

BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA





Índice

Introducción	1
Turismo	3
Margalaica	4
Turismo marinero Costa del Sol	8
Tuna Tour	11
Naturix Acuiculture	14
Guimatur	17
El Molino Taller del Agua	20
Benboa Corrubedo	23
Hotel "A de Loló"	26
Ruta Milenaria del Atún	28
Aula didáctica de la Cofradía de Pescadores de Puerto de Vega	31
Mejora de empresas de rederas y adecuación de espacio para la venta de útiles de pesca y artesanía	33
Transformación y comercialización	35
Mariscadoras de Anllons	36
Cofradía de Pescadores de Les Roses	38
Currimar	40
Mar de Silleiro	43
Caviar Riofrío	45
Pescado Artesanal	48
Peix de Llotja	50
Loestamospescando.com	52
Suralgae	54
Medio Ambiente	56
Foredunes	57
Salinas de Astur	59
Aguas Limpias y Solidarias	62



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA

Ecoalf	64
Ecoredes.....	67
Aiguanatura dels Ports	69
Centro Regional de Acuicultura “Las Vegas del Guadiana”	71
Carballo Biometanización, S.L.	74
Social	76
Centro interactivo del pescado.....	77
Puerto de Celeiro, S.A.	80
Empreamar.....	83
Emprendedoras en las Zonas de Pesca de Andalucía	85
Pescares	87
Bibliografía.....	89
Páginas web consultadas	89



Introducción

Durante los últimos años la diversificación se ha afianzando como una opción de peso dentro del sector pesquero y acuícola, consolidándose como fuente de generación y mantenimiento de empleos, crecimiento, revitalización y desarrollo de las zonas dependientes de la pesca. Contribuye a la sostenibilidad socioeconómica y medio ambiental de las comunidades pesqueras y por ello, cada vez son más los que se embarcan en llevar a cabo iniciativas dentro este ámbito.

Los nuevos marcos legales propician una situación favorecedora para ello, en el ámbito nacional se hace referencia expresa a esta diversificación, tal y como se recoge en la reforma de la Ley de Pesca Marítima (33/2014), en su Capítulo VI “Medidas de diversificación pesquera y acuícola”.

En el aspecto comunitario, la Comisión Europea, ha tomado especial interés en impulsar la diversificación pesquera y acuícola al incluirla en el nuevo Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP), tal y como lo hicieron en su predecesor, el Fondo Europeo de la Pesca (FEP).

Teniendo en cuenta este escenario, desde la Dirección General de Ordenación Pesquera se trabaja continuamente por fomentar iniciativas orientadas a esa diversificación, que contribuyan a dar respuesta a los retos a los que se enfrentan las comunidades dependientes de la pesca y que generen nuevas oportunidades de empleo y crecimiento mediante la puesta en marcha de actividades alternativas o complementarias.

Por ello, se ha realizado este recopilatorio de buenas prácticas en diversificación pesquera y acuícola, clasificadas acorde con las áreas contempladas en el Plan Estratégico DIVERPES (2013-2020) (Plan Estratégico de diversificación pesquera y acuícola), como una pequeña muestra, atendiendo



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA

a su consolidación en el sector, su potencial para generar y mantener empleo, aumento de beneficios para el sector, protección y conservación del medio ambiente e innovación entre otros aspectos, de forma que pueda servir de inspiración para futuros promotores.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO

Turismo

Según el plan estratégico DIVERPES, en el área de turismo se enclavan todas aquellas actividades y productos ofrecidos a los visitantes de las zonas costeras o con desarrollo de la acuicultura, ligadas al medio pesquero y acuícola.

En dicho área, se incluyen actividades y productos relacionados con el ocio, la pesca turismo, gastronomía, rutas turísticas y ferias relacionadas con el sector, etc. Entre el objetivo de las iniciativas enfocadas a la diversificación del turismo está el dar a conocer las costumbres, el patrimonio de la zona, el oficio y modo de vida de los integrantes de sector, así como la puesta en marcha de establecimientos de restauración, comercios u hospedajes que valoricen la cultura marinera.

El turismo pesquero o marinero y el acuícola abarcan actividades que han propiciado oportunidades de crecimiento y de diversificación de las zonas dependientes de la pesca; y ello se ha visto reflejado en la diversidad de iniciativas puestas en marcha a lo largo del litoral español y en el peso de inversiones realizadas en esta área.

Impulsados por grupos de acción local de pesca o no, cofinanciado o no, estos proyectos han puesto en valor los productos o zonas donde actúan y muchos de ellos han sido reconocidos, mencionados y/o premiados como ejemplos de buenas prácticas. Desde esta sección se quieren destacar algunos de los proyectos, que por unos u otros motivos han sido referentes en la diversificación dentro del turismo.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO

Margalaica

PROMOTOR: **GAC Seo de Finisterra-Ría Muros- Noia**

LOCALIZACIÓN: **El litoral gallego (GALICIA)**

INICIATIVA



Mar Galaica, es una marca registrada propiedad del Grupo de Acción Costera Seo de Finisterra- Ría Muros- Noia (GAC 4), que tiene su origen en una iniciativa puesta en marcha por la Cofradía de Lira, mediante el

proyecto “*Mar de Lira*”, orientado a dar a conocer la complejidad del mundo marino y pesquero a la sociedad, a través del turismo marinerero.

Este proyecto inicial, fue acogido por el GAC 4, transformándolo en una iniciativa global extendida por todo el territorio gallego, dirigido a promocionar los productos y el patrimonio de la pesca local.

Mar Galaica Turismo Mariñeiro, consta de una oferta integrada, que proporciona un servicio completo al visitante, incluyendo alojamiento, restauración, y otras actividades de ocio, respetando una vinculación directa con el mar y el sector pesquero.

Las claves de su éxito quizás sea necesario buscarlas, en el asentamiento de



sus bases, ya que requirió de un gran esfuerzo por implicar al propio sector, y fomentar su participación en este proyecto con sus productos. Para ello, se contó con el asesoramiento de empresas especialistas en turismo que supieron estructurar la oferta de productos y servicios, proporcionando a los pescadores y otros actores las habilidades

necesarias para trabajar con los posibles turistas, lo que llevó al



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO

establecimiento de sinergias entre dos sectores distintos, el pesquero y el turístico.

También supieron ver la necesidad de establecer unos estándares de calidad para que el producto ofrecido fuera atractivo, por lo que crearon un código de calidad denominado “*Estándar Finisterrae*”, un manual de buenas prácticas que regula y avala de forma completa todos los productos y servicios que se incluyen dentro del proyecto “Mar Galaica”.

Como fase final de su puesta en marcha, se realizó un esfuerzo por promocionar y comercializar esta oferta turística, posicionándola con diversos operadores turísticos, así como a través en su propia página web de gestión de reservas www.margalaica.net y otras campañas de difusión, bien a través



de material impreso o bien con la campaña de carácter gastronómico de periodicidad anual “*Come O Mar*”.

Mar Galaica ofrece distintas propuestas:

- Turismo a bordo. El visitante elige un puerto de los que ofrece Mar Galaica para enrolarse en un barco de pesca, en el que compartirá las labores de los marineros, pudiendo asistir a la posterior subasta en la lonja.
- Marinero en tierra. Esta oferta permite conocer el trabajo de las rederas y las mariscadoras de primera mano, visitar lonjas, puertos, museos, talleres, antiguas fábricas, lo que supone una pequeña muestra de las tradiciones y oficios de la historia marinera del territorio.
- La mar de aventuras. Esta opción aporta mayor dinamismo y variación a la experiencia turística, ya que el turista puede decidir en qué y para que quiere embarcarse, pesca deportiva, buceo, etc.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO

- Tabernas y restaurantes. Establecimientos que elaboran los productos pesqueros tanto de forma tradicional como innovadora.
- Alojamientos. Distintas opciones, casas rurales, pequeños hoteles, albergues, apartamentos, relacionados con la temática pesquera.

Atendiendo al dinamismo que encierra esta iniciativa, es necesario mencionar, otras iniciativas que han ido surgiendo en el seno de Mar Galaica desde su inicio como son: “*Mar Galaica Enseña*” y el sello promocional “*Km.0 Margalaica*”.

El primero de ellos “*Mar Galaica Enseña*”, es un programa de turismo escolar, dirigido a niños y niñas de educación infantil, primaria y secundaria, que trata de trasladar a este público la oferta de experiencias relacionadas con el sector pesquero, de forma que pongan en valor estas profesiones, difundiendo los recursos y el patrimonio marinerero.

El segundo “*Km.0 Margalaica*”, consiste en un sello promocional que se otorga a aquellos establecimientos que ofrecen fundamentalmente pescado de las lonjas locales y que han sido capturados con métodos tradicionales.



Buena práctica:

Mar Galaica, es un proyecto que ha demostrado su éxito, ya que el número de productos, servicios y asociados, ha ido en crecimiento desde su creación.

En referencia a su transferibilidad, es necesario indicar que queda patente, pues se ha extendido a los restantes GAC de Galicia, a lo que hay que sumar la intención de otras Comunidades Autónomas de establecer su propia marca en sus territorios, tomando como modelo “*Mar Galaica*”.

También es preciso decir, que el manual de “*Estándar Finisterrae*” sirvió como referente para la elaboración de las “*Bases para la creación del futuro Club*”



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO

de producto de turismo pesquero o marinero”, elaborado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA).

Por todo ello, “Mar Galaica” es una iniciativa reconocida como una buena práctica por la parte de la Red Europea de Zonas de Pesca (FARNET).

El proyecto inicial tuvo una inversión de 154.809,82 €, siendo cofinanciado en su totalidad, proviniendo en un 75 % del Eje 4 del FEP (116.107,36 €) y un 25% de la cofinanciación regional/ nacional (38.702,45 €).



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO

Turismo marineru Costa del Sol

PROMOTOR: Sonia Cruz y Pedro

LOCALIZACIÓN: Estepona – Málaga (ANDALUCÍA)

INICIATIVA

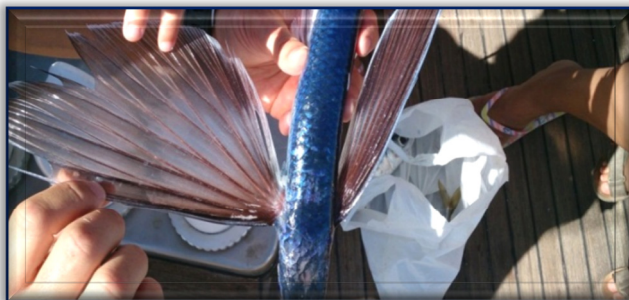


Dar a conocer el mar y todo lo que le rodea. Con esta idea comenzaron su andadura Sonia y Pedro, a través de la puesta en marcha de la iniciativa Turismo Marineru Costa del Sol, en Estepona (Málaga).

Él, pescador de profesión, ella una enamorada del mar y todo lo que puede enseñar, que partía con una formación y experiencia previa en turismo rural, y que realizó un esfuerzo por formarse en distintos aspectos del sector, para posteriormente trasladar todos estos conocimientos al turismo pesquero apostando por la diversificación.

Turismo Marineru Costa del Sol, empresa pionera en Andalucía, es una apuesta por una alternativa complementaria y sostenible a la pesca artesanal, que no hace, sino dignificar este tradicional oficio, a través de la experiencia de los propios pescadores.

Ofrecen una amplia gama de “experiencias”, que han sabido desestacionalizar el turismo pesquero, por lo que su negocio permanece



abierto todo el año, adecuando su producto a la época, y al segmento de visitantes, familias, empresas, escolares, etc.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO

Entre sus propuestas encontramos, visitas guiadas a los puertos pesqueros, asistencia a las subastas de la lonja, talleres de gastronomía marinera, ludotecas y, por supuesto, poder conocer de primera mano la faena de los pescadores. En esta iniciativa se puede encontrar las siguientes temáticas:



- Actividades orientadas a las familias, en las que se puede aprender y disfrutar de la cultura, tradición y gastronomía marinera a través de distintas actividades y divertidos talleres para familias.
- Cultura y tradición, en estas experiencias se puede navegar en paralelo a los barcos de pesca para conocer las labores de la pesca artesanal en directo, la llegada a puerto de las capturas, su posterior subasta en lonja, el oficio de redero o visitar el barrio de los pescadores.
- Taller de gastronomía, donde se puede conocer la ruta del pescado hasta que llega a la mesa y degustar los productos de tradicional sabor marinero.
- Rutas, entre las que es necesario destacar la del Pez Volador, única en España, donde se pueden apreciar todos los pormenores de esta especie tan peculiar.
- Actividades dirigidas a escolares, con el objeto de fomentar valores formativos y educativos, que refuerzan los contenidos impartidos en clase sobre el sector pesquero.
- Actividades para grupos, adaptándolas a las necesidades, dirigida a amigos, empresas, asociaciones o como una nueva oferta para las agencias de viajes.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO



- Además, a lo largo de todo el año disponen de distintas ofertas, como talleres de cocina marinera, ludotecas de navidad y marineras, noche de San Juan, festividad del Virgen del Carmen, o talleres de fotografía de paisajes marinos.

Conscientes de la importancia de las nuevas tecnologías, disponen de una muy completa página web en la que se pueden consultar todos estos servicios y conocer más en profundidad todo lo que pueden ofrecer www.turismomarinero.com, que también pueden ser consultados en su página de Facebook, que actualizan prácticamente a diario.

Buena práctica:

Turismo Marinerero Costa del Sol, es una iniciativa creada con esfuerzo y constancia, que está obteniendo resultados muy positivos, ha sabido establecer sinergias con otros sectores, entablando relaciones con distintos turoperadores, y establecimientos hoteleros.

Es una iniciativa fácilmente transferible a otras zonas dependientes de la pesca, que ha sabido establecer una amplia gama de experiencias, dirigida a diversos tipos de visitantes, creando empleo de calidad, buscando ofrecer un producto turístico sostenible y alternativo en las localidades pesqueras, poniendo en valor sus gentes, cultura y tradición marinera.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO

Tuna Tour

PROMOTOR: Grupo Balfegó

LOCALIZACIÓN: L'Ametlla de Mar –Tarragona (CATALUÑA)

INICIATIVA



Los primos Manel y Pere Vicent Balfegó pertenecen a la quinta generación de pescadores al frente de esta compañía familiar especializada en la captura, cría y comercialización del atún rojo.

La familia Balfegó comenzó a desarrollar la pesca del atún rojo a finales del siglo XIX, con la técnica denominada “*tonaire*”, y hoy en día se ha convertido en una empresa líder en el sector pesquero que ha sabido evolucionar y crecer acorde con criterios de sostenibilidad, adaptando su actividad a las reformas legales, a las innovaciones tecnológicas y a las preferencias del mercado, creando un producto competitivo.

La actividad principal de este grupo la sitúa a la cabeza del mercado español en la pesca y comercialización del atún rojo. Cuenta con piscinas en las que se transfieren los atunes capturados mediante técnicas sostenibles desde el punto de vista medioambiental en las aguas orientales de las Baleares, cuando llega el momento óptimo, los ejemplares seleccionados son sacrificados, para su posterior procesado y comercialización, donde es necesario destacar que la compañía destina el 75 % de su producción al mercado internacional.



Este Grupo empresarial, se encuentra implicado al cien por cien en su medio de vida, pues participa, colabora, promueve y financia numerosos proyectos de investigación en torno al atún rojo, y trata de posicionarse a la vanguardia, ya que son los primeros en trazar electrónicamente los atunes de forma



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO



individual, en todas y cada una de sus partes, siendo los primeros y únicos en gestionar electrónicamente los documentos de captura en todas sus fases, “de la red al plato”.

Complementariamente a estas actividades, el Grupo ha creado una empresa de teledetección aerotransportada, orientada a labores científicas

sobre el atún rojo y trabajos comerciales de fotografía aérea.

Una de las iniciativas más reciente abordadas por el Grupo Balfegó, es la iniciativa turística “*Tuna-Tour*”.

En esta experiencia, los visitantes embarcan en un catamarán diseñado exclusivamente para este cometido, que les traslada hasta las piscinas de acuicultura, durante el trayecto a través de soportes multimedia pueden conocer diversos aspectos en torno al atún rojo, su historia, cultura de la pesca del atún y otros aspectos relacionados, incluyendo una degustación del producto, pero el punto culminante se produce cuando se llega a destino, donde los pasajeros pueden nadar, o según la opción, bucear entre atunes.

Por ampliar sus posibles clientes, ha ido acomodando su oferta a distintos tipos de público, escolares, empresas, grupos, e incluso creando eventos a medida, tal y como se refleja en su página web, www.tuna-tour.com.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO

Buena práctica:

"Tuna-Tour", del Grupo Balfegó, es una experiencia pionera e innovadora que ha creado empleo estable, y que ha ayudado a desarrollar el potencial turístico de la zona, creando sinergias

entre el sector turístico y el pesquero, ya que ha ido conformando su oferta colaborando con turoperadores, restaurantes, la lonja de pescado y otras atracciones de la zona, para ofrecer un servicio más completo y atractivo.

El proyecto inicial de Tuna- Tour tuvo una inversión de 1.029.000,00 €, invertidos principalmente en la construcción del catamarán y obtuvo una cofinanciación total de 165.789,00 €, provenientes del Eje 4 del FEP.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO

Naturix Acuiculture

PROMOTOR: Naturix Acuiculture, S.L.

ÁMBITO DE ACTUACIÓN: Valderrebollo-Guadalajara (CASTILLA-LA MANCHA)

INICIATIVA



Naturix tiene su origen en la empresa familiar fundada en el año 2006, "Truchas de la Alcarria, S.L.", que, siendo conscientes de la necesidad de revalorizar los productos de la acuicultura ecológica, crea en 2008 la empresa "Naturix Acuiculture, S.L.", que ha hecho de lo ecológico su seña de identidad.

Naturix apuesta por nuevas iniciativas de producción y comercialización con pescado 100% ecológico, ofreciendo productos acuícolas de calidad diferenciada, basados en el bienestar animal, la seguridad alimentaria y el respeto por el medio ambiente.

Su actividad principal es el cultivo sostenible y la comercialización de especies piscícolas tanto continentales como marinas de origen ecológico, en base al Reglamento CE 710/2009 de acuicultura ecológica y algas marinas, siendo una de las pocas empresas españolas que cuenta con la certificación ecológica para la transformación de productos de la agricultura biológica.

En referencia a esta materia, es necesario reseñar, que la UE apoya desde hace años la producción ecológica como instrumento de revitalización del medio rural y la conservación del medio ambiente, y en este sentido Naturix, no ha hecho sino contribuir a través del desarrollo de proyectos de I+D+i en ámbitos de la producción, la





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO

transformación y el envasado de sus productos, creando empleo y ayudando a fijar población en el entorno rural, dando respuesta a un sector de la población cada vez más preocupado por conocer el origen de los productos que integra en su alimentación.

Por ello, esta empresa, cuida todos los detalles, respetando una forma de producción natural, ya que los piensos con los que alimentan a su producción piscícola están compuestos por harina y aceite de pesquerías sostenibles y otras harinas de cereales ecológicos, y todo ello en un entorno de libertad, donde sus peces pueden nadar con tranquilidad.



Aparte de las zonas habilitadas para criadero, preengorde y engorde, disponen de una sala de transformación que cuenta con todos los registros sanitarios y certificados ecológicos para elaborar cualquier producto "bio" de acuicultura, lo que le ha permitido ampliar su

gama de productos de venta al público, incorporando conservas de trucha, lubina y dorada, ahumados, filetes cocinados, huevas de truchas, patés, aceites y otros productos, los cuales son comercializados tanto a través de su propia página www.naturix.es, como a través de otros distribuidores de productos biológicos.

Su vertiente de diversificación se encuentra íntimamente ligada a su actividad principal, ya que Naturix dispone de un lago de pesca recreativa y el ocio familiar, ampliando a otra serie de actividades como visitas guiadas, turismo activo, talleres de pesca, educación ambiental, visitas escolares y actividades para grupos, disponiendo de un bar – restaurante, donde se pueden realizar





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO

degustaciones y otros eventos.

Buena práctica:

Naturix Acuiculture, es una iniciativa comprometida con el medio ambiente, con un alto carácter transferible, que ha supuesto una revalorización de la zona rural en la que se localiza y preocupados por la innovación desde sus inicios, lo que la convierte en un ejemplo de buena práctica, prueba de ello es el premio recibido en el año 2011 “*Alimentos de España a la Producción Ecológica*” o el premio “*Red Empreverde*” de la Fundación Biodiversidad.

La inversión realizada en las actividades turísticas gira en torno a los 90.000,00 €, destinados principalmente a equipamientos de cocina, pequeñas obras y utillaje, para los que no ha recibido ninguna subvención.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO

Guimatur

PROMOTOR: **Asociación Cultural Mulleres do Mar do Cambados**

LOCALIZACIÓN: **Cambados- Vigo- Pontevedra (GALICIA)**

INICIATIVA



La asociación cultural Mulleres do Mar do Cambados, denominada "Guimatur", trabaja para difundir la cultura marinera y los valores tradicionales del trabajo en el mar.

Surgió en el año 2004, tras unos cursos de formación organizados conjuntamente por el Ayuntamiento y la Cofradía de Pescadores de "San Antonio" de la localidad pontevedresa de Cambados y que fueron subvencionados por la Iniciativa EQUAL del Fondo Social Europeo.

A través de dicha iniciativa comunitaria, dirigida a promover nuevas prácticas de lucha contra todo tipo de discriminación y de desigualdad en el mercado de trabajo, las mujeres pudieron asistir a diversos cursos que le aportaron formación y competencias para afrontar la puesta en marcha de esta actividad turística.

Tal y como se muestra en su página web www.guimatur.org, los objetivos de esta asociación son: mostrar la forma de vida y la rica herencia cultural del pueblo marinero, promocionar la cultura tradicional y artesanal marinera, dar a conocer su trabajo y los avances conseguidos, revalorizar el papel de la mujer en el mundo del mar, promocionar las actividades vinculadas al mar y sus productos, así como su riqueza gastronómica.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO



Está formada por 19 mujeres, de las cuales 17 son mariscadores y 2 rederas, todas ellas pertenecientes a la Cofradía de Pescadores de Cambados, a las que les une su compromiso por mostrar actividades esenciales de su entorno y de sus vidas, haciendo de lo cotidiano una experiencia recomendable para los turistas.

Actualmente realizan dos recorridos, la ruta del marisqueo y la ruta del puerto, con algunas variantes.

La primera consiste en realizar una bajada a la playa, donde es posible conocer todo el proceso del marisqueo desde la extracción hasta la comercialización, incluyendo una visita al barrio mariner de San Tomé con explicación de la arquitectura popular marinera.

En la segunda se puede visitar el puerto de Tragove, donde se conocerán diversos aspectos relacionados con la pesca; la lonja, y una nave de rederas, para conocer de primera mano este oficio.

En cualquiera de los dos casos se puede añadir la visita a una conservera, o añadir la ruta por los viñedos, ya que la comarca es bien conocida entre los interesados en el enoturismo.

También organizan visitas para escolares, para que los alumnos puedan conocer todo el proceso del marisqueo.

Las actividades turísticas ofrecidas por Guimatur no se podrían calificar como altamente rentables para la asociación, ni evidentemente podrían sustituir el





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO



marisqueo por el turismo, no es lo que buscan, sino contribuir al conocimiento de estas profesiones, poner el valor su trabajo y demostrar que las mujeres tienen un importante papel en el sector pesquero.

Buena práctica

La asociación cultural Mulleres do Mar do Cambados "Guimatur", es una empresa pionera del turismo-pesquero en Galicia, y que ha recibido diversos premios, entre ellos el premio del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente a la excelencia e innovación para mujeres rurales, en el año 2012.

Fomentan la igualdad de género en el sector pesquero, dotando de visibilidad el trabajo realizado por las mujeres y su contribución a dicho sector, siendo en gran ejemplo de diversificación y sostenibilidad al mismo tiempo.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO

El Molino Taller del Agua

PROMOTOR: Molino Taller del Agua

LOCALIZACIÓN: Manzanares del Real (MADRID)

INICIATIVA

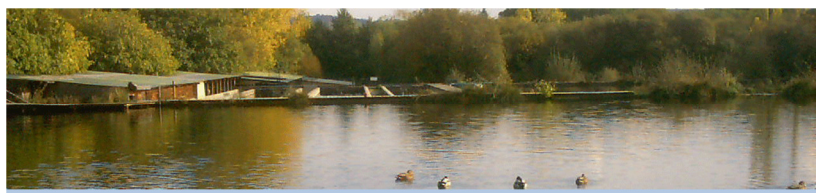


El Molino Taller del Agua, es un Centro de Educación Ambiental de los ecosistemas de agua dulce, que tiene sus orígenes en la reconversión de una piscifactoría dedicada a la producción de truchas.

Esta situado en plena Sierra del Guadarrama, dentro del Parque Regional de la Cuenca Alta del Manzanares, declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO y debe su nombre a la existencia de un antiguo molino harinero del siglo XVI, que aún hoy se conserva, lo que retrata la belleza en sí del lugar.

La finca cuenta con una superficie de 25.000 m², en la que se distribuyen los estanques de piscicultura, en sus distintas fases; salas de acuarios, invernaderos de fitoplancton y zooplancton, acuaterrarios de anfibios y reptiles, sala de observación microscópica; área de pesca y barcas de remo; zonas de vida silvestre; dos salas multiusos, donde se pueden realizar talleres, terapias, proyección de videos, conferencias e incluso pernoctar, y completando su oferta "La Cabaña", un comedor con chimenea y terraza al borde del agua, donde se organizan evento privados.

Esta amplitud de instalaciones, permite llevar a cabo distintos tipos de actividades, que se podrían dividir en dos bloques, íntimamente relacionadas.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO

Su vertiente piscícola se encuentra dirigida a la repoblación, ya sea para el suministro de especies para ríos, la pesca deportiva o para la corrección desajustes ecológicos en masas de agua combatiendo la proliferación de otras especies como algas o insectos.

En su parte ocio-turística, hay que destacar la pesca deportiva en la que el Molino Taller de Agua funciona como un club de pesca al que los interesados pueden asociarse, previo pago de la cuota. También imparten cursos de pesca, tanto para niños como para adultos.

Disponen de actividades específicas destinadas a la educación ambiental, tanto para familias como para escolares, como son:

- “*La Senda del Agua*”. En la que se puede realizar un recorrido por las plataformas que discurren por distintos tramos del río y entre las piscinas de cría, donde se observa y reconoce la fauna del entorno, montar en un transbordador y pescar sin muerte.
- “*Programa de educación ambiental en ecosistemas de agua dulce*”. Dirigido a escolares, con el objetivo de facilitar la comprensión de los ecosistemas acuícolas madrileños.
- “*Campamentos de verano*”. Son campamentos de día, durante los meses de verano, en los que se pueden realizar diversas actividades en contacto con la naturaleza.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO

El conjunto de estas actividades, derivó en un Programa Integral que ha sido declarado de interés social por la Comunidad de Madrid y que es único en la Comunidad Europea.

Otro aspecto a destacar, es que ofrece su asesoramiento profesional en el ámbito de su experiencia, piscicultura, ecología de los ecosistemas dulceacuícolas, I+D, pesca deportiva, educación ambiental, formación, etc.

Y de forma más reciente han comenzado a ofrecen sus instalaciones naturales para la grabación tanto del entorno, como subacuáticamente los ecosistemas de agua dulce.

Estas actividades que pueden encontrarse en su totalidad en la página www.tallerdelagua.org.

En definitiva, esta iniciativa, mantiene en todas sus acciones el compromiso con el medio ambiente a través de su contribución a la conservación de ecosistemas dulceacuícolas, la educación y la sensibilización.



Buena práctica:

El Molino Taller del Agua, es un ejemplo de iniciativa sostenible, ya que perdura desde hace más de treinta años, sus promotores preocupados por el medio ambiente han creado un proyecto que aporta un valor añadido a los productos de la acuicultura, integrando la educación y el respeto por la naturaleza.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO

Benboa Corrubedo

PROMOTOR: Relento, S.L.

LOCALIZACIÓN: Corrubedo- La Coruña (GALICIA)

INICIATIVA



El proyecto Benboa se asienta en una antigua fábrica de salazón del pueblo pesquero coruñés de Corrubedo, donde se encuentra también el parque natural protegido de las Dunas de Corrubedo, cuyo principal atractivo turístico es un gran complejo dunar de 1 km de largo, 250 m de ancho y 20 m de altura, que lo convierte en el parque natural más visitado de toda Galicia, siendo una zona de gran atractivo turístico.

Los promotores de esta iniciativa, supieron ver las posibilidades y decidieron poner en marcha aquí su proyecto, recurriendo a la cocina basada en la pesca y el marisco local, en conjunción con actividades educativas y turísticas.



Benboa es un proyecto diversificador en los que confluyen actividades orientadas a la transformación, la comercialización, y el turismo, a través de diferentes actividades, dispuestas en sus instalaciones que se encuentran divididas en dos plantas convirtiéndolo en un espacio multiusos.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO

En la planta baja se encuentran:

- Una cetárea con el más moderno equipamiento, en la que se cuida el marisco procedente de la pesca artesanal, una de las materias prima de sus elaboraciones.
- Planta de producción artesanal de platos preparados naturales, en la que se elaboran exquisitos platos saludables y naturales, acorde con la cocina tradicional gallega, pero con un toque innovador.



En la planta alta, se encuentra las actividades más turísticas y gastronómicas, como son:

- Una taberna, donde degustar a modo de picoteo los productos del mar, decorada con motivos marineros.
- Mercado tradicional, donde se pueden encontrar una gran variedad de productos gallegos, principalmente ecológicos a precios razonables.
- Obradoiro: un área multiuso, dedicada en gran parte al servicio de comidas y cenas, donde los comensales pueden observar cómo se elaboran los platos, aunque también tiene otros usos como talleres de cocina, conferencias, exposiciones relacionadas con la cultura marítima, conciertos, representaciones o catas de vinos y otros productos.



Benboa apuesta por las nuevas tecnologías, tal y como se puede comprobar en su elaborada y completa página web www.benboa.com, donde es posible adquirir sus productos y conocer toda su filosofía.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO

Buena práctica:

Esta iniciativa ha revitalizado una zona con escasa actividad económica, fomentando el desarrollo sociocultural del entorno, creando puestos de trabajo locales, luchando contra la estacionalidad del turismo, poniendo en valor la cultura marinera local, y la pesca artesanal, acorde con criterios medioambientales, lo que le ha valido un reconocimiento por parte de FARNET como buena práctica.

Ha logrado introducir la innovación, combinándola con la tradición y si bien es una iniciativa transferible requiere una fuerte inversión.

A este respecto, la inversión inicial fue de 466.177,60 €, obteniendo una cofinanciación de distintas fuentes, entre ellas el FEP, del que obtuvo 186.471,03€.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO

Hotel “A de Loló”

PROMOTOR: M^a Luz González Romero

LOCALIZACIÓN: Muxía- La Coruña (GALICIA)

INICIATIVA



Este hotel se encuentra en Muxía (La Coruña), localidad que ha ido consolidándose como una de las principales metas jacobeanas, en la que se localiza la

iglesia marina románica de la Virgen de la Barca, cuyo nombre se debe a la creencia de que la Virgen María había acudido al lugar en una barca de piedra para dar ánimos al Apóstol Santiago en su predicación por el noroeste de la Península. Esto unido a la belleza paisajística y natural del entorno, hacen de esta localidad un importante reclamo turístico.

Sin embargo y teniendo en cuenta que la oferta hotelera de la zona no era muy extensa, en el año 2010, María Luz, la mujer de un pescador jubilado, decidió poner en marcha este hotel, aprovechando esta oportunidad de negocio.

Este proyecto empresarial familiar, partió de la rehabilitación de una vieja casa tradicional de piedra, que ha dado lugar a un hotel con 8 habitaciones, con una original decoración de inspiración marinera, y un restaurante que ha conseguido posicionarse entre los diez mejores de la provincia de La Coruña.

Así mismo, ofrecen rutas turísticas confeccionadas a medida, para que el visitante pueda conocer el entorno, en este sentido cuentan con una zona de





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO



divulgación en el propio hotel, donde se pueden contemplar distintas exposiciones culturales relacionadas con el mar y otros eventos.

Es necesario destacar su adaptación a las nuevas tecnologías que han sabido integrar en este proyecto, pues disponen de wifi y una App exclusiva, que incluye

dos rutas patrimoniales y culturales, para conocer el entorno y que puede descargarse en su página, www.hoteladelolo.com, donde es posible conocer todos los aspectos de esta iniciativa.

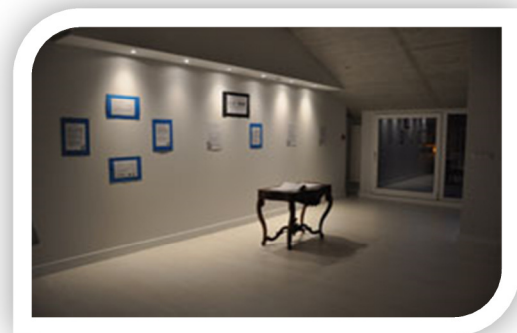
Buena práctica:

El hotel A de Loló, es un modelo reconocido por FARNET, que ha conseguido integrar la innovación y la tradición, preocupados por divulgar la riqueza de su entorno y la cultura marinera, pero incluyendo nuevos aspectos como una moderna decoración o la inmersión en las nuevas tecnologías.

Ha conseguido crear nuevos puestos de trabajo locales, los cuales se ven aumentados durante la temporada alta de turismo.

Es un proyecto transferible a otras iniciativas empresariales, que aunque en este caso concreto ha requerido de una importante inversión, es posible adaptarlo a las circunstancias particulares en cada caso.

La inversión inicial fue de 1.087.587,08 €, obteniendo una cofinanciación de distintas fuentes, entre ellas el FEP, del que obtuvo 187.587,08 €.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO

Ruta Milenaria del Atún

PROMOTOR: GDP Cádiz Estrecho

LOCALIZACIÓN: Cádiz (ANDALUCÍA)

INICIATIVA



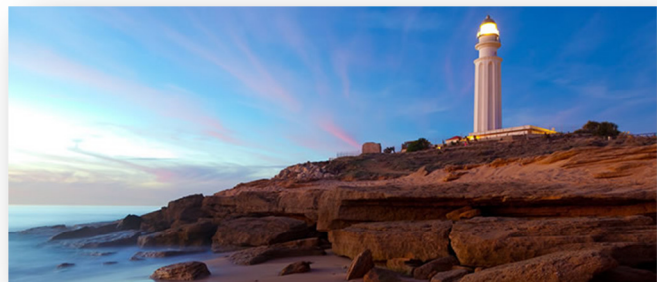
RUTA
MILENARIA DEL
ATÚN

Esta iniciativa nace del Grupo de Desarrollo Pesquero de Cádiz-Estrecho, el cual, en la búsqueda de la creación de empleo y la diversificación dentro del sector pesquero, destina fondos a la difusión de su patrimonio pesquero, y lo

hace a través de la promoción de una oferta global de actividades turísticas vinculadas con las almadrabas y su producto estrella, el atún, que fusiona las "Raíces", la "Vida", los "Sabores" y las "Emociones" de las localidades de Conil, Barbate, Zahara de los Atunes, Tarifa y La Línea de la Concepción

La oferta, desarrollada por cerca de 100 empresarios y comerciantes locales, se distribuye en distintas actividades que se ajustan a cada una de las necesidades de los visitantes, tal y como se detalla a continuación.

- Raíces. En este itinerario se podrá conocer la historia y legados de sus antiguos moradores, desde la prehistoria hasta nuestros días, también es posible descubrir las celebraciones y fiestas tradicionales de la zona. Esta experiencia, incluye cinco rutas distintas, la Línea militar; Barbate y Zahara atunera; Tarifa de las dos culturas; los Siglos de oro de Conil y Joyas históricas.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO



- Vida. Este conjunto de actividades está orientado a dar a conocer y poner en valor la riqueza del entorno natural, sus playas, flora y fauna, donde es fácil realizar avistamiento de cetáceos, y observatorios ornitológicos. En este caso se recogen las siguientes rutas: Sol y playa; Parques Naturales; Joyas de la naturaleza; Birdwatching y Whale watching.

- Sabores. Es la vertiente gastronómica, en la que se realiza un recorrido por la tradición culinaria de estos pueblos con sabor marinero, tomando el atún como plato principal, pero no el único. En este marco se encuadran las Rutas gastronómicas; Experiencias gourmet; Secretos del atún y Actividades singulares.
- Emociones. Orientado al turismo activo, prestando especial atención a aquellas que tienen como entorno fundamental el mar y los Parques Naturales, siempre con un profundo respeto por la naturaleza. En este caso se divide en Emociones en tierra y Emociones en el mar.



Todas estas actividades se encuentran detalladas en su página web: www.larutamilenariadelatun.com.

Esta iniciativa desde su puesta en marcha en el año 2012, ha ido creciendo, manteniéndose viva, prueba de ello son sus jornadas gastronómicas del atún anuales que atrae a números turistas.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO

Buena práctica:

La ruta milenaria del atún, ha logrado crear un reclamo cultural y de ocio consolidado, estableciendo sinergias con otros sectores.

Este proyecto ha creado nuevos puestos de trabajo indirectos al promocionar determinados productos turísticos como el turismo activo, lo que ha dado lugar a la puesta en marcha de nuevas empresas en esta materia, revitalizando la zona. Por estos motivos este proyecto ha sido reconocido como un ejemplo de buena práctica por parte de FARNET.

En cuanto a su transferibilidad, es necesario indicar que ya existen otras iniciativas similares en diversas comunidades autónomas, por lo que es un proyecto viable.

La inversión inicial fue de 389.240 €, obteniendo una cofinanciación del FEP, de 291.930 €, aunque sigue recibiendo otras subvenciones anuales para determinadas actividades como las jornadas gastronómicas.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO

Aula didáctica de la Cofradía de Pescadores de Puerto de Vega de Vega

PROMOTOR: Cofradía de Pescadores N^o Señora de la Atalaya

LOCALIZACIÓN: Puerto de Vega- Navia (P. DE ASTURIAS)

INICIATIVA



El pueblo del Puerto de Vega, situado en la costa occidental del Principado de Asturias, en el Municipio de Navia, ha estado ligado desde siempre a la pesca.

Antiguamente fue un activo puerto comercial y ballenero y en la actualidad continúa dedicado a la actividad pesquera, siendo el puerto asturiano desde el que se despacha la mayor parte del percebe de esta autonomía.

Para completar la oferta turística de este pueblo, como lo es su arquitectura, calles, e historia, se ha sumado esta iniciativa puesta en marcha por los pescadores de la Cofradía de Nuestra Señora de la Atalaya.

En el año 2014 comenzaron con visitas guiadas a la Rula, cuya historia data de 1929, en las que se explica su funcionamiento, y la importancia de la propia Cofradía.

Esta actividad se ha ampliado de forma más reciente, mediante la apertura del Aula

Didáctica de la Cofradía de Pescadores de Puerto de Vega, esta iniciativa en su conjunto, es decir las visitas más el aula didáctica, ha surgido por voluntad de los propios pescadores, siendo un complemento económico para las arcas de la Cofradía.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO

En esta aula se pueden conocer distintos aspectos del día a día de los pescadores, artes de pesca utilizadas, las características de distintas especies, y adentrarse en la historia marinera local mediante paneles explicativos y otros medios audiovisuales, lo que aporta un valor añadido a los productos ofertados por la Cofradía.

Buena práctica:

La iniciativa llevada a cabo por la Cofradía de Pescadores de Nuestra Señora de la Atalaya, contribuye a la mejora y el desarrollo de las zonas dependientes de la pesca, que favorece la diversificación y que va ampliando la gama de actividades de las que obtener ingresos, siendo reconocida por FARNET como iniciativa destacable.



La inversión inicial ha sido de 135.399,00 €, obtenidos de la subvención del Eje 4 del FEP.



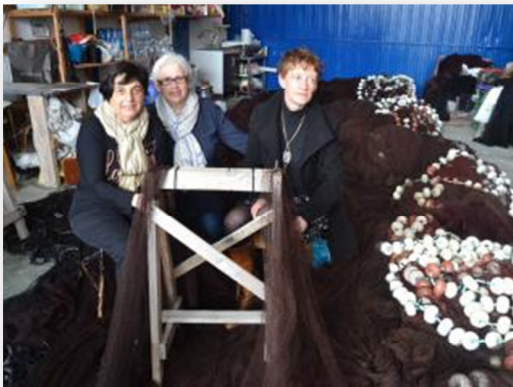
BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO

Mejora de empresas de rederas y adecuación de espacio para la venta de útiles de pesca y artesanía.

PROMOTOR: Equipo A.T., C.B.

LOCALIZACIÓN: Lastres (P. DE ASTURIAS)

INICIATIVA



La empresa EQUIPO A.T, está formada por dos mujeres que desarrollan su actividad principal como rederas.

Este tradicional oficio es imprescindible, pero no goza del reconocimiento que merece, ni social, ni económicamente, los ingresos son intermitentes pues dependen de los barcos que llegan a puerto, así que dispuestas a buscar nuevas fuentes de

ingresos y observando el interés de los turistas por conocer su trabajo, comenzaron a ofrecer visitas guiadas, las cuales se concentraban en la época estival.

Por ello decidieron dar un paso más, elaborando objetos de artesanía con su propio material de trabajo, confeccionándolos en épocas de menor actividad, para venderlas en temporadas de afluencia turística.

La idea se consolidó con el acondicionamiento de una nave en el puerto de Lastres, en el que aparte de realizar las labores propias de redera, venden suvenires, objetos artesanales de elaboración propia, y otros artículos de pesca deportiva.

El potencial público visitante queda desestacionalizado, ya que asisten tanto turistas como pescadores deportivos en busca de cebo u otros aparejos.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TURISMO



Entre sus actividades han incluido la impartición de cursos de reparaciones de redes a gente interesada en aprender este oficio milenario, imprimiendo un carácter a esta iniciativa no sólo turístico, sino también formativo.

Buena práctica:

Esta iniciativa contribuye a la dinamización de la económica local, así como a la creación y mantenimiento de puestos de trabajo, mediante la diversificación en el sector, dotando, al mismo tiempo, de visibilidad a un oficio artesanal como es la reparación de redes pesqueras.

Por ello, fueron requeridas para participar en la Conferencia de Bruselas "Rumbo al 2020" organizadas por la Red Europea de Zonas de Pesca (FARNET) y fueron premiadas en el VI Congreso de la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero, con el reconocimiento al "Emprendimiento de la mujer pesquera"

La inversión para la puesta en marcha de este proyecto asciende a 26.106,96€, de los cuales 10.166,27 € fueron subvencionados, por fondos estatales, autonómicos y del FEP, aportando este último 5.584,33 €





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Transformación y comercialización

Las actividades vinculadas a la transformación y comercialización de la industria pesquera es otra de las líneas más destacables en el ámbito de la diversificación.

Se trata de actividades orientadas a mejorar la transformación, los canales de distribución y la comercialización.

Dentro de este tipo de actividades tienen cabida las que aumentan el valor añadido de los productos pesquero y acuícolas a través de nuevas formas de presentación, las inversiones en nueva maquinaria que aumente la competitividad, la adaptación de las nuevas tecnologías para la venta online, la búsqueda de nuevos canales de comercialización o el control y promoción de marcas colectivas y de garantía. También aquellas que incorporen nuevas líneas de negocio, la comercialización de nuevas especies o el aprovechamiento comercial de subproductos.

En esta sección se quieren destacar algunas iniciativas en el área de la transformación y comercialización que por su transferibilidad a otras zonas, por su impulso o contribución revitalizadora en la zona o en los productos, por su innovación, etc, son ejemplos representativos de buenas prácticas en este ámbito.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Mariscadoras de Anllons

PROMOTOR: Agrupación de Mariscadoras de Esteiro do Río Anllóns.

LOCALIZACIÓN: Cabana de Bergantiños- La Coruña (GALICIA)

INICIATIVA



La agrupación, fundada en el año 1987, reúne a 31 mariscadoras de la localidad de Río de Anllons. Todas ellas se dedican a la extracción del banco de berberechos que se encuentra en el estuario y al cuidado del mismo.

Tras la compra de una depuradora, el trabajo de las mariscadoras dejó de limitarse a la recogida del berberecho, pasando a participar de una forma más activa en la venta de su producto a los distribuidores locales. Además, en febrero del 2012, tanto el punto de venta como la depuradora de la Agrupación se certificaron en la marca de calidad PescadeRías, otorgando al producto una garantía de frescura y calidad.

El proyecto se articuló en torno a tres actuaciones:

- Dar a conocer y posicionar el producto que trabajan entre los potenciales compradores. Para ello se organizaron una serie de jornadas orientadas al sector hostelero y de restauración en las que, con la colaboración de un cocinero de prestigio, se dieron a conocer las propiedades y la calidad del producto. Para una mejor difusión del





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

berberecho se elaboró material promocional, fundamentalmente trípticos y un pequeño recetario surgido de las recetas elaboradas en las jornadas con el sector de la hostelería y restauración.

- Buscar nuevas formas de presentación del producto que permitan la generación de mayor valor añadido y el incremento de la rentabilidad del mismo. Para ello la Agrupación de las mariscadoras organizó un curso de cestería para analizar y adquirir los conocimientos necesarios para la elaboración de nuevos envases.
- Creación en la Casa de las Mariscadoras de la infraestructura y la maquinaria mínima necesaria para poder desarrollar allí actividades de promoción del berberecho, y otras actividades divulgativas orientadas a escolares.

Buena Práctica:

Esta iniciativa es un claro ejemplo de cooperación y superación por afrontar nuevos retos, que ha contribuido a la revitalización de esta zona dependiente de la pesca. En cuanto a su transferibilidad, es necesario destacar que han presentado su proyecto a otros grupos y asociaciones pesqueras, como ejemplo de buena práctica y como tal fue reconocida por FARNET.



Así mismo, han impulsado la diversificación de actividades a través del turismo, la formación y la promoción del entorno natural y sus recursos, recibiendo en el año 2011 el Premio a la Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales.

El coste total del proyecto asciende a 37.310,15€ y obtuvo una cofinanciación del eje 4 del FEP de 28.674,36€.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Cofradía de Pescadores de Les Roses

PROMOTOR: Cofradía de Pescadores de Les Roses

LOCALIZACIÓN: Roses-Gerona (CATALUÑA)

INICIATIVA



La Cofradía de Roses fundada hace más de 90 años, decidió hace dos décadas cambiar su mentalidad y comenzar a diversificar en distintos aspectos.

Para ello, constituyó la empresa "*Pescadors de Roses, S.L.U*", abriendo la posibilidad a otras actividades como es el envasado y la comercialización de distintos productos pesqueros, entre los

que cabe destacar el fumet de pescado y marisco, elaborado artesanalmente con especies de difícil comercialización; los precocinados de pescado, o más recientemente el "carpaccio" de gamba roja.

Conscientes de que la pesca extractiva debe ir acompañada del cultivo para conseguir una sostenibilidad, decidieron construir una piscifactoría dedicada a la cría de lubina que también comercializan.

Pero la Cofradía de Pescadores de Les Roses, también ha incluido actividades de diversificación en otra vertiente, la del turismo pesquero, y en el año 2013, en coordinación con la Estación Náutica Roses Cap de Creus y bajo el auspicio del

Ayuntamiento de Roses, puso en marcha una serie de propuestas en este sentido, dentro del proyecto "*Roses Vila Marinera*", en el que se incluyen diversas actividades tal y como se puede comprobar en su página web

www.rosesvilamarinera.com .





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Buena práctica:



La diversificación orientada hacia la transformación y comercialización de productos pesqueros ha supuesto un incremento en la rentabilidad de las capturas desembarcadas, lo que supone un mayor beneficio tanto económico, como medioambiental, ya que supone una menor disminución progresiva de los recursos de mar.

En cuanto a su vertiente turística, es necesario destacar la creación de sinergias con otros sectores como el turístico, así como la posibilidad de crear nuevos empleos, aportando un valor

añadido a la profesión de pescador, permitiendo al mismo tiempo conocer la cultura marinero y la difusión del patrimonio en torno al mar.

Estas opciones facilitan el mantener unos ingresos más lineales a lo largo de todo el año, lo que aporta estabilidad a los pescadores.

También es necesario destacar la capacidad de asociacionismo y cooperación entre los socios de la propia cofradía a la hora de crear un proyecto colectivo, que ha sido beneficioso para todos.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Currimar

PROMOTOR: GDP Mariña-Ortegal

LOCALIZACIÓN: Xove- Lugo (GALICIA)

INICIATIVA



El objetivo principal de las tres mujeres que emprendieron esta iniciativa es mantener la forma tradicional de conservar el bonito con toda su calidad, fresca y sabor. Aprendieron de la gente de Burela la elaboración de las conservas de manera tradicional y es de esta manera como elaboran su producto, tanto en la manipulación como en la cocción y envasado del pescado.

La idea comenzó a llevarse a cabo cuando en 2012 conocieron las posibilidades de financiación que ofrecía el eje 4 del FEP para el desarrollo de las zonas de pesca. Dos de las socias estaban en paro y ya que conocían la labor de las conservas tradicionales, se fue gestando el proyecto hasta que se hizo realidad.

La ayuda recibida se destinó a acondicionar las instalaciones y adquirir el equipamiento para poder desarrollar su actividad, neveras, hornos, superficies de trabajo, etc.

En la actualidad trabajan dos líneas de producto fundamentales:

- El bonito del Norte, procedente de la lonja de Burela, y presentado en distintos formatos como lomos en aceite de oliva, en escabeche, en





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

aceite de oliva ecológico y al natural (con agua de mar depurada); o el cogote, la ventresca y las migas de bonito en aceite de oliva.

- El pulpo, cocido y envasado con aceite de oliva virgen extra, o como base de un salpicón.

Recientemente han desarrollado dos platos preparados: fabas con pulpo y bonito en salsa de tomate. Y aunque están son sus materias primas principales, también apuestan por especies autóctonas como la aguja.



Operan en todo el territorio nacional, estando presentes en tiendas representativas del Sector Gourmet en Galicia, Madrid y Asturias, y comienzan a tener presencia efectiva en provincias como Zaragoza, Valladolid o Huelva.

Sus productos se pueden adquirir a través de su web www.currimar.com, así como a través de otros operadores, abriéndose en el año 2014 al mercado internacional con la exportación de sus conservas a Méjico.

Buena práctica:

Esta iniciativa fue escogida por FARNET por su transferibilidad ya que se podría realizar la misma tipología de proyecto en cualquier otra zona con similares características en cuanto a la tradición en la metodología de envasado de conservas de pescado.

También fueron premiadas en el IV Congreso de la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero, con el reconocimiento al "*Emprendimiento de la mujer pesquera*".

La clave del éxito de esta iniciativa es la innovación dentro de la tradición, ya que a pesar de existir numerosas empresas de conservas de pescado, la



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

mayoría realiza el trabajo de manera industrial, cosa que Currimar lo hace de manera manual y de forma tradicional, dándole ese efecto diferenciador.

El coste total del proyecto ascendió a 53.165€ y obtuvo una cofinanciación del eje 4 del FEP de 23.909€.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Mar de Silleiro

PROMOTOR: GDP Ría de Vigo- A Guarda

LOCALIZACIÓN: Baiona -Pontevedra (GALICIA)

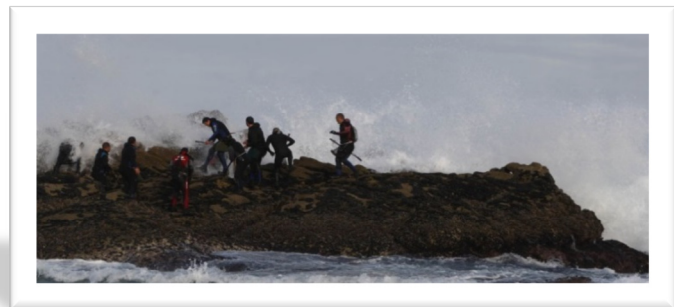
INICIATIVA



El proyecto comenzó en el año 2005, buscando una solución a un problema en la gestión de los bancos naturales de percebe.

El percebe es uno de los productos gallegos más valorados, cuya extracción es totalmente artesanal regulado por una normativa a favor de una extracción responsable.

Conscientes de la limitación que suponía la comercialización del percebe exclusivamente en fresco, nació la idea de conservar este producto innovando en nuevas formas de consumo y comercialización.



Su trabajo lo llevan a cabo desde un punto de vista sostenible, luchan contra el furtivismo, limitan la cantidad de percebe que recogen diariamente, rotan las zonas de trabajo para que la especie pueda recuperarse, tratan de buscar siempre un equilibrio, realizando un ejercicio de responsabilidad, respeto por el mar y por el recurso natural que es su medio de vida.

Este proyecto implica el desarrollo y lanzamiento en el mercado español de innovadores productos: como son, el percebe y el erizo, con distintas variantes y formatos, que comercializan bajo la marca "27 percebeir@s" y que se



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

puede adquirir a través de venta online en su página web, www.mardesilleiro.com.

Esto da lugar a aprovechar percebes de menor tamaño, o aquellos otros que no disponen de la morfología adecuada y que tienen más difícil su venta en fresco, consiguiendo al mismo tiempo estabilizar los precios pues lo convierte en un producto disponible durante todo el año.

Es necesario mencionar la importante labor que han tenido que realizar para dar a conocer un producto tan novedoso, e introducirlo en el mercado, pero que han logrado con creces.

Buena práctica:

Este proyecto es transferible a otros pequeños productores, ya sea de esta u otra materia prima que deseen lanzarse en productos preparados.



Han sabido crear alianzas con otros sectores como el conservero, implicando a mujeres, empresarios y jóvenes, para llevar a cabo este sistema de producción sostenible, lo que le ha valido para ser una iniciativa destacada por FARNET.

El coste total del proyecto ascendió a 131.667 € y obtuvo una cofinanciación del eje 4 del FEP de 45.833,50 €.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Caviar Riofrío

PROMOTOR: Caviar RioFrío, S.L.

LOCALIZACIÓN: RioFrío- Granada (ANDALUCÍA)

INICIATIVA



Esta iniciativa privada, comenzó su andadura en 1955 en Navarra, ampliando sus instalaciones nueve años después en la población granadina de Riofrío, dedicándose en su inicio al cultivo de la trucha.

Con el paso de los años decidieron ampliar su producción con nuevas especies y productos, y para ello crearon el departamento de I+D, que permitió no sólo el mejorar la calidad de sus productos ya existentes, sino comenzar a trabajar con el esturión, y más concretamente con el caviar, base de su actual éxito y producto en el que se encuentran especializados.

No siendo un país tradicional en el cultivo de esturiones y la producción de caviar, no fue fácil el buscar su cuota de mercado, por lo que para combatir este problema buscaron la diferencia que los hace exclusivos, para ello, apoyados por varias universidades andaluzas, y con la colaboración del Comité Andaluz de Agricultura Ecológica, comenzaron a desarrollar la primera norma de acuicultura ecológica de Europa, que vio la luz en el año 2.000.



Desde ese momento consiguieron la certificación y comenzaron a producir bajo los dictámenes de la dicha norma, lo que les ha otorgado diversas certificaciones de garantía como son la

Certificación Europea de Producción Ecológica, que ofrece a los consumidores plenas garantías de que el origen y la calidad de los alimentos



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

cumplen con los requisitos establecidos en el Reglamento de agricultura ecológica de la UE. También tienen la Marca de Calidad Territorial “Calidad Rural-Poniente Granadino”, por cumplir con los parámetros de calidad económica, social, ambiental y de producto; así como la marca de Calidad Certificada de la Junta de Andalucía.

En su producción se encuentra el caviar ecológico y el tradicional, que aunque los dos se cultivan bajo la normativa europea de producción ecológica, se diferencian en que el tradicional lleva añadidos conservantes.



Con esta materia prima, y tal y como se puede comprobar en su página web, www.caviarderiofrio.com, disponen de una amplia gama de productos, caviar, conservas, ahumados, fresco, y otra serie de propuestas muy innovadoras, como los dados de caviar, ampliando su gama con las esencias y almas de caviar, lo que demuestra que esta empresa trabaja por encontrarse a la vanguardia en el mercado.



También, han incorporado entre sus actividades las experiencias gastronómicas, donde el visitante puede conocer las instalaciones y el proceso de elaboración del caviar, e incluso elaborarlo él mismo, y poder participar en catas gastronómicas de este producto.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Buena práctica:

Esta empresa ha creado puestos de trabajo estables, ha sabido posicionarse en mercados internacionales, pero manteniendo una gran vinculación con los agentes de desarrollo locales, generando puestos de trabajo indirectos, ya que la pequeña población en la que se encuentra, ha sufrido un notable cambio, disponiendo de numerosos restaurantes de la piscifactoría.

En el desarrollo de esta iniciativa, la empresa ha invertido cerca de veinticuatro millones de euros, recibiendo dos millones de euros en subvenciones.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Pescado Artesanal

PROMOTOR: GAC Ría de Pontevedra

LOCALIZACIÓN: Marín- Pontevedra (GALICIA)

INICIATIVA



“Pescado artesanal”, es una plataforma web que dinamiza y agiliza la comercialización de las capturas provenientes de la pesca artesanal de la Ría de Pontevedra.

A través de un sistema de avisos, vía teléfono móvil, los pescadores y mariscadores pueden comunicar desde sus embarcaciones las capturas realizadas antes de llegar a la lonja, y tanto los comercializadores, como el personal de la lonja pueden conocer con antelación a la subasta la disponibilidad de producto que habrá en las lonjas integradas en la plataforma, lo que les facilitará su elección, economizando su tiempo.



Esta iniciativa apoyada por todas las cofradías de pescadores pontevedresas, contribuye a mejorar la comercialización a través de la centralización de la información; facilita que los mayoristas participen en las subastas, ya que al

existir una concentración virtual de producto garantiza la disponibilidad de grandes cantidades para comprar; promociona y dinamiza la pesca artesanal y sostenible, y en definitiva ofrece un canal directo con los distribuidores y consumidores finales.

Está abierta a todo tipo de comercializador, ya sea mayorista, minorista o perteneciente al canal hotelero y de restauración (canal





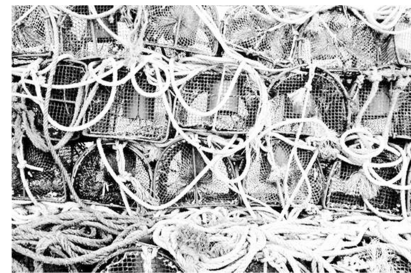
BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

HORECA), facilitándole no únicamente la compra, ya que se puede comprar de forma simultánea en varias lonjas, sino también la venta al consumidor final poniendo a su disposición la plataforma web para que comercialicen los productos adquiridos en la venta de la lonja.



Por otro lado, y demostrando que es una web completa e integradora, también da servicio a los consumidores finales, ya que es una herramienta que les permite estar al tanto de donde se puede adquirir y comer el producto pesquero, contando con un sistema de alerta en el que puede seleccionar los parámetros que desee.

El portal dispone de una zona pública donde puede participar cualquier usuario que pretenda promocionar y valorizar el producto pesquero local, además de otros apartados en los que conocer de forma extensa diversos aspectos, en cuanto a la pesca artesanal, las artes de pesca, marcas de calidad distribuidas y zonas de pesca e historia de las mismas, legislación y manuales de usuario para utilizar la aplicación, tal y como se puede comprobar en la página www.pescadoartesanal.com.



Buena práctica:

Esta iniciativa revaloriza los productos de la pesca artesanal y el marisqueo gallego, integrando las nuevas tecnologías en un sector tradicional como es el de la pesca, da la opción de conocer toda la información, pudiendo realizar la compra – venta de una forma más rápida y cómoda, llegando a distintos tipos de comercializadores, contribuyendo incrementar los beneficios y volúmenes de la venta.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Peix de Llotja

PROMOTOR: Asociación de cofradías de pescadores y marineros del Delta del Ebro

LOCALIZACIÓN: Cofradías del Delta del Ebro (CATALUÑA)

INICIATIVA



Esta asociación, formada por las cofradías de San Carlos de la Rápita, Deltebre, L'Ampolla y Ametlla de Mar, se forjó con un objetivo común, fomentar sus pescados y mariscos entre la restauración de la zona.

La zona del Delta, es una zona de gran afluencia para los turistas gastronómicos, ya que ofrece números productos en este sentido, pero los promotores de esta iniciativa apreciaron que no se podía encontrar en muchos restaurantes pescado fresco, por lo que decidieron solucionar este inconveniente.

Para ello, y con el objetivo de buscar nuevas vías comerciales, pusieron en marcha una marca o distintivo, bajo el eslogan "Peix da Llotja" con el que se reconoce a los restaurantes que ofrecen en sus cartas pescado y marisco fresco procedente de las lonjas locales, tratando de fomentar su consumo y aportando un valor añadido a estos productos.

De esta forma se acorta la cadena de distribución, ya que los restaurantes compran directamente a la lonja local, eliminando intermediarios, lo que también revierte en el precio del producto, aumentándolo, lo cual supone un mayor beneficio para los pescadores, haciendo que la pesca local y sostenible sea al mismo tiempo rentable.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

A través de esta iniciativa, se ha establecido un sistema de certificación que garantiza la procedencia del producto fresco local, y a los restaurantes participantes se les otorga entre una y tres estrellas en función de la cantidad de pescado que compran, entregándoles una placa que han de colocar en una zona visible para que el consumidor pueda identificar este tipo de establecimientos que ofrecen fresca y proximidad en estos productos.

Como apoyo a la promoción de esta iniciativa, se ha diseñado una página web, con recetas de los restaurantes adscritos y otra información, www.peixdelotja.com.

Buena práctica:

Esta iniciativa crea sinergias entre distintos sectores, como es el de la pesca y el de la restauración, al que hay que añadir el de turismo, ya que fomenta un turismo de calidad, preocupado por valorar los atractivos gastronómicos de la zona, lo que ineludiblemente contribuye a dinamizar y desarrollar este territorio dependiente de la pesca, fomentando al mismo tiempo la cooperación entre las distintas cofradías por un bien común.

Este proyecto cuenta con el reconocimiento por parte de FARNET como una buena práctica.

El proyecto inicial tuvo una inversión de 23.925 € y obtuvo una cofinanciación total de 16.310 €, provenientes en un 50 % del Eje 4 del FEP y el 50 % de la cofinanciación regional/ nacional.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Loestamospescando.com

PROMOTOR: GAC Costa da Morte

LOCALIZACIÓN: Malpica de Bergantiños- La Coruña (GALICIA)

INICIATIVA



Este grupo de acción costera que agrupa a las cofradías de nueve municipios, puso en marcha esta iniciativa creando una plataforma de ventas online para productos pesqueros.

De esta forma se consiguen aunar esfuerzos mediante la cooperación, aumentando la competitividad al eliminar la rivalidad entre las cofradías participantes. Con ello se refuerza la capacidad negociadora de los pescadores locales, y al ofrecer un mayor volumen de pesca, ya que se oferta de forma conjunta, también pueden acceder a nuevos clientes mayoristas, dinamizando las ventas y reduciendo intermediarios.



Tal y como se indica en su propio nombre, "Loestamospescando", la Cofradía acude con el pedido del cliente a la subasta recomprando una parte de las capturas de sus pescadores dentro de un límite de precio máximo prefijado, esto supone un beneficio para ambos, pues al eliminar al mayorista de la cadena comercial, el cliente compra más barato y el pescador puede controlar el precio final de su pescado vendiéndolo más caro, haciendo que la pesca sea rentable.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Los clientes pueden ser particulares o profesionales, y realizar sus pedidos por teléfono o internet a través de su portal www.loestamospescando.com. Es necesario indicar que lo que se efectúa es una reserva, que será confirmada si el producto entra en lonja y es subastado, lo que indica la frescura del producto pesquero.



El proyecto está encaminado a la comercialización y valorización de los productos pesqueros existentes en el territorio del GAC, orientado a reducir intermediarios, por lo que también han establecido acuerdos comerciales con agencias de transporte para que el producto adquirido llegue en perfectas condiciones al destinatario, manteniendo intactas sus cualidades.

Buena práctica:

Esta iniciativa es altamente transferible a otros productores locales, ya que las plataformas de venta online ofrecen nuevas posibilidades en la apertura de mercados. Además demuestra la importancia de la cooperación y de establecer objetivos comunes, lo que ha permitido a estas cofradías la capacidad de gestionar su propia cadena de suministro y comercialización de sus productos pesqueros.

Por todo ello, ha sido reconocida como una buena práctica por parte de FARNET.

El proyecto inicial tuvo una inversión de 59.171 €, provenientes del Eje 4 del FEP (40.828 €) y de la cofinanciación regional/ nacional (18.343 €).



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Suralgae

PROMOTOR: **Innova Vegetalia del Mar, S.L.L**

LOCALIZACIÓN: **Cádiz (ANDALUCÍA)**

INICIATIVA



Esta empresa gaditana, formada por tres mujeres, tiene como objetivo el cultivo y la comercialización de macroalgas para el consumo humano.

Cada vez son más conocidas las propiedades de las algas y su aplicación a distintos campos, como la medicina, cosmética, dietética, abonos o piensos e incluso biocarburantes, pero hay que destacar la creciente demanda experimentada en el ámbito de la alimentación.

El cultivo lo lleva a cabo en esteros de la zona (San Fernando, Chiclana, Puerto Real y El Puerto) o en instalaciones acuícolas situadas en mar abierto a la que accede al establecer acuerdos comerciales con otros agentes como las Cofradías de Pescadores.

Su comercialización la gestionan a través de agentes locales, ya sea el producto fresco o seco, deshidratado, en especie, o salmuera.

En total comercializan cuatro tipos de algas, con las que Suralgae ha desarrollado productos muy novedosos como por ejemplo los picos y los panes de algas.

Es necesario destacar, la especial atención que han dedicado a sus envasados y la estética en su distribución.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Buena práctica:

Esta empresa pionera en Andalucía ha sabido encontrar su cuota de mercado y se mantiene estable desde hace más de siete años, ha creado empleo y sinergias con otros actores del sector, ya que produce una cierta simbiosis con los gestores de las salinas, al aprovechan productos hasta ahora no utilizados

de las salinas, y por su parte los salineros, ven como les limpian de una serie de plantas y algas que les perjudican para realizar la recolección de sal y la cría de peces.

El proyecto inicial ha requerido de una inversión de 120.000 € que han logrado a través de financiación propia y el dinero obtenido al ganar diversos concursos.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA MEDIO AMBIENTE

Medio Ambiente

Una de las oportunidades relacionadas con la diversificación en el sector pesquero y acuícola es el medio ambiente y la economía verde. Es necesario garantizar la sostenibilidad del medio ambiente, y a ello se puede contribuir con la creación de actividades económicas que aporten beneficios a la propia comunidad pesquera y su entorno.

Iniciativas encaminadas hacia un futuro sostenible y generador de empleo en las zonas de pesca, que contribuyan a la gestión de los recursos naturales. En esta área se contemplan proyectos encaminados a la concienciación de preservar los recursos mediante la sostenibilidad ambiental de la actividad pesquera y la mitigación de las capturas accidentales, el ahorro energético, la conservación de los espacios naturales, etc.

También tienen cabida las actividades que fomenten la limpieza del fondo marino, que aprovechen los descartes de la pesca y reduzcan o incluso eliminen dichos descartes gracias a una pesca más selectiva, y otras en las que se aprovechen el excedente de pescado en el mercado para la elaboración de otros productos (piensos, harinas, farmacia, etc.) o se encarguen de la recogida de residuos que genera la propia actividad pesquera y eviten la contaminación del medio marino.

Teniendo como referente estas ideas, a continuación se muestran algunos ejemplos de iniciativas que están abriendo camino en las comunidades pesqueras, y que pueden ser tenidas en cuenta como inspiración para nuevas oportunidades de diversificación medioambiental en las zonas de pesca.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA MEDIO AMBIENTE

Foredunes

PROMOTOR: **Manuela Pomares Morgado**

LOCALIZACIÓN: **Punta Umbría -Huelva (ANDALUCÍA)**

INICIATIVA



Manuela, es una hija de pescador, lo que le hace estar íntimamente relacionada desde su infancia con este sector, que apreciando el alto grado de desconocimiento que existe en su propia localidad de Punta Umbría en referencia a la educación ambiental y la acuicultura, decide poner en marcha este Centro de Formación en Ciencias Biológica y Ambientales.

Su objetivo se dirige a formar, informar, educar y concienciar a la sociedad sobre temas medioambientales, complementando esta formación con visitas a parajes naturales.

Como se puede consultar en su página web, www.formacionforedunes.com, esta empresa ofrece los siguientes servicios:

- Organiza talleres a medida, dirigidos a niños, jóvenes y adultos, en los que se profundiza en aspectos de la acuicultura, la biodiversidad, el reciclaje o la creación de cosmética natural.
- Cursos y conferencias adaptados a las necesidades en materia de medio ambiente, la biología, nutrición y salud, acuicultura y los nuevos avances en la ciencia, que se encuentra dirigidos a colegios, institutos, universidades, fundaciones y otras instituciones.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA MEDIO AMBIENTE



- Actividades, para poner en práctica lo formación recibida y sentir la naturaleza, in situ, realizan salidas al campo, a la ciudad y a la playa, para ello cuentan con la colaboración de un centro de acuicultura local, Salinas del Astur, donde se puede disfrutar de paseos en barco por las marismas, observar y fotografías aves, realizar pesca segura, senderismo por el entorno natural de Punta Umbría y el Portil y otras actividades lúdicas, con la naturaleza como protagonista.

Buena práctica:

Este es un proyecto que ha creado empleo y revitalización en la zona en la que se encuentra, la promotora ha sabido entablar relaciones con otras empresas locales para colaboraciones que son beneficiosos para ambos.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA MEDIO AMBIENTE

Salinas de Astur

PROMOTOR: Sociedad Municipal Salinas del Astur, S.L.U

LOCALIZACIÓN: Punta Umbría -Huelva (ANDALUCÍA)

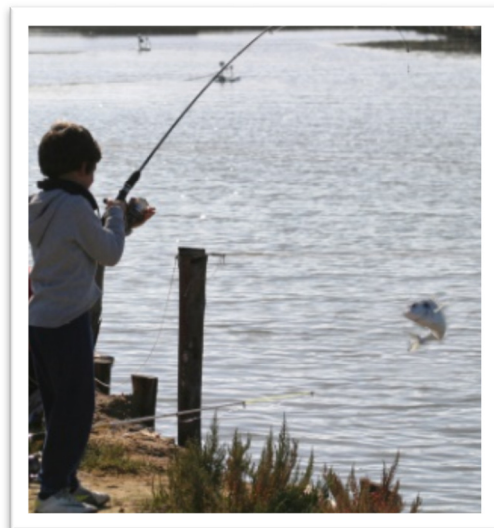
INICIATIVA



Estás salinas tienen más de cien años de vida, pasando a dedicarse en el 2001 a la acuicultura, hasta nuestros días en los que ha ido ampliando sus actividades introduciendo el turismo entre su oferta.

En la actualidad se constituye como la empresa pública Sociedad Municipal Salinas del Astur, dependiente del Ayuntamiento de Punta Umbría, llevando a cabo dos actividades principalmente, tal y como se puede ver su página web, www.salinasdelastur.com.

- Producción acuícola de dorada, lubinas y lenguados en los esteros de las antiguas salinas del Astur, dentro del Paraje Natural Marismas del Odiel.
- Turismo acuícola y medioambiental, destacando la pesca segura recreativa, talleres de formación, rutas terrestres y acuáticas, observación y fotografías de aves.



Esta iniciativa, incluye una amplia gama de diversificación en distintas áreas, pero en esta ocasión se le enmarcará en el área de medio ambiente.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA MEDIO AMBIENTE

En el año 2008, realizaron una investigación conjunta con la Universidad de Huelva, en la que desarrollará un pienso compuesto por pescado picado, pan rallado y aceite de girasol, pero el aspecto clave, es que el pescado proviene de los descartes de la lonja.

Una vez más esta práctica beneficia a más de un actor, por un lado desde la Salina, se ha encontrado un buen producto a bajo coste, y por otro lado, los marineros tenían que pagar para incinerar ese pescado que era descartado para la venta y con esta iniciativa ya no es necesario.



Buena práctica:

La iniciativa en su globalidad, es un ejemplo de diversificación muy potente, con especial incidencia en el medio ambiente. Así mismo ha creado empleo, "reciclando" a antiguos marineros en su mayor parte, y por otra parte ha contribuido a generar mayores ingresos a la propia empresa y a la comunidad local pesquera en su conjunto, pues no tienen que destinar fondos a eliminar esos descartes y contribuye a reducir el impacto medioambiental de las prácticas de la empresa.

Esta iniciativa es fácilmente transferible a otras zonas de pesca que cuenten con condiciones similares, es decir aquellas en las que se desarrollen actividades acuícolas y piscícolas y que genere un volumen suficiente de desechos de pescado.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA MEDIO AMBIENTE

Su utilización de los descartes para convertirlos en harina para la alimentación de las especies le valió un reconocimiento como buena práctica por parte de FARNET.

El coste total del proyecto es de 31.176 €, de los que 7.014,60 € son del eje 4 del Fondo Europeo de Pesca, otros 7.014,60€ proceden de la Junta de Andalucía y el resto es financiación del Ayuntamiento de Punta Umbría.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA MEDIO AMBIENTE

Aguas Limpias y Solidarias

PROMOTOR: GDP Granada-Motril

LOCALIZACIÓN: Motril- Granada (ANDALUCÍA)

INICIATIVA



Este proyecto promovido por el GDP Granada-Motril, junto con el Centro de Desarrollo Pesquero y de Motril y la Cátedra RELEC de la Universidad de Cádiz e implantado en el puerto de Motril, se centra en dos ejes principales:

- Conseguir una disminución de los contaminantes en los caladeros de la costa granadina. Para ello, este proyecto proporciona los medios necesarios (infraestructura, contenedores, acuerdos con los sistemas integrados de gestión) y trata de lograr la implicación de los profesionales del sector, de su entorno familiar y social, propiciando un cambio de actitud y de hábitos hacia el medio ambiente.
- Fomentar y difundir la imagen del pescador artesanal como agente activo en la conservación del entorno marino, y por sectores de la sociedad más desfavorecidos.

Con ello, se consigue defender la pesca de bajura artesanal realizado por barcos que regresan cada día a puerto, lo que le otorga una calidad y frescura más que a cualquiera de las otras opciones de pesca existentes.



El tratamiento de residuos en puertos se establece mediante un sistema de excelencia en la gestión de residuos inorgánicos, ya sean tanto los generados



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA MEDIO AMBIENTE

dentro del propio puerto, como los recogidos por los profesionales durante la pesca, que serán almacenados a bordo de los buques hasta su llegada a puerto, donde serán clasificados y depositados en su contenedor correspondiente.

Con ello, se va reduciendo la cantidad de residuos inorgánicos existentes en los caladeros, manteniendo una limpieza diaria en los mismos.



En cuanto a los residuos orgánicos, consistentes en los descartes de la pesca, se identifican y se donan de forma íntegra y sin ánimo de lucro a la Fundación Banco de Alimentos de Granada, como una manifestación clara de la responsabilidad social del sector pesquero motrileño hacia los más desfavorecidos.

Se pueden consultar todos los datos en la página www.ecopuertos.es

Buena práctica:

Este proyecto tiene un claro impacto en el medio ambiente, implicando a los propios pescadores en el cuidado de su medio de vida. Crea sinergias entre distintos sectores como es el sector pesquero y el del reciclaje.

En cuanto a su diversificación destacan tanto aspectos medioambientales, como sociales, pudiendo reconvertir determinados buques para esta práctica y generando nuevos empleos.

El coste total del proyecto es de 231.540,57 €, de los que 173.655,43 € son del eje 4 del Fondo Europeo de Pesca, otros 57.885,14 € proceden de fondos estatales y regionales.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA MEDIO AMBIENTE

Ecoalf

PROMOTOR: Javier Goyeneche

LOCALIZACIÓN: Madrid

INICIATIVA

ECOALF, es una iniciativa surgida, en el año 2009, con la idea de crear una compañía de moda sostenible.



Su fundador, centró sus objetivos en el reciclaje de materiales para realizar sus creaciones, pero de forma que pudieran competir en calidad, diseño y propiedades técnicas con los materiales no reciclados.

En un primer momento fue necesario realizar una importante inversión en I+D, e identificar los residuos idóneos y tratar de crear alianzas para conseguir esa materia prima de calidad que da lugar a los tejidos, forros, suelas y demás productos usados por esta empresa.



**FASHION
IS NOT JUST
ABOUT
LOOKING
GOOD.**

#becausethereisnoplanetB

Entre sus materiales reciclados se encuentran botellas de plástico, neumáticos, posos de café, algodón post-industrial, lana post-industrial y redes de pesca abandonadas.



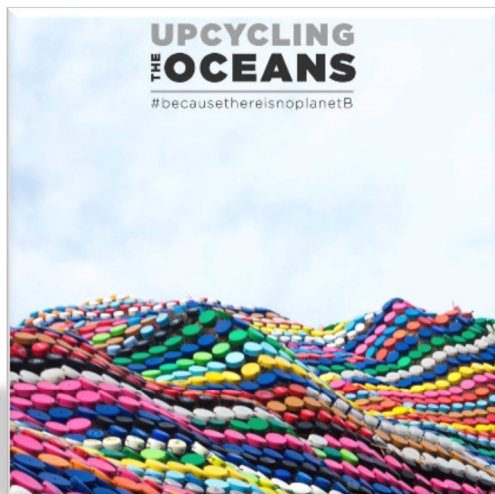
BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA MEDIO AMBIENTE

Las redes de pesca fantasma son uno de los principales problemas de las muertes en los océanos, el material del que están hechas se degrada muy lentamente, por lo que quedan a la deriva en mares y océanos, deteriorando sus ecosistemas.

Desde ECOALF, recogen las redes que los pescadores desechan por uso, descomponiéndolas en nylon que usan para generar nuevos tejidos.



Entre sus últimos proyectos, está el recoger, clasificar y transformar los residuos del mar, en concreto los restos del polipropileno (el material del que están hechas las bandejas de fruta) y el polietileno (las bolsas) que quedan enganchadas en las redes de arrastre. Y por ello, han firmado acuerdos con las cofradías de pescadores de Levante, demostrando el compromiso de ECOALF con el medio ambiente.



Esta empresa, se enmarca en un contexto internacional, pues se encuentra presente en 11 países, llevando a cabo un proyecto no solo posible, sino necesario.

Comercializa numerosos productos, como zapatillas, bolsos, bolsas de viaje, abrigos, cortavientos, chalecos y maletines, los cuales se pueden seleccionar por su material de origen, tal y como se puede comprobar en su

página www.ecoalf.com.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA MEDIO AMBIENTE

Buena práctica:

Esta empresa ha creado empleo, anteponiendo el cuidado por el medio ambiente a cualquier otro criterio, y con esta premisa ha llegado a ser un referente internacional, compitiendo con otros diseñadores de renombre.

Es necesario indicar que requiere de una gran inversión económica para poder llevar a cabo la reconversión de materiales en nuevos tejidos, por lo que su transferibilidad a gran escala, tal y como se desarrolla en ECOALF es difícil de conseguir, pero la idea del reciclaje, aunque sea a pequeña escala si es viable.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA MEDIO AMBIENTE

Ecoredes

PROMOTOR: **Fundación Biodiversidad**

LOCALIZACIÓN: **La Coruña (GALICIA) y Lastres (P. de ASTURIAS)**

INICIATIVA



Este proyecto va destinado a la lucha contra la pesca fantasma provocada por las redes de pesca abandonadas en mares y océanos, que favorece junto con otros factores, la disminución de los recursos naturales, lo que incide directamente en la supervivencia del sector pesquero.

Para ello, con esta iniciativa se trabaja desde el punto de vista medioambiental, tratando de fomentar el uso de redes de pesca biodegradables, involucrando a las rederas como agente inicial en la fabricación y reparación de redes, y estableciendo elementos localizadores en las redes de pesca, que permita que éstas no queden a la deriva.

Estos dos objetivos, tienen un componente social al mismo tiempo, pues las Rederas son las únicas que podrían colocar esos identificadores en los aparejos legales, asignándolos a una profesional responsable de su colocación y a un barco, responsable de su gestión y uso, lo que reduciría el trabajo irregular dentro de esta profesión.

Y otra de las consecuencias es la disminución tanto el número de aparejos ilegales, pues son fáciles de identificar, como la pérdida y abandono de los mismos, ya que el propietario está debidamente localizado.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA MEDIO AMBIENTE

Este proyecto fue desarrollado inicialmente por la Federación Gallega de Rederas "O'Peirao", pero en una segunda fase también se involucró la Asociación de Rederas de Bajura de Asturias (AREBA).

En esta segunda fase, se llevaron a cabo acciones de investigación, que



estableciesen el volumen real de redes desechadas en los puertos y su potencial para producir beneficios una vez que son descartadas para la pesca, siempre tratando de evidenciar que la red más ecológica es aquella que acaba en puerto.

Buena práctica:

Teniendo en cuenta que el desmantelamiento y reciclaje de estas redes queda en mano de las rederas, se pueden crear nuevos empleos, e incluso una nueva línea de negocio en los denominados empleos verdes, pues el reciclaje supone no sólo un beneficio medioambiental, sino también en el aspecto económico, ya que esas redes pueden destinarse a otros fines que produzcan beneficios.

También es necesario indicar, que ha fomentado la colaboración entre asociaciones de rederas pertenecientes a distintas comunidades autónomas, y entre distintos sectores como son el pesquero y el del reciclaje.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA MEDIO AMBIENTE

Aiguanatura dels Ports

PROMOTOR: Aiguanatura

LOCALIZACIÓN: Alfara de Carles – Tarragona (CATALUÑA)

INICIATIVA



Aiguanatura dels Ports, es un proyecto de reciente creación, cuyo objetivo es la reconversión de un antigua piscifactoría dedicada a la trucha, incorporando nuevas actividades dedicadas al ocio y a la educación medioambiental.

Esta piscifactoría situada en el Valle del Toscar, paraje del Parque Natural del Els Ports, en Tarragona, goza de un entorno privilegiado, en el que se ubican sus 37 estanques seminaturales abastecidos por un manantial.

La disposición de sus estanques permite realizar un itinerario por ellos, viendo los distintos aspectos del cultivo de diferentes especímenes de trucha, con especial cabida a aquellas especies y organismo acuáticos amenazados o autóctonos.

Esta actividad se diversifica con aspectos complementarios íntimamente relacionados como son:

- La pesca recreativa, a la que se destinan cinco de sus estanques. En una de ellos, se realiza la pesca sin muerte y los otros cuatro son para la pesca destinada a consumo propio, en las que también está previsto habilitar zonas para poder realizar la





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA MEDIO AMBIENTE

preparación y el consumo del producto in-situ.

- Protección y cría de especies autóctonas y/o amenazadas. Aunque su producción principal se encuentra enfocada en la trucha europea y la trucha arco iris, Aiguanatura tiene un fuerte compromiso con el medio ambiente, por lo que paulatinamente está incorporando la trucha autóctona mediterránea así como otras especies autóctonas de los ríos de la comarca.
- Educación. Esta actividad, se divide en dos vertientes, por un lado, disponen de aulas de naturaleza para hacer talleres y otras actividades relacionados con el agua y sus especies, que en un futuro pretenden ampliar a escolares; y por otro ofrecen sus instalaciones habilitadas para la investigación a pequeña escala, tanto para grandes entidades como Universidades, centros de investigación u otras empresas del sector, como para estudiantes del sector de la acuicultura, la química del agua o la sostenibilidad ambiental.

En definitiva han creado un espacio nuevo que tiene como protagonista el agua, en el que se aúna la acuicultura, la biodiversidad y la educación ambiental con una visión didáctica y divertida al mismo tiempo, tal y como se desprende de su página web, www.aiguanatura.com.

Buena práctica.

Este proyecto contribuye a generar riqueza en la zona rural en la que se encuentra, creando un territorio equilibrado y contribuyendo a su dinamización, poniendo en valor la flora y fauna autóctona, acorde a criterios de sostenibilidad.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA MEDIO AMBIENTE

Centro Regional de Acuicultura “Las Vegas del Guadiana”

PROMOTOR: Junta de Extremadura

LOCALIZACIÓN: Villafranco del Guadiana- Badajoz (EXTREMADURA)

INICIATIVA



Las primeras instalaciones de esta piscifactoría datan del año 1968, siendo ampliadas en el año 1984 tras la transferencia de competencias a las comunidades autónomas en materia de acuicultura.

A partir de este año en el que pasa a ser gestionada por el Gobierno Regional, se amplían significativamente su superficie, dedicando la mayor parte a la cría de la tenca, especie autóctona valorada deportiva y gastronómicamente en Extremadura.

Actualmente, este centro regional ocupa una superficie de 125.000 metros cuadrados, de los que la mitad están ocupados por estanques, en los que encuentran diversas especies autóctonas, dedicando el resto del espacio a otras estancias como laboratorios, bibliotecas, oficinas, talleres, terreno ajardinado, y otro tipo de infraestructura necesaria para su mantenimiento como son las depuradoras.

Entre sus objetivos se encuentran:

- La producción de alevines de especies piscícolas de aguas cálidas o templadas, típicas de la zona meridional.
- La repoblación de las masas acuáticas extremeñas con alevines de ciprínidos.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA MEDIO AMBIENTE

- El estudio e investigación de especies autóctonas para su mejor conservación.
- La difusión educativa a nivel de interpretación ambiental de los ecosistemas acuáticos y conocimientos de las especies piscícolas extremeñas.

Muchos de sus esfuerzos se encuentran dedicados a la investigación y la innovación, para ello dispone de un Centro de Innovación Tecnológica donde



se llevan a cabo estudios de la viabilidad técnica de nuevas tecnologías en acuicultura, así como nuevas técnicas de reproducción artificial y alimentación larvaria de especies de ciprínidos autóctonos, que ayuden a reforzar las poblaciones naturales.

Entre sus actividades, también se encuentra el control de calidad de agua de los ríos extremeños, a través del establecimiento de puntos seleccionados en los que se lleva la vigilancia del estado de las poblaciones piscícolas autóctonas, y de otros problemas puntuales, que puedan afectar a dichas poblaciones.

Otro de los aspectos desarrollados desde este centro regional acuícola, se centra en la educación ambiental que imparten en su "Centro de Interpretación de los Ecosistemas Fluviales de Extremadura", en el que se encuentran acuarios que recogen las especies (fauna y flora) de los ecosistemas fluviales extremeñas, ya sea autóctonas o





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA MEDIO AMBIENTE

no, completando el recorrido con paneles y otros recursos didácticos.

Como otra práctica complementaria también se ha puesto en marcha una escuela de pesca dedicada a la formación tanto de aficionados a la pesca como de novatos.

La gama de cursos es amplia, son totalmente gratuitos y se imparte en los estanques destinados a la pesca, dentro de las instalaciones de la piscifactoría.

Buena práctica:

Este centro regional acuícola, ha introducido sistemas innovadores en su vigilancia y cuidado por el medio ambiente, preocupados por la supervivencia de todas las especies de su región, incidiendo en la educación ambiental.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA MEDIO AMBIENTE

Carballo Biometanización, S.L.

PROMOTOR: Grupo Calvo y JBIngenieros, S.L.

LOCALIZACIÓN: Vigo-Pontevedra (GALICIA)

INICIATIVA



El Grupo Calvo es una organización con más de cien años de actividad, que ha logrado posicionarse como referente, tanto nacional como internacionalmente, en el área de transformación y comercialización de los productos pesqueros.

Aúna tres marcas principales Calvo, Nostromo y Gomes da Costa, en las que ofrece una amplia gama de productos.

Este Grupo, atendiendo a su responsabilidad como empresa referente, ha tomado conciencia de la importancia de la protección del medio ambiente, y entre las acciones llevadas a cabo se encuentra la correcta gestión de las aguas residuales generadas en su proceso productivo.

Este proyecto innovador denominado "Carballo Biometanización", creado por el Grupo Calvo en colaboración con JB Ingenieros, S.L.N, consistente en la puesta en marcha de la primera empresa gallega destinada a la gestión de residuos industriales mediante la biometanización.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA MEDIO AMBIENTE

A través de esta empresa, se ha habilitado una antigua depuradora del Grupo Calvo, donde se procesa a través de un digestor anaerobio los diferentes residuos generados en las instalaciones del Grupo Calvo y de otras industrias del mismo sector, produciendo un biogás capaz de generar calor y electricidad. El calor se aprovecha en la propia planta de producción y la electricidad se inyecta a la red eléctrica.



Con este proyecto el Grupo Calvo refuerza su apuesta por mejorar su ecoeficiencia en el uso de los recursos, atenuando los impactos ambientales asociados al proceso productivo.

Buena práctica:



Esta iniciativa, aunque en un principio no sea muy rentable económicamente, pues su puesta en funcionamiento requiere de una inversión muy alta y ciertamente la energía producida no sea tampoco barata, incorpora otros beneficios ineludibles como es su repercusión en el medio ambiente, cuidando de los recursos que no son ilimitados.

Además se están estudiando e incorporando nuevos tipos de residuos, lo que aumentaría la transferibilidad de este proyecto a otro tipo de industrias.

En el año 2011, esta planta recibió el Premio Nacional de Energen a la mejor actuación en materia de energías renovables.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA SOCIAL

Social

La estrategia Europea 2020 tiene como objetivo fomentar una economía de alto nivel de empleo y la cohesión social y territorial. Las zonas de pesca han buscado y buscan reforzar la integración social y la igualdad de oportunidades.

En este sentido el planteamiento de la diversificación en el área social ha estado orientado a impulsar actividades que favorezcan e incrementen un beneficio social que también pueda ser rentable.

En esta área estarían contempladas medidas que fomenten la igualdad de oportunidades, la inserción laboral de colectivos desfavorecidos o con problemas de acceso al mercado laboral, la formación de las personas vinculadas al sector pesquero o acuícola, la mejora de la calidad de vida de las zonas costeras o actividades que ofrezcan un servicio a la comunidad.

A continuación se muestra alguno de los ejemplos llevados a cabo en esta línea de diversificación.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA SOCIAL

Centro interactivo del pescado

PROMOTOR: Gremio de consignatarios-mayoristas de pescado y marisco fresco y congelado de Barcelona y provincia.

LOCALIZACIÓN: Barcelona (CATALUÑA)

INICIATIVA



Este proyecto, se desarrolla en un espacio innovador que muestra el camino que siguen el pescado y el marisco, desde su captura en el mar hasta que llegan a la mesa, tratándolo desde un prisma educativo.

Contribuye a que los visitantes adquieran concienciación, obteniendo información sobre lo que comen, descubriendo su procedencia y la variedad de productos pesqueros existentes, haciendo especial incidencia en los beneficios que tiene el incluir estos productos en la dieta.

Toda esta información se amplía con la referente de las estancias en las que discurre este viaje, como son el puerto, la lonja, el Mercado Central de Pescado de Mercabarna, los mercados municipales, pescaderías y supermercados, en definitiva un programa integral, que aporta un valor añadido a todo el proceso desde que el pescado se pesca hasta que llega a nuestras mesas.

En este proyecto se han integrado las nuevas tecnologías, ya que desde su página www.centreinteractiu-del-peix.org, se puede realizar una visita virtual,



con breves explicaciones de las distintas instancias que lo integran, contando al mismo tiempo con actividades interactivas que amenizan la visita.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA SOCIAL

Con este proyecto se persiguen los siguientes objetivos:

- Familiarizar a los niños y las niñas con el pescado como alimento saludable y sabroso. Darles a conocer las ventajas del consumo de pescado en su dieta, ahora que son niños, pero también a lo largo de sus vidas.
- Promover el consumo de pescado en la población adulta. Favorecer unos hábitos más saludables relacionados con el consumo de pescado en el conjunto familiar.
- Presentación de campañas de promoción y comunicación sobre los productos pesqueros.
- Promoción de las estructuras comerciales asociadas: lonjas, mercado central mayorista del pescado, mercados municipales, pescaderías, supermercados y tiendas.
- Inclusión y potenciación del pescado en la gastronomía y en la cocina experimental.
- I+D relacionado con el pescado: nuevos productos, nuevos métodos de manipulación, conservación y presentación, etc.
- Y cualquier otro aspecto relacionado con el pescado.



Tomando especial interés por los más pequeños, han creado un programa educativo específicamente destinado a ellos, denominado "Crece con el Pescado", el cual ha sido premiado como "Mejor iniciativa comercial" en el año 2013.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA SOCIAL

Este programa va dirigido a niños y niñas de ciclo medio y superior de primaria, ampliando y complementando las visitas al Centro Interactivo del Pescado, en el que profundiza en el mundo de la pesca bajo una perspectiva enriquecedora e interdisciplinar, desde la biología, y la ecología hasta la cocina.

Al mismo tiempo, esta iniciativa quiere favorecer unos hábitos alimentarios saludables, con la presencia del pescado en la dieta.

Buena práctica:

Esta iniciativa incide directamente en la educación y en la toma de conciencia de la importancia de adquirir hábitos saludables desde pequeños con el sector pesquero de fondo.

Es un proyecto innovador y replicable en otras zonas dependientes de la pesca, adaptándolo a los recursos disponibles.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA SOCIAL

Puerto de Celeiro, S.A.

PROMOTOR: Cofradía de Pescadores de Celeiro

LOCALIZACIÓN: Celeiro- Lugo (GALICIA)

INICIATIVA



La Cofradía de Pescadores de Celeiro, atendiendo a las necesidades surgidas en el sector pesquero español en los años noventa con su entrada en la UE, decidió apostar por un nuevo modelo de gestión, introduciendo un sistema de carácter empresarial.

Para ello, creó en el año 1994, la sociedad anónima "Puerto de Celeiro, S.A", pasando a encargarse de los aspectos comerciales de la Cofradía.

En la actualidad esta iniciativa de carácter privado, está formada por 70 empresas accionistas, y se encuentra dedicada a la gestión del puerto, la intermediación de compra-venta del pescado y todas aquellas otras cuestiones que necesita la pesca como accesorio para llevar a cabo su actividad.

Esta empresa, por supuesto, no sustituye a la Cofradía, sino que esta última se encarga de los aspectos institucionales, sociales y administrativos, llevando junto con la sociedad "Puerto de Celeiro, S.A", una actuación consensuada a la hora de tomar las decisiones.



Desde su puesta en marcha, se han llevado a cabo distintas iniciativas y mejoras en el puerto, han introducido las nuevas tecnologías, tanto en la optimización de las comunicaciones, como en sistemas de trazabilidad, pero también han dedicado esfuerzos a la modernización de las instalaciones, ya que cuenta con una lonja



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA SOCIAL

climatizada en la que no se rompe la cadena de frío.

En este sentido y con una clara apuesta con por la I+D+i, en el año 2005 puso en marcha el Centro Tecnológico de la Pesca (CETPEC), del que han salido proyectos tecnológicos destinados a la mejora en la comercialización, la innovación, eficiencia energética en los barcos, la mejora en la manipulación y en la conservación del pescado así como en la automatización de determinados procesos.

Otra de sus iniciativas puesta en marcha es el Aula Tecnológica Marina, que se lleva a cabo en el buque, propiedad de la Cofradía, denominado "Santiago Apóstol" tras su baja como palangrero de altura. Esta iniciativa pionera a nivel nacional, está dedicada a la investigación y desarrollo, de la enseñanza, las nuevas tecnologías y la formación pesquera.

Entre sus acciones también tiene cabida actividades formativas dirigidas a escolares, en la que los alumnos podrás visitar y conocer de la mano de los profesionales del mar distintas actividades, como ver una subasta en la lonja, conocer diferentes labores que se llevan a cabo en tierra, la base de Salvamento Marítimo, o asistir al centro de Formación Náutico-pesquero "Vicente Grandaille", creado en el año 2002 por la Cofradía de Celeiro, tal y como se puede ver en su página www.cofradiaceleiro.com.



También, cuentan con unas jornadas anuales, organizadas conjuntamente por la Cofradía y la Sociedad, que se han consolidado como un foro abierto donde profesionales y otras entidades del sector, analizan desde una perspectiva multidisciplinar los retos y soluciones de la política pesquera.

Y más recientemente y con el fin de ser un interlocutor con voz propia en el contexto pesquero nacional, han



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA SOCIAL

constituido la OPP-77.

Buena práctica:

La Cofradía de Celeiro, junto con la sociedad "Puerto de Celeiro, S.A", es un claro de ejemplo de apuesta por la innovación y la cooperación, que ha creado nuevos ingresos, y nuevos puestos de trabajo a través de un modelo de gestión novedoso, lo que ha supuesto una evolución muy positiva en esta zona dependiente de la pesca.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA SOCIAL

Empreamar

PROMOTOR: GAC Seo de Fisterra-Ría de Muros-Noia

LOCALIZACIÓN: La Coruña (GALICIA)

INICIATIVA

Programa de emprendemento mariño



Seo de Fisterra - Ría de Muros - Noia

La falta de unas adecuadas habilidades empresariales y de unos recursos económicos suficientes son dos de las dificultades más frecuentes a las que se enfrentan los emprendedores a la hora de desarrollar nuevas iniciativas empresariales en las zonas de pesca europeas.

EMPREAMAR es un programa de formación en emprendimiento marino desarrollado en el territorio del GAC Seo de Fisterra-Ría de Muros- Noia, promovido por el Campus do Mar, que ofrece capacitación y apoyo a jóvenes emprendedores locales para que desarrollen y establezcan sus ideas de negocio vinculadas al mar.

Campus do Mar es un Campus de Excelencia Internacional, que aúna universidades, centros de institutos y plataformas

tecnológicas de la zona de Galicia y Norte de Portugal, que trabajan en torno a las ciencias y tecnologías del mar, tal y como se puede comprobar en su página www.campusdomar.es/es/empreamar-gac4.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA SOCIAL

Esta iniciativa se mueve en tres ejes de actuación principales:

- Formación y tutorización para el emprendimiento, en materia de desarrollo de proyectos, evaluación de la viabilidad, estrategia de comunicación y relaciones con los medios sociales, imagen de marca, comercialización y trámites para solicitar subvenciones.
- Contacto con casos de éxito y empresas financiadas, obteniendo consejos prácticos y trucos para que los alumnos pongan en marcha sus propios proyectos.
- Preincubadora de empresas y asesoramiento científico-técnico y empresarial personalizado.

Como parte actora de este proyecto, y para completar esta formación, las iniciativas que requirieron de apoyo financiero pudieron entrar en las convocatorias de proyectos del propio GAC para solicitar subvención.



Buena práctica:

EMPREAMAR es un proyecto que aporta un valor añadido a los recursos pesqueros y productos locales, generando empleo, formando y promoviendo la diversificación del sector pesquero.

Este tipo de proyectos destinados a promover las aptitudes emprendedoras y a apoyar el desarrollo e implementación de iniciativas empresariales pueden ayudar a superar los retos a los que se enfrentan numerosas zonas de pesca.

Y por su importancia, obtuvo el reconocimiento como una buena práctica por la parte de la Red Europea de Zonas de Pesca (FARNET).

El proyecto inicial tuvo una inversión de 51.800 €, provenientes del Eje 4 del FEP (38.850 €) y de la cofinanciación regional/ nacional (12.050 €)



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA SOCIAL

Emprendedoras en las Zonas de Pesca de Andalucía

PROMOTOR: Los 7 Grupos de Desarrollo Pesquero de Andalucía

LOCALIZACIÓN: ANDALUCÍA

INICIATIVA



Este proyecto de cooperación, promovido por los 7 Grupos de Desarrollo Pesquero de Andalucía y coordinado por el GDP del Levante Almeriense, se ha dirigido a fomentar el emprendimiento femenino en la región.

Su desarrollo se ha completado en 4 fases:

- Una primera de análisis, cuantitativo y cualitativo, para hacer un inventario de las actividades empresariales realizadas por mujeres ligadas a la pesca a partir de entrevistas con informantes clave del sector, que dio como resultado la creación de un Directorio de Emprendedoras en las Zonas de Pesca de Andalucía.
- La segunda fase se centró en identificar las experiencias emprendedoras más exitosas lideradas por mujeres en la zona objeto del estudio, baremado a partir de las claves definidas por un panel de expertos.
- La tercera fase consistió en visibilizar estos proyectos empresariales a través de la web www.emprendedoraspesca.org y por medio de una serie de audiovisuales online de 14 capítulos, titulada "Mujeres la Mar de Emprendedoras" con narraciones en primera persona por parte de las protagonistas. También se creó un Banco de Experiencias Exitosas.





BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA SOCIAL

- La última fase de este proyecto se ha basado en la dinamización del colectivo de mujeres, fomentando el dialogo sobre sus dificultades y experiencias a la hora de emprender, a través de distintas jornadas y acciones de cooperación entre los GDP's andaluzes basadas en el apoyo técnico y financiero.



El proyecto, en definitiva, pretende contribuir al desarrollo social y la diversificación económica de las zonas de pesca de Andalucía, con el potencial de extender sus efectos a las zonas de otras regiones y de otros estados miembros a través de la cooperación entre GDPs.

Buena práctica:

Este proyecto fomenta la cooperación, la igualdad de género y la creación de empleo, siendo reconocida como una buena práctica por la parte de FARNET.

Así mismo, este proyecto fue premiado en el IV Congreso de la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero, con el reconocimiento al "*Emprendimiento de la mujer pesquera*".

El proyecto inicial tuvo una inversión de 126.255,64 €, provenientes del Eje 4 del FEP (94.691,73 €) y de la cofinanciación regional/ nacional (31.563,91 €).



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA SOCIAL

Pescares

PROMOTOR: **Océano Alfa**

LOCALIZACIÓN: **Reservas marinas de Andalucía, Murcia y Castellón**

INICIATIVA



El Proyecto PESCARES es un proyecto puesto en marcha por el club de buceo Océano Alfa, desarrollado en dos fases. La primera de ellas, cofinanciada por la Fundación

Biodiversidad y el FEP, se llevó a cabo en las Reservas Marinas de Protección Pesquera de Cabo de Gata-Níjar y Cabo de Palos-Islas Hormigas. En su segunda fase, esta vez financiado por la Secretaria General de Pesca del MAGRAMA, el objetivo fue la Reserva Marina de Protección Pesquera Islas Columbretes.

Este proyecto se fundamenta en la premisa de que para poder conservar algo, lo principal es conocer en profundidad lo que se quiere conservar. Al obtener información, conocer los valores naturales y determinar el impacto que se puede producir con nuestros actos, se toma conciencia de la importancia y necesidad de proteger.



El punto de partida es la sensibilización dirigida a los diferentes actores que intervienen en las reservas, a través del desarrollo de acciones formativas que los impliquen activamente y de forma voluntaria en la protección, apoyando la labor de vigilancia y gestión realizada por parte de la Administración Pública.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA SOCIAL

Este proyecto trata de llegar a todos los aspectos y aparte de aportar la información y fomentar la sensibilización, dota a los alumnos de los medios y destrezas necesarias para actuar en consecuencia.

La población destinataria se localiza en todos aquellos que se encuentran relacionados con las Reservas Marinas de Protección en sus diferentes actividades, como son los submarinistas recreativos, investigadores, Centros de Información y Mantenimientos, los pescadores artesanales y otros actores del sector pesquero, para que actúen con responsabilidad acorde con sus condiciones particulares.

Como labor de difusión, y para entender en profundidad la necesidad de llevar a cabo este proyecto, se han creado diferentes videos en los que se reflejan las experiencias de los participantes, y que se pueden ser visionados en la página web www.proyectopescares.com.

Buena práctica:

Este proyecto tiene un fuerte componente de protección del medio ambiente, pero también lo tiene de social, ya que se fundamenta en la formación y sensibilización, concienciando a todos los participantes de un entorno protegido.

Es un proyecto que ya ha demostrado su transferibilidad a otras reservas y que también puede serlo a otros espacios naturales de especial protección.



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA

Bibliografía

- Plan Estratégico de Diversificación pesquera y acuícola 2013-2020 (Plan Estratégico DIVERPES) (MAGRAMA)
- Farnet Magazine nº 9 Otoño-invierno 2013 (FARNET, Red Europea de Grupos de Pesca)
- Análisis económico de la Diversificación Pesquera y Acuícola (Universidad Politécnica de Madrid)

Páginas web consultadas

- www.magrama.es
- www.magrama.gob.es/es/pesca/temas/red-mujeres
- www.magrama.gob.es/es/pesca/temas/diversificacion
- www.accioncosteira.es
- www.aiguanatura.com
- www.andaluciaemprende.es
- www.benboa.com
- www.campusdomar.es
- www.caviarderiofrio.com
- www.centreinteractiudelpaix.org
- www.cofradiaceleiro.com
- www.confrariapescadorsroses.cat
- www.cosasdecome.es
- www.currimar.com
- www.ecoalf.com
- www.ecopuertos.es
- www.elcomercio.es
- www.elpais.com
- www.emprendedoraspesca.org
- www.europapress.es
- www.extremambiente.gobex.es



BUENAS PRÁCTICAS EN DIVERSIFICACIÓN PESQUERA Y ACUÍCOLA

- www.formacionforedunes.com
- www.fundacion-biodiversidad.es
- www.grupbalfego.com
- www.grupocalvo.com
- www.guimatur.org
- www.hoteladelolo.com
- www.innova-empresa.e
- www.ipacuicultura.com/noticias.html
- www.jbingenieros.es
- www.larazon.es
- www.larutamilenariadelatun.com
- www.lavozdeg Galicia.es
- www.lne.es
- www.loestamospescando.com
- www.magrama.gob.es/es/pesca/temas/red-espanola-grupos-pesca
- www.mardesilleiro.com
- www.margalaica.net
- www.naturix.es
- www.naviaturismo.com
- www.peixdellotja.com
- www.pescadoartesanal.com
- www.pescayrios.juntaextremadura.es
- www.proyctopescares.com
- www.puertodeceleiro.es
- www.redeirasdeg Galicia.org
- www.rosesvilamarinera.com
- www.salinasdelastur.com
- www.tallerdelagua.org
- www.tuna-tour.com
- www.turgalicia.es
- www.turismomarinero.com
- www.webgate.ec.europa.eu/fpfi/cms/farnet/es/tools/good-practices