha fueron:

- Creación y mantenimiento de la web www.emprendedoraspesca.org.
- Creación y difusión de una serie de audiovisuales online, de 14 capítulos, titulada *Mujeres la Mar de Emprendedoras*.
- Creación de un banco de experiencias exitosas, formado por 14 perfiles online de experiencias emprendedoras promovidas por mujeres.

4. DINAMIZACIÓN

El objetivo de esta última fase fue dinamizar al colectivo de mujeres, fomentando el diálogo sobre sus dificultades y experiencias a la hora de emprender. Para ello se llevaron a cabo dos jornadas de dinamización del emprendimiento femenino: una en el Mediterráneo (Carboneras) y otra en el Atlántico (Chipiona). Además, se diseñaron acciones concretas de cooperación entre los Grupos de Desarrollo Pesquero de Andalucía para promover el emprendimiento femenino en el sector y apoyar técnica y financieramente los nuevos proyectos de mujeres.

POTENCIAL DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: Finalmente, y como labores propias ejercidas por cada Grupo de Desarrollo Pesquero en su territorio, se continuó apoyando a los proyectos promovidos por mujeres en las zonas de pesca de Andalucía, favoreciendo el fortalecimiento de la gestión empresarial a través de los distintos dispositivos y agentes que tienen asumidas esas funciones con carácter general, ofreciendo un asesoramiento técnico a la creación y consolidación de empresas, y facilitando la financiación a los proyectos impulsados por mujeres.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: Los principales resultados de este proyecto han sido la movilización en toda Andalucía de más de 200 agentes claves —tanto expertos, como empresarias y futuras emprendedoras—, la visualización de la serie documental online con más de 10.500 reproducciones en su primer año, y la creación de empresas por parte de mujeres y de asociaciones de mujeres del sector pesquero en todo el territorio costero de Andalucía.

Este proyecto ha demostrado que las mujeres del sector pesquero andaluz tienen una gran capacidad de emprendimiento a la que es necesario dar visibilidad para que sirva de referente e inspiración. De esta manera, las promotoras de los casos de éxito que recoge este proyecto pueden servir de asesoras o mentoras de otras futuras emprendedoras, creándose así una red de contactos, formales e informales, a través de la cual impulsar el tejido empresarial femenino en el litoral de Andalucía. Además, el proyecto pone de manifiesto que es importante trabajar desde la cooperación y el trabajo coordinado para que se consigan mejores resultados y su transferibilidad a distintos territorios.

En este sentido, esta iniciativa ha sido distinguida con el *Reconocimiento Emprendimiento de la mujer pesquera*, otorgado por la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero, en el marco de su 4º Congreso, celebrado en Santander en marzo de 2015.

GALERÍA DE FOTOS



Presentación del proyecto en la sede de Carbopesca (Carboneras) en octubre de 2012.



Jornadas de dinamización del emprendimiento femenino "Mujeres la mar de emprendedoras" celebradas en Carboneras en diciembre de 2013.



Entrega del reconocimiento al "Emprendimiento de la mujer pesquera". Recoge el diploma Antonio Jesús Rodríguez, Presidente del GDP Levante Almeriense; de la mano de Carlos Larrañaga, ex Director Gral. de Ordenación Pesquera y Presidente de la REMSP.

Mujeres la mar de emprendedoras

Nombre: Amalia Villa Diaz
Empresa: Pescadería Amalia
Clave de éxito: Situación laboral y económica

Nombre: Manuela Gomez Santana
Empresa: Salinas Biomaris Flor de Sal
Clave de éxito: Dimensiones de la actividad

Nombre: Lourdes Villalobos Perez
Empresa: CHIN CHIN S-BAR
Clave de éxito: Dimensiones de la Actividad

Nombre: Maria del Carmen Gonzalez Manzano
Empresa: Limpieza Adra Multiservicios
Clave de éxito: Tratamiento

Nombre: Asuncion Fuentes Flores
Empresa: Hooper Servicios Aquáticos
Clave de éxito: Uso de la Tecnología

Nombre: Maria Garcia Ruiz
Empresa: Gelato & Cafe di Marino
Clave de éxito: Respaldo Institucional

Nombre: Elisbeth Fernandez Ruiz
Empresa: Churriguito La Canaleja
Clave de éxito: Creación de Empleo

Nombre: Manuela Pomares Morgado
Empresa: IBERDUNES
Clave de éxito: Diversificación económica

Nombre: Inmaculada Gallego Bernal
Empresa: Preciados Marisquera De la Red al Plato
Clave de éxito: Situación Laboral y económica

Nombre: Maria Rivera Garcia
Empresa: Floristería Gary Flor
Clave de éxito: Diversificación Económica del territorio

Nombre: Sionia Cruz Duarte
Empresa: Turismo Marisquero Costa del Sol
Clave de éxito: Innovación

Nombre: Mariana Garcia Aguilera
Empresa: Pescadería El Chito
Clave de éxito: Fomento de la calidad de oportunidades y el fortalecimiento del tejido de las Mujeres



LOCALIZACIÓN: Las acción principales se desarrollaron en el Ayuntamiento de A Guarda, pero a ellas estuvieron invitadas a participar las mujeres, dentro del ámbito del proyecto de todo el territorio del GAC7. (GALICIA)

ENTIDAD PROMOTORA: AYUNTAMIENTO DE A GUARDA

CRITERIOS QUE JUSTIFICAN LA ELECCIÓN DE LA INICIATIVA:

- Sostenibilidad
- Pertinencia a las necesidades
- Emprendimiento
- Impacto
- Transferibilidad
- Diversificación
- Innovación
- Igualdad de oportunidades

PROYECTO RAPE: REVALORIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES FEMENINAS EN LA PESCA

DESCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD PROMOTORA: La entidad promotora del proyecto RAPE “Revalorización de las actividades femeninas en la pesca” es el Ayuntamiento de A Guarda, dentro de los fondos gestionados por el Grupo de Acción Costera 7: Ría de Vigo-A Guarda. Esta iniciativa se desarrolla en el marco del II Plan de Igualdad del Ayuntamiento y de la actividad del Centro de Información a la Mujer (CIM). Asimismo, ha recibido el apoyo de la Fundación Mujeres y de la Fundación para la Pesca y el Marisqueo (FUNDAMAR).

El proyecto parte de la premisa de que en la mayoría de las ocasiones se trata el tema de las mujeres en la pesca desde su implicación directa en la actividad (como mariscadoras, rederas, etc.). No obstante estas mujeres también está muy presentes, de manera indirecta, en otros ámbitos vinculados al sector, donde su papel se hace más relevante, pues, a menudo, son ellas quienes, además de la familia, asumen las riendas de las empresas y negocios.

En el caso concreto de A Guarda, el conjunto de las actividades pesqueras, marisqueo y acuicultura, emplea a más del 19,44% de la población. Además, existen 80 empresas armadoras y 85 buques de palangre, que concentran el 50% de la flota gallega.

Las tripulaciones de este tipo de flota, compuestas por hombres, pasan largos período de tiempo fuera de casa y es entonces cuando el papel de la mujer se acentúa aún más en las actividades relacionadas con el sector.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: La creación de empleos adicionales fuera del sector pesquero va de la mano de la promoción de la sostenibilidad social que reclama la reforma de la Política Pesquera Común (PPC), fomentando que estas zonas tan dependientes de la actividad pesquera diversifiquen su actividad económica hacia actividades marítimas relacionadas con la propia pesca. En este sentido, el Eje 4 del Fondo Europeo de Pesca (FEP) establece la necesidad de tener en cuenta la cooperación sectorial e interterritorial como herramienta de desarrollo de las comunidades costeras. A lo que se suma la necesidad de promover la integración y participación de los colectivos más desfavorecidos en las distintas esferas de la vida económica y social.

En este marco, la finalidad que plantea el proyecto RAPE —además del reconocimiento económico y social de las mujeres que forma parte en el sector pesquero de una manera indirecta— es la de visibilizar las estrategias de diversificación emprendidas por mujeres dentro del sector, a través de prácticas emprendedoras y proyectos empresariales que contribuyen al mantenimiento y desarrollo económico y sostenible a largo plazo, fomentando el autoempleo de estas mujeres y la creación de otros puestos de trabajo. Entre estas iniciativas emprendedoras empiezan a cobrar fuerza aquellas relacionadas con el ámbito medioambiental o turístico; basadas, por un lado, en el conocimiento práctico de la actividad pesquera por medio de actividades de educación ambiental, o en el empleo de las propias embarcaciones como plataformas de investigación en colaboración con centros de formación e investigación, así como aquellas que contribuyen a promocionar el turismo ecológico.

OBJETIVOS: El Proyecto RAPE tiene como objetivo principal fomentar el reconocimiento económico y social de las mujeres que forman parte del sector pesquero no sólo de manera directa, sino también indirecta, a través de acciones de visibilización y sensibilización.

El proyecto también persigue los siguientes objetivos específicos:

- Potenciar una mayor toma de conciencia por parte de la sociedad en general en torno a la situación del colectivo femenino, dotando a las mujeres del sector de un papel más activo, de manera que ellas mismas puedan sugerir medidas y recursos que consideren favorables de cara al aumentar su visibilidad y reconocimiento.
- Crear un espacio de debate e intercambio de experiencias para ahondar en la temática anterior, así como identificar necesidades y demandas por parte de estas mujeres.
- Visibilizar las estrategias de diversificación emprendidas por mujeres del sector para contribuir al mantenimiento del desarrollo sostenible de la pesca, impulsando así el empleo.
- Favorecer la cohesión social, la comunicación intersectorial y la integración socioeconómica de los colectivos más vulnerables, mediante la generación de empleo y el fortalecimiento de los lazos sociales y económicos entre subsectores.

Por lo tanto, los fines del proyecto RAPE se fijan en consonancia con los objetivos de la convocatoria de ayudas a los Grupos de Acción Costera para proyectos al amparo de los planes estratégicos zonales aprobados por la Conselleria do Medio Rural e do Mar (con la financiación del FEP), en base al Reglamento (CE) nº 1198/2006 del Consejo de 27 de julio de 2006, relativo al Fondo Europeo de Pesca, y acordes con las finalidades previstas en el artículo 1.3 de la Orden de 16 de marzo de 2011, que viene a modificar la Orden de 27 de agosto de 2009.

Desde este enfoque, el proyecto apostó decididamente por la participación en su metodología, la cual consistió en el empleo de técnicas principalmente cualitativas que permitieran un mejor acceso a la situación de las mujeres del sector y a la realidad social en la que están inmersas.

De esta manera, se buscaron y seleccionaron asociaciones de mujeres del ámbito pesquero en Galicia y, posteriormente, se realizaron entrevistas cuyo objetivo era visibilizar la labor que desarrollan. Asimismo, se buscaba conocer sus principales reivindicaciones, identificar el perfil de las mujeres que las integran, los servicios que prestan y la opinión que tienen sobre su situación actual en el sector, entre otras cuestiones.

Se escogió el formato de entrevista abierta y la organización de grupos de discusión por su flexibilidad, para que, a través de estos mecanismos, se fueran planteando los temas previstos en los objetivos del proyecto, así como otros temas de interés para las mujeres del sector. Estas técnicas se articularon en torno a la problemática social que supone la invisibilidad de las mujeres relacionadas con el sector pesquero (bien por vínculos familiares o profesionales), a fin de solventarla mediante la puesta en valor del rol que desempeñan en tierra.

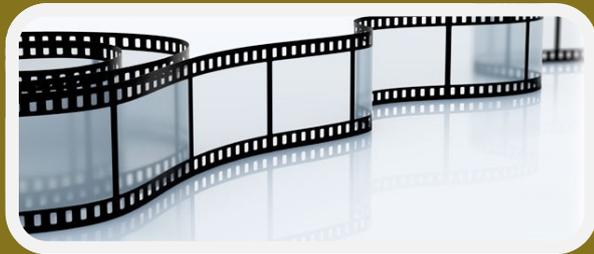
POTENCIALES DE NEGOCIO Y PERSPECTIVAS DE FUTURO: Como parte de este proyecto se realizó un documento divulgativo sobre buenas prácticas y experiencias emprendedoras de diversificación en el sector, en el que se ponía de manifiesto el potencial emprendedor de las mujeres en el ámbito pesquero y acuícola. Gracias a esta actuación se consiguió dar difusión a estos proyectos y aumentar la visibilización de las mujeres del sector.

TRANSFERIBILIDAD Y RECONOCIMIENTOS: Como medida de apoyo a la transferencia de conocimientos se solicitó la participación de mujeres que habían sido promotoras de proyectos emprendedores para que, ellas mismas, contaran su experiencia. Asimismo, se creó un blog para favorecer el intercambio de información permanente entre las personas, entidades y organizaciones involucradas en el proyecto, de tal forma que se generara una colaboración continua. Dicho blog sirvió de canal de detección de prácticas innovadoras en materia de igualdad de oportunidades en el ámbito de la pesca.

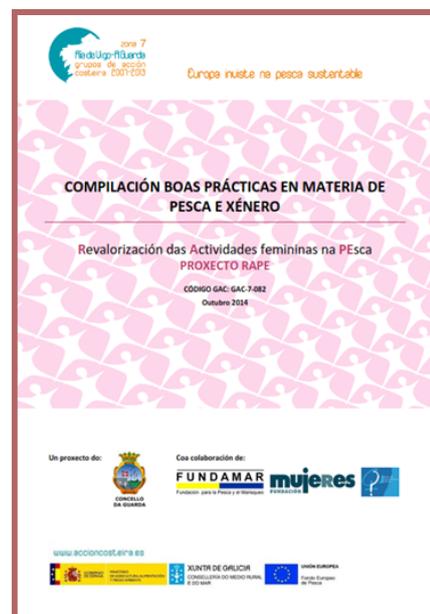
En el seminario y jornada final del proyecto se mostraron las experiencias exitosas y ejemplos de buenas prácticas recabadas para que sirvieran como fuente de información y motivación de cara a la puesta en práctica de nuevas iniciativas emprendedoras; demostrando así el potencial de transferibilidad de este proyecto, que puede ser implementado por el resto de los Grupos de Acción Costera.

El proyecto también ha supuesto la realización del vídeo “As mulleres tiran do Mar”, en el que se recopilan las entrevistas y opiniones generadas en los Grupo de discusión de las participantes en el proyecto RAPE.

GALERÍA DE FOTOS



“Proxecto RAPE” As mulleres tiran do mar



Jornada de difusión del Proyecto RAPE



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Edita:

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

**Catálogo de Publicaciones de la
Administración General del Estado:
<http://publicacionesoficiales.boe.es/>**

Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres en el sector pesquero y acuícola

**NIPO: 013-17-231-6 (línea)
Gratuita / Unitaria / En línea / PDF**



BUENAS PRÁCTICAS EMPRENDEDORAS PROMOVIDAS POR MUJERES EN EL SECTOR PESQUERO Y ACUÍCOLA

Dirección Técnica:
Dirección General de Ordenación Pesquera y Acuicultura
Secretaría General de Pesca. MAPAMA

1ª Edición: Mayo 2016
Revisión: junio 2017



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE