

Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector y en materia de igualdad



Buenas prácticas emprendedoras promovidas por mujeres del sector y en materia de igualdad



Unión Europea

Fondo Europeo Marítimo y
de Pesca (FEMP)



Madrid, 2020

1.ª edición: mayo 2020



**MINISTERIO DE AGRICULTURA,
PESCA Y ALIMENTACIÓN**

Edita:

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

Texto:

Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero.

Imágenes:

Facilitadas por los promotores de los proyectos y Grupos de Acción Local del Sector Pesquero (GALP), flaticon.

Diseño, maquetación y tratamiento de imágenes:

Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero.

NIPO: 003200689

Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado

<http://publicacionesoficiales.boe.es>

Gratuita / Unitaria / En línea / PDF

Índice

PRÓLOGO	7
INTRODUCCIÓN Y METODOLOGÍA	8
BLOQUE 1: SECTOR PESQUERO	13
Transformación, comercialización y valorización	13
Anchoas Hazas	15
Augas Santas, cerveza artesana de A Mariña	19
Bombones de Mar	23
Conservas Sotavento	27
Galicia en tu mesa: Productos del mar	31
Maison Kontserbak	35
Nueva línea de productos de la pesca artesanal	39
Pescaderías Sonia	43
Salazones Mar Cantábrico S.L	47
Sopak, primicia del mar	51
Acuicultura	55
Investalga Ahti	57
Turismo mariner	61
Acercando el mar de Arousa	63
Asociación de Mariscadoras de Carril	67
Amarturmar	71
Cap a Mar	75
Ponle cara al turismo	79
Rinlo Costa Camping	83
Rutas marítimas gourmet	87
Sentir o mar	91
Turismo accesible Alvamar	95
Turismo industrial na Costa da Morte	99
Turismo mariner Bermeoko Neskatilak	103
Hostelería, restauración y/o gastronomía	107
Restaurante A Casa do Peixe	109
Artesanía mariner	113
El Algarío	115

Medio Ambiente y sostenibilidad	119
Basuras marinas	121
Cholita	125
Futuralga	129
Taller de sensibilización medioambiental Costa da Morte	133
Nuevas tecnologías	137
Xesmar	139
BLOQUE 2: IGUALDAD DE GÉNERO	143
Integración e inserción laboral de la mujer	143
Redmar II	145
Visibilidad de las profesionales del mar	149
Estudio “La mujer y la pesca en Gandia y la Albufera”	151
O mar tamen ten mulleres	155
Asociacionismo	159
Asociación mulleres do mar de Arousa	161
Asoc. Mulleres do sector pesqueiro SEO Fisterra Ría Muros – Noia	165
Associació catalana de Dones del Mar	169
Associació Dones de la Mar Grau de Gandia	173
Asociación Andaluza de Mujeres del Sector Pesquero	177
Asociación Nacional de Mujeres de la Pesca	181
Candieira	185
Acciones formativas y/o divulgativas	189
Conectando mares a través del conocimiento	191
Sustentabilidade en feminino	195

Prólogo

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), a través de la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero (REMSP), continúa con el objetivo de hacerlos partícipes de las capacidades emprendedoras que se han puesto en marcha con éxito. Por ello, volvemos a realizar una nueva recopilación de “Buenas prácticas emprendedoras y en igualdad de género en el sector pesquero”, con el ánimo de hacer un reconocimiento a las mujeres de la actividad pesquera que han afrontado, con iniciativa y riesgo, novedosas acciones, y también reconocer el compromiso con la igualdad que están teniendo diversas entidades y agentes sectoriales.

Así pues, esta publicación se divide en dos grandes bloques. El primero de ellos ofrece ejemplos de proyectos empresariales promovidos por emprendedoras vinculadas a la actividad pesquera y acuícola en diferentes áreas o subsectores (transformación, acuicultura, diversificación, medioambiente o nuevas tecnologías), o que, aun con trayectorias profesionales en otros ámbitos (como el turismo, el marketing o el comercio), han decidido embarcarse en proyectos orientados al sector pesquero —y dedicarle su tiempo, sacrificio y esfuerzo económico— para crear empleo y riqueza en el territorio, mejorar la competitividad por medio de la modernización o garantizar la sostenibilidad a través de la conservación del mar y sus recursos.

Las ideas empresariales incluidas en esta guía son sólo una pequeña representación, pero sirven de ejemplo e inspiración, pues todas ellas han sabido ver y explotar con éxito nuevos nichos de negocio, apostando por la I+D+i o por nuevos productos y servicios, aprovechando las oportunidades que brindan las nuevas tecnologías, así como la economía circular o el turismo marítimo; segmentos de actividad con gran potencial de crecimiento.

Asimismo, las iniciativas de este primer bloque comparten un denominador común: la innovación, y todas están contribuyendo en gran medida al progreso de un sector cuyo presente y futuro pasa por la reinención para dar respuesta a los cambios, necesidades y desafíos, prestando atención a la rentabilidad económica y también a otros aspectos de carácter social o medioambiental.

Por su parte, el segundo bloque ofrece una muestra significativa de buenas prácticas en materia de género, impulsadas por diferentes organizaciones y colectivos, cuyo espíritu es hacer posible un sector pesquero y acuícola más igualitario, por medio de iniciativas que favorezcan el acceso al empleo y promoción profesional de las mujeres, el incremento de su capacitación, la mayor visibilización de su papel y contribución, o el impulso de su asociacionismo y liderazgo. Propuestas de diverso tipo y condición, que son un referente, y pueden ser extrapoladas a otros sectores de actividad, en tanto que contribuyen a mejorar la implementación del principio de igualdad de trato y oportunidades, haciendo frente a los prejuicios y barreras que, hoy por hoy, siguen dándose a distintos niveles (laboral, formativo, estadístico, toma de decisiones...), combatiendo todo tipo de discriminación por razón de sexo.

Por todo ello, confiamos y esperamos que esta publicación os resulte provechosa y os agradecemos enormemente vuestro esfuerzo, vuestro emprendimiento y en especial toda vuestra colaboración para hacerla posible.

Juan Ignacio Gandarias Serrano

Director General de Ordenación Pesquera y Acuicultura y Presidente de la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero (REMSP).

Introducción y metodología

Criterios y consideraciones en la selección de buenas prácticas



Esta publicación recoge una serie de proyectos e iniciativas que destacan en sus respectivos ámbitos de actividad como ejemplos de buenas prácticas, tanto en lo que respecta al sector pesquero propiamente dicho (primera parte), como en relación a la promoción de la igualdad de oportunidades dentro de este ámbito de actividad (segunda parte).

En este sentido, el **bloque I** está compuesto por proyectos productivos de carácter empresarial, es decir, son propuestas de negocio que persiguen un beneficio económico o fuente de ingresos, y han sido promovidos, o bien están altamente participados, por muje-

res (de forma mayoritaria, aunque también hay hombres entre sus promotores). Las responsables de estos proyectos trabajan o están relacionadas con la actividad pesquera y acuícola en áreas tan diferentes como la transformación y comercialización de productos pesqueros, la acuicultura, la hostelería, el turismo marino, la artesanía, el medioambiente o las nuevas tecnologías.













Buena parte de estos proyectos han recibido financiación del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP), a través de los Grupos de Acción Local del Sector Pesquero (GALP), que ejercen como dinamizadores en el marco de sus Estrategias de Desarrollo Local Participativo.

El resto han sido puestos en marcha a partir de fondos propios, principalmente, o han recibido ayudas tanto públicas como privadas.

Por su parte, el **bloque II** está conformado por iniciativas que no persigue una rentabilidad económica, sino un impacto positivo para las mujeres del sector en ámbitos como la inserción laboral, el reconocimiento y visibilización de su labor, la formación o el liderazgo, entre otros. Dichas iniciativas responden al compromiso desinteresado y responsabilidad social de diferentes organismos y entidades (Administraciones públicas, fundaciones, cofradías, universidades, etc.) que, en la mayoría de los casos, también han recibido apoyo tanto público como privado. También cabe destacar en este apartado el protagonismo de las organizaciones de mujeres profesionales del mar, incluidas en la publicación como ejemplos de buenas prácticas en materia de asociacionismo; un asociacionismo a través del cual han conseguido, especialmente en los últimos años, incrementar su representatividad y notoriedad en el sector.

Para dar la consideración de “buena práctica” a dichos proyectos empresariales e iniciativas en materia de igualdad se han seguido una serie de criterios, detallados a continuación, que suelen ser los habitualmente referidos a la hora de aplicar este concepto por organismos como el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), la Organización Internacional del Trabajo (OIT), la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) o la organización Women Action, resumidos en:

- › Cooperación y trabajo en red
- › Impacto y eficacia en los resultados
- › Creación de empleo
- › Innovación
- › Discapacidad y colectivos desfavorecidos
- › Uso de nuevas tecnologías
- › Diversificación de actividades
- › Pertinencia a las necesidades
- › Fomento del emprendimiento o autoempleo
- › Sostenibilidad
- › Igualdad de género
- › Transferibilidad y replicabilidad

<ul style="list-style-type: none"> • Favorece la puesta en común, las sinergias, el intercambio de experiencias, el enfoque participativo y la interacción social, comunicación o conectividad entre personas con las mismas necesidades y/o problemáticas. <p>Cooperación / Trabajo en red </p>	<ul style="list-style-type: none"> • Promueve la creación de nuevos puestos de trabajo (o tiene el potencial para generarlos en el futuro) y procura una mejora significativa en las condiciones laborales de los trabajadores. <p>Creación de empleo </p>	<ul style="list-style-type: none"> • Busca eliminar las desigualdades sociales, impulsando la inclusión de personas con diversidad funcional u otro tipo de dificultades, como aquellas que se encuentran en riesgo de exclusión. <p>Discapacidad o colectivos desfavorecidos </p>	<ul style="list-style-type: none"> • Permite el desarrollo de nuevas actividades para los profesionales del sector e implica, por tanto, un complemento económico a su actividad principal, que les permite obtener nuevos ingresos. <p>Diversificación de actividades </p>	<ul style="list-style-type: none"> • Supone desarrollar una idea, con el esfuerzo y determinación de llevarla a un determinado punto, en un proceso que implica aspectos como el cambio, la flexibilidad, el dinamismo, la creatividad, el empuje, el tesón... <p>Emprendimiento o autoempleo </p>	<ul style="list-style-type: none"> • Promueve la igualdad de trato y oportunidades entre mujeres y hombres, luchando contra las barreras que dificultan la equidad social y reconociendo las capacidades de las personas independientemente de su sexo. <p>Igualdad de género </p>
<ul style="list-style-type: none"> • Logra los objetivos y resultados previstos, suponiendo una mejora medible en las condiciones de vida de las personas. Tiene así una repercusión positiva en tanto que supone un cambio observable y valorado. <p>Impacto / Eficacia en los resultados </p>	<ul style="list-style-type: none"> • Propone formas de actuación innovadoras en su contexto, de modo que se genere un avance o progreso. También implica cambios positivos o nuevas fórmulas en cuanto a objetivos, metodologías o recursos utilizados. <p>Innovación </p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apuesta por el uso y empleo de técnicas y tecnologías que faciliten la vida y el trabajo de las personas a las que va dirigida. Supone, por tanto, una modernización y, normalmente, un ahorro de tiempo, esfuerzo y recursos. <p>Nuevas tecnologías </p>	<ul style="list-style-type: none"> • Responde a las necesidades e intereses prácticos y estratégicos de las personas beneficiarias y participantes en ella; es decir, es específica para un contexto, necesidad o problemática concreta. <p>Pertinencia a las necesidades </p>	<ul style="list-style-type: none"> • Perdura en el tiempo y responde a las necesidades actuales, promoviendo acciones que favorecen la sostenibilidad a nivel medioambiental, pero también a nivel económico, social y cultural. <p>Sostenibilidad </p>	<ul style="list-style-type: none"> • Genera elementos exitosos (experiencias, procedimientos, políticas, ideas, etc.) que pueden ser transferibles y útiles para otras prácticas en otros contextos, lugares, colectivos, etc., tomando en cuenta sus particularidades. <p>Transferibilidad / Replicabilidad </p>

De una manera más concreta —además de los anteriores criterios de selección y muy en línea con ellos— se han considerado otros elementos que dotan a dichos proyectos e iniciativas de un valor diferencial en sus respectivas categorías, tal y como se explica a continuación. Así pues, en lo relativo a los **proyectos empresariales en el sector pesquero**, las temáticas y aspectos valorados han sido:

- › **Transformación, comercialización y valorización de productos del mar.** En esta sección se han tenido en cuenta proyectos que entrañen una novedad o valor añadido y cuyo desarrollo suponga, entre otros aspectos, el uso de procesos de fabricación artesanales y sostenibles, con un aporte claro de innovación, orientados a preservar el valor de las materias primas locales y su calidad o que destaquen por el uso de nuevas tecnologías, presentaciones, formatos o canales de venta. Todo ello con el objetivo de promover el desarrollo, producción y venta de bienes y/o servicios que respondan a las necesidades actuales de los consumidores. Se ha valorado, asimismo, el potencial de dichos proyectos para la generación de empleo (presente o futuro), el aprovechamiento de sinergias con otros agentes sectoriales o vinculados al sector, así como su impacto positivo en el territorio.
- › **Acuicultura.** En el ámbito acuícola se han considerado proyectos vinculados a la investigación, desarrollo, optimización de técnicas de cultivo o suministro de productos que entrañen una novedad, permitan diversificar la producción acuícola o estén relacionados con la prestación de servicios innovadores que supongan, entre otros aspectos, la apuesta clara por la I+D+i, el cultivo de nuevas especies, el desarrollo de nuevas aplicaciones y usos, la introducción de mejoras o modernizaciones en los procesos o la generación de sistemas técnicos y de conocimiento novedosos, eficientes y respetuosos con el medio. Todo ello con el fin de mejorar la calidad de los productos acuícolas para incrementar su valor.

- › **Actividades de diversificación en las categorías de hostelería, restauración y/o la gastronomía; turismo mariner y artesanía marinera.** Para estas tres secciones vinculadas a la diversificación se han valorado proyectos que promuevan el desarrollo de actividades complementarias para los profesionales del sector, con el fin de reforzar la economía de las comunidades pesqueras, contribuyendo a crear nuevas fuentes de ingresos o vías de negocio basadas en ámbitos como el turismo mariner, la pescaturismo, la restauración, la artesanía, los servicios relacionados con la pesca y las actividades educativas y divulgativas sobre el sector, sus tradiciones, su patrimonio y los oficios vinculados al mar.

- › **Medioambiente.** En este ámbito se han considerado aquellos proyectos orientados a la protección del medio marino y sus recursos, que apuestan por el desarrollo de una actividad pesquera o acuícola sostenible, así como iniciativas empresariales que combinen con éxito la viabilidad económica de sus negocios con la protección del medio ambiente, pudiendo estar basados en aspectos como la conservación, el reciclaje de materiales y recursos, el aprovechamiento de subproductos, la limpieza de residuos, el uso de energías renovables...

- › **Nuevas tecnologías.** En este epígrafe se han tenido en cuenta proyectos que son un buen ejemplo de cómo las nuevas tecnologías suponen una gran oportunidad para el sector cuando son puestas al servicio de los trabajadores, adaptándose a sus necesidades y ofreciendo soluciones para facilitar su día a día, ahorrándoles tiempo y esfuerzo.

Asimismo, es importante destacar que de cara a su inclusión en esta publicación, para todas las temáticas anteriores se han valorado positivamente factores de carácter social como la apuesta por la integración de colectivos desfavorecidos o en riesgo de exclusión, la accesibilidad para personas con discapacidad o el fomento de la capacitación profesional de las personas a las que van dirigidos, entre otros.

Por otra parte, en cuanto a las **iniciativas en materia de igualdad**, los aspectos considerados a la hora de catalogarlas como buenas prácticas en cada uno de los ámbitos temáticos propuestos han sido los siguientes:

- › **Integración e inserción laboral de las mujeres.** En este apartado se ha hecho hincapié en la aportación y acciones impulsadas por las iniciativas a la hora de facilitar el acceso al empleo y promoción profesional de las mujeres dentro del sector, especialmente en aquellas actividades donde tradicionalmente se encuentran infrarrepresentadas como es el caso de la pesca extractiva a bordo.
- › **Visibilidad de las profesionales de mar.** Se ha buscado destacar propuestas de distinto tipo que permitan dar a conocer y poner en valor el papel de las mujeres del mar por medio de acciones de sensibilización o de carácter divulgativo, a través de las cuales la sociedad en general pueda aproximarse a la realidad de los distintos colectivos femeninos de la actividad pesquera y acuícola, aumentando no sólo el conocimiento sobre su trabajo, sino también el reconocimiento de su importante contribución al sector.
- › **Asociacionismo y liderazgo femenino.** En esta sección se han incluido aquellas asociaciones de mujeres del sector, de reciente creación, por medio de las cuales las profesionales del mar han conseguido una mayor visibilización y notoriedad, incrementando

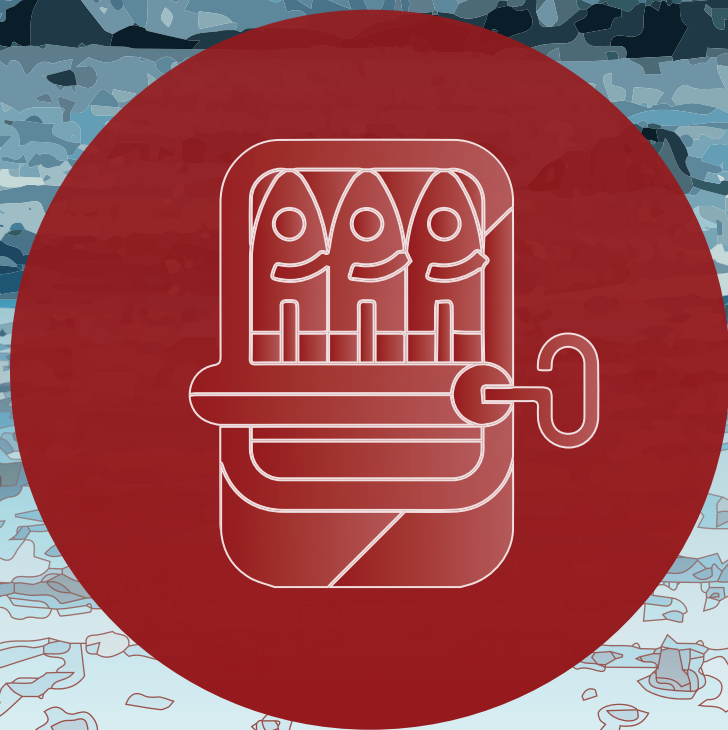
su empoderamiento personal y profesional, así como su presencia en organizaciones y espacios tradicionalmente masculinizados, con más representación en los órganos de gobierno y decisión del sector. En definitiva, se ha buscado poner de manifiesto la importancia del movimiento asociativo femenino y su gran contribución a la implementación de la igualdad en el sector en los últimos años.

- › **Acciones formativas y divulgativas.** En relación a la capacitación, se han destacado iniciativas que contribuyen a la formación de las mujeres, no sólo en aquellas materias necesarias para el ejercicio de una actividad profesional en el sector (conocimiento de las especificidades y fundamentos de los diferentes oficios, equipamientos y medidas de protección y prevención de riesgos...), sino también en otras áreas y competencias necesarias para que puedan promocionar y desarrollarse profesionalmente, facilitando, por ejemplo, su acceso a la sociedad digital, así como el conocimiento y uso de las TIC, el desarrollo de habilidades directivas, empresariales o de comunicación, etc.

Por último, es importante subrayar que tanto en el proceso de recabación de información como en la selección final de los proyectos e iniciativas incluidas en esta publicación, se ha procurado siempre que exista la máxima representación tanto por territorios como por colectivos y sectores de actividad.



Transformación, comercialización y valorización



Ámbito: Transformación, comercialización y valorización



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Emprendimiento femenino o autoempleo
- ✓ Sostenibilidad
- ✓ Innovación
- ✓ Creación de empleo



LUGAR:

Luces (Principado de Asturias).



PROMOTOR/ES:

Agustín Fernández Margolles y Ana Labad Cruz.

FINANCIACIÓN:

FEMP, a través de la Asociación para el Desarrollo Rural e Integral (ADRI) de la Comarca de la Sidra, y Caja Rural de Asturias por medio de ASTURGAR.



www.anchoashazas.com



facebook.com/anchoashazas/



instagram.com/anchoashazas/



youtube.com/channel/UC6pBLs5di4vHGxX6Z4LwfKg

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Los promotores de Anchoas Hazas decidieron recuperar el arte conservero de Lastres con la idea de poner en marcha una fábrica artesanal de anchoas de gran calidad para devolverle a la región la posición que su denominación de origen merece. Así pues, la idea parte de la costumbre popular, arraigada en la zona, de elaboración casera de conservas con el fin de impulsar una iniciativa de negocio que volviese a los procedimientos más tradicionales para la puesta en valor de la materia prima local. Partiendo de esta premisa, desde su centro de producción, ubicado en una nave de la Cooperativa Agrícola de la localidad de Lucas, elaboran conservas artesanales con las que contribuyen a aumentar la presencia de la anchoa llastrina, así como las posibilidades laborales y de comercio en el territorio.

Para la elaboración de sus anchoas utilizan un proceso 100% artesano: *sobadas* a mano una a una con agua fría y desespínadas con pinzas, con mucho mimo y cuidado, y siempre utilizando bocarte del Cantábrico de

primavera. Debido a las características de este proceso artesanal de limpieza y procesado, Anchoas Hazas dispone de una producción muy limitada.

La empresa cuenta con la participación y ayuda de otros agentes locales, desde la creación de la imagen de marca hasta la presentación final de sus conservas, pues son las redes de Lastres las encargadas de tejer parte de una red de pesca que se utiliza para recubrir los envases. De esta forma consiguen que el producto sea totalmente sostenible. En este sentido, Anchoas Hazas apuesta por la economía circular, intentando dar un uso a todos sus residuos. Por ejemplo, los restos de espínas, colas y otros desechos se guardan con sal y se trituran para ser utilizados como cebo de pesca; la salmuera sobrante de los barriles donde se elabora el salazón se filtra y se comercializa como *colatura*, un condimento culinario; y las anchoas que se rompen se enlatan y se comercializan como *Cachinos* de anchoa, ideales para ensaladas y tostas.

OBJETIVOS:

- › Búsqueda de una iniciativa empresarial que permitiera a sus promotores una posibilidad laboral de futuro en Lastres, donde el trabajo es muy estacional, mediante la creación de un modelo de negocio que no dependiera exclusivamente del turismo.
- › Puesta en valor de las tradiciones de Lastres como es la elaboración de las anchoas, recuperando así los antiguos métodos de fabricación artesanal.
- › Creación de empleo tanto directo como indirecto, estableciendo sinergias con otros artesanos y profesionales locales.
- › Reducción de la huella medioambiental, mediante la apuesta por la economía circular y el aprovechamiento de subproductos.

Ana Labad Cruz, promotora de Anchoas Hazas.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

Anchoas Hazas comenzó su andadura en el año 2018 contando únicamente con dos trabajadores. En la actualidad, componen la plantilla siete personas y ha aumentado su producción en un 300%. Durante estos años también han logrado posicionar su producto tanto a nivel nacional como internacional, vendiendo a países como Francia, Rumania y Japón.

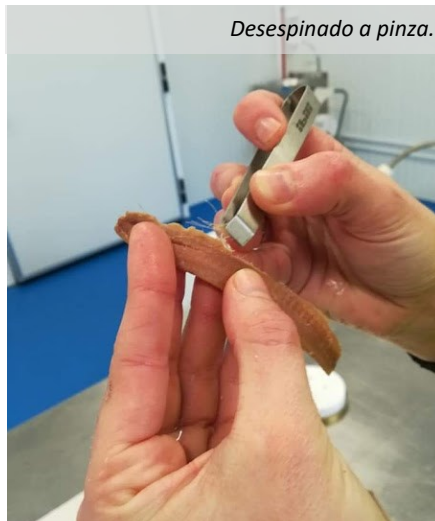
A lo largo de esta breve pero intensa trayectoria han recibido diversos premios, entre los que destaca el reconocimiento a la innovación otorgado por la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero (REMSP) en su 6º Congreso, celebrado en Asturias (en noviembre de 2019); el Premio al Mejor Proyecto Empresarial en la XVII edición de premios Semilleros de Proyectos Valnalón (en junio de 2018) o el Premio a La Campaña de Comuni-

cación más efectiva del Club de Marketing de Asturias (en mayo de 2019).

Asimismo, Anchoas Hazas ha colaborado en encuentros y mesas redonda, tratando temas como el emprendimiento en el medio rural o el papel de la mujer en el sector pesquero. Algunos ejemplos son las Jornadas de Oficios tradicionales de la Mar y la Mujer, organizadas por el Ayuntamiento de Candás en marzo de 2019, o el X Encuentro de Pueblos Ejemplares, organizado por la Fundación Princesa de Asturias en junio 2019. También han participado en eventos relacionados con el mundo rural como el Encuentro de mujeres emprendedoras, organizado por el Ayuntamiento de Bimenes, o el desayuno sobre retos y oportunidades ofrecido por Delegación de Gobierno en Asturias, ambos en octubre de 2019).



Anchoas Hazas, premiada en el 6º Congreso de la REMSP celebrado en Gijón.



Desespinado a pinza.

LECCIONES APRENDIDAS:

Anchoas Hazas ha conseguido elaborar una anchoa de gran calidad con la que ha conseguido posicionarse, en un breve periodo de tiempo, entre las mejores marcas del mercado.

Asimismo, han generado puestos de trabajo en el medio rural y en un sector de población muy castigado como son las mujeres mayores de 45 años, que constituyen el 100% de su plantilla.

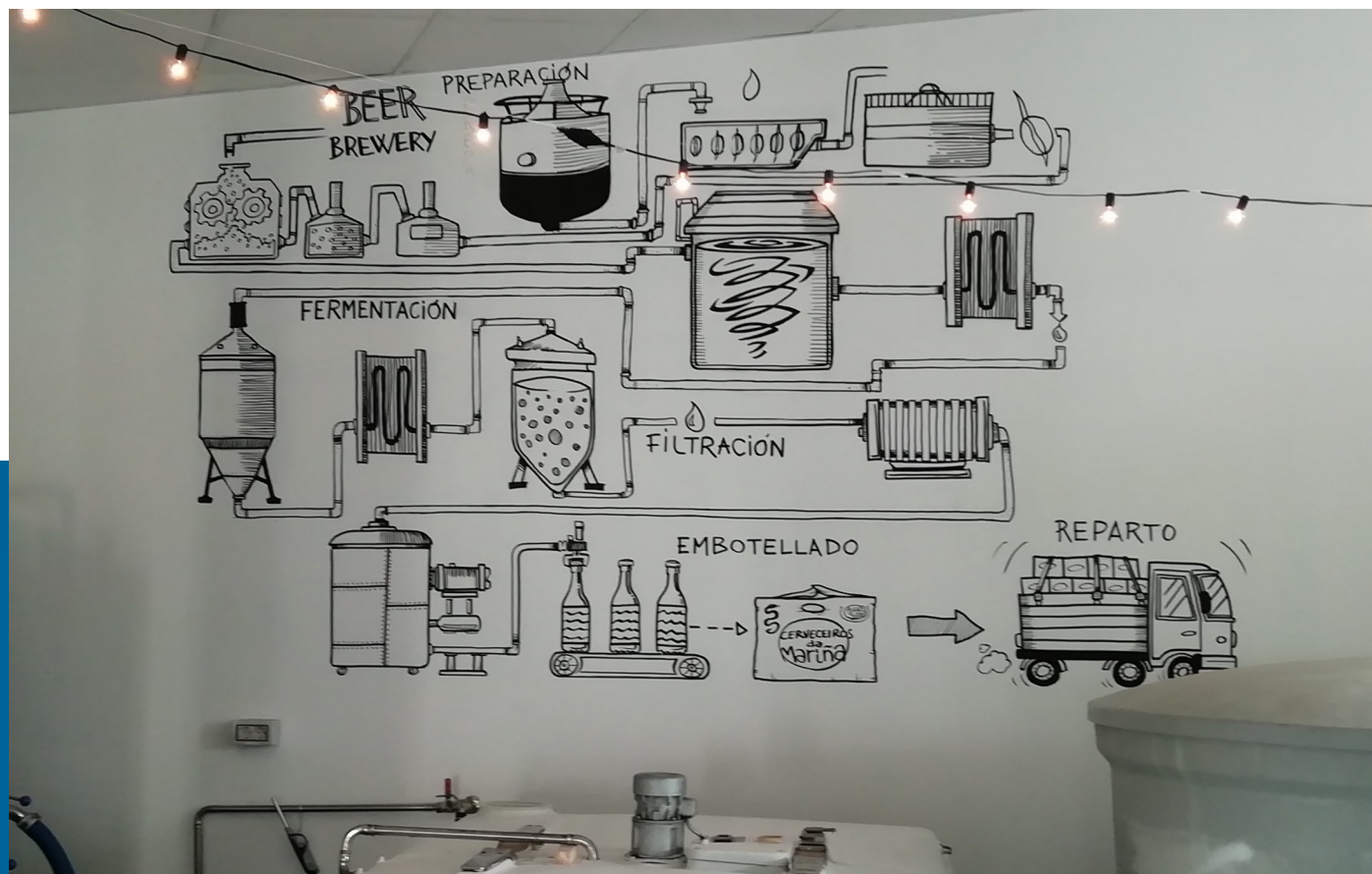
Por otro lado, han fomentado la creación de puestos de trabajo indirectos entre los productores locales, que son a quienes acuden de manera prioritaria para dinamizar el tejido productivo en el territorio.





Augas Santas, cerveza artesana de A Marina

Ámbito: Transformación, comercialización y valorización



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Cooperación / Trabajo en red
- ✓ Creación de empleo
- ✓ Emprendimiento femenino o autoempleo
- ✓ Innovación

LUGAR:

Barreiros, Lugo (Galicia).

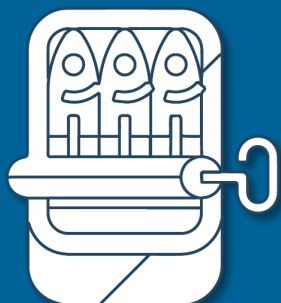


PROMOTOR/ES:

Mariela Gimena Iriarte Moreno.

FINANCIACIÓN:

FEMP, a través del GALP A Mariña - Ortegal.



augassantasbrew.com



facebook.com/cerveza.artesana.augas.santas



twitter.com/augascerveza

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Augas Santas cerveza artesanal nace en la costa de Galicia por la necesidad de hacer una cerveza de calidad con identidad propia. De ahí que su nombre sea el de una de las playas más bonitas de la Mariña Lucense. El producto se elabora de manera artesanal con agua de mar suministrada por la empresa Coido de Sabadell, S.L. para elaborar la cerveza.

La fábrica se localiza en San Xusto de Cabarcos, en Barreiros, dentro del Camino de Santiago – Norte, y en ella, además de llevarse a cabo la producción, se dispone de una pequeña tienda en la que se comercializa tanto la cerveza propia como otros productos locales y artesanales que la complementan y mejoran como Conservas Faro de Burela, Conservas Mar de Ardoná o Chocolates Moreno.

Este producto constituye la primera cerveza elaborada con auténtica agua de mar en la zona, cuyo nombre comercial es John Dory y se corresponde con el estilo *Gose*, al que pertenecen aquellas cervezas a las que se añade sal para realzar su sabor.

El diseño de sus etiquetas pretende atraer la atención hacia su costa, ya que en ellas se pueden observar imágenes representativas de la zona, así como un mapa ilustrativo de la Mariña Lucense.

Las principales vías de promoción de esta cerveza son la distribución y venta en la cervecería A Ribeira (en Foz), así como en otros establecimientos y tiendas de productos gourmet de la zona. También a través de la página web y mediante la organización y desarrollo de catas de cerveza y cursos de iniciación a la elaboración artesanal de este producto, en los que se busca implicar a las Escuelas de Hostelería. Asimismo, la promotora ha establecido un convenio de colaboración con la entidad O Freixo dos Lobos Ecoturismo e Natureza, con el fin de realizar visitas guiadas y otras actividades en este taller de cerveza. Con todas estas acciones, Augas Santas busca promocionar tanto los productos pesqueros elaborados de forma artesanal como los recursos y la cultura marinera de la zona.

OBJETIVOS:

- › Puesta en marcha de un negocio artesanal, aprovechando los recursos del mar para la elaboración de una cerveza fabricada con auténtica agua de mar.
- › Situar la zona de A Marina Lucense en el mapa de las fábricas artesanales de cerveza e incluirla en el movimiento *Arts & Crafts* que surgió a finales del siglo XIX.
- › Fomentar la economía circular y reducir al máximo la huella de carbono de su obrador. En este sentido, el bagazo final resultante de la producción de la cerveza se envía a las ganaderías locales (como Dibruqa TC) para su aprovechamiento en la alimentación animal.
- › Crear empleo en el territorio.

Mariela Gimena Iriarte en la fábrica artesanal de cerveza.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

La fábrica colabora con la campaña “En negro contra la violencia de género”, en la cual se busca crear espacios libres de esta lacra. De esta forma, los peregrinos así como los vecinos, pueden contar con su ayuda si lo necesitan.

También forman parte de la organización mundial sin ánimo de lucro Pink Boots. Esta entidad que integra a mujeres del sector de la cerveza, elabora todos los años, con motivo del 8M, lotes de cerveza que son vendidos en todo el mundo para recaudar fondos con los que otras mujeres del sector puedan formarse y avanzar profesionalmente.

Esta iniciativa promociona la colaboración entre empresas locales, lo que contribuye a la dinamización económica de la zona y al establecimiento de sinergias con otros sectores.

La promotora de Augas Santas esta muy comprometida con el cuidado del medio ambiente y por ello uno de sus objetivos es elaborar una cerveza de Km0 que fomente la producción y el consumo local. En este sentido, colabora con la Universidad de A Coruña en el programa Low Carbon Innovation, a través del cual se ofrece asesoramiento a pymes, microempresas y emprendedores de cara a favorecer la puesta en marcha de planes de mejora en economía baja en carbono y orientar en el desarrollo e implantación de nuevos servicios e ideas de negocio verdes y sostenibles. Por todo ello, el proyecto Augas Santas resultó finalista en los II Premios Economía Azul 2019, en la modalidad de innovación local, otorgados por la Consellería do Mar de la Xunta de Galicia.

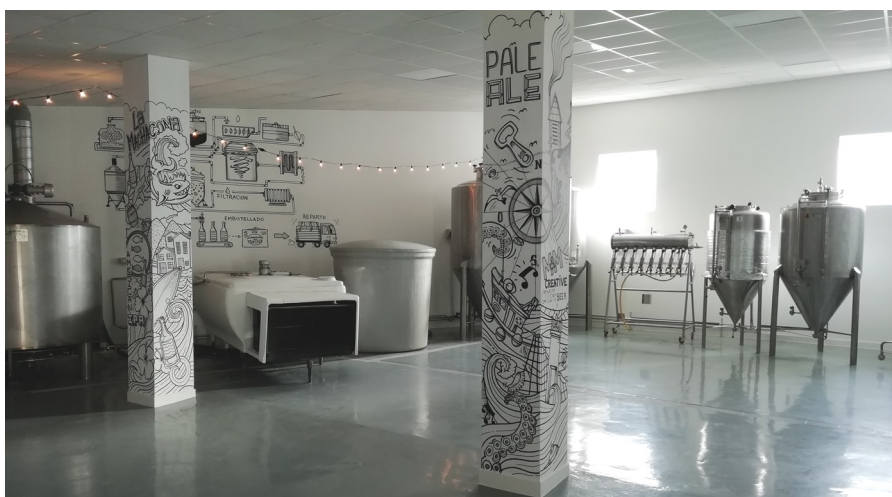
Etiqueta de la cerveza Augas Santas.



LECCIONES APRENDIDAS:

Este proyecto demuestra que los GALP contribuyen de manera significativa a la promoción e impulso de este tipo de iniciativas empresariales promovidas por mujeres, que posibilitan la creación de puestos de trabajo y la implicación o colaboración de otras empresas y entidades en esta dinamización del empleo y en la consolidación del tejido empresarial en el territorio. Todo ello lleva consigo un desarrollo económico importante en la zona.

Asimismo, la iniciativa Augas Santas evidencia que es necesario dar visibilidad al trabajo del sector artesanal, así como poner en valor la importante contribución en la economía de las pequeñas empresas locales.



Vista de la fábrica decorada de acuerdo con el movimiento “Arts & Crafts”.

Bombones de Mar

Ámbito: Transformación, comercialización y valorización



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Creación de empleo
- ✓ Emprendimiento femenino o autoempleo
- ✓ Innovación
- ✓ Transferibilidad / Replicabilidad

LUGAR:

Ribadeo, Lugo (Galicia).

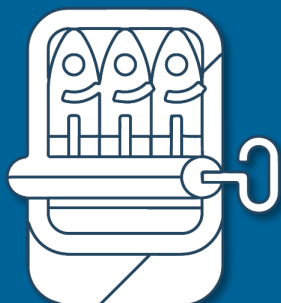


PROMOTOR/ES:

María José Ríos Gómez.

FINANCIACIÓN:

FEMP, a través del GALP A Mariña - Ortegal.



www.bombonesmoreno.com



facebook.com/pages/category/Personal-Blog/Bombones-Moreno-108926176475661



instagram.com/bombonesmoreno/

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

La promotora de esta iniciativa, M^a José Ríos, es una emprendedora mayor de 50 años, que cuenta con una experiencia de tres décadas en el sector del comercio, concretamente en la venta de ropa de niños. Además, es socia de la empresa Chocolates Moreno Ribadeo, S.L., con más de 70 años de historia, a la que está vinculada desde muy pequeña, ya que su padre fue el fundador y propietario hasta su jubilación. Debido a este motivo y al interés que le despierta la elaboración artesanal de bombones de chocolate, M^a José se animó a apostar por este negocio, dando un giro a su vida profesional. Para ello tuvo que acondicionar un local anexo a la fábrica familiar de alrededor de 250 m², situado en el centro de Ribadeo, dotándolo de la maquinaria y equipamientos necesarios para poder fabricar estos productos, y disponiendo de una zona de venta y atención al público.

Esta reinención del negocio familiar pasó también por la incorporación de nuevos ingredientes, ya que M^a José elabora de forma

artesanal, entre otros, dos variedades de bombones que, además de chocolate, contienen algas: bombones de mar a base de chocolate negro y alga nori, con forma cuadrada y bombones de mar a base de chocolate con leche y alga nori, con forma de chupa-chups, estos últimos más orientados hacia los más pequeños. También dispone de esta gama de bombones apta para personas alérgicas o con ciertas intolerancias alimentarias, ya que entre sus ingredientes no se incluye ni la lactosa, ni la proteína de leche. Asimismo, estos productos se ajustan a las regulaciones dietéticas de otros posibles consumidores al poder obtener la certificación de calidad *halal* y *kosher*.

En el territorio no existe ninguna empresa similar, y tanto la venta como la distribución de estos productos la realiza la propia promotora y sus trabajadores. Su red de comercialización está en crecimiento, ya que, además de contar con la cartera de clientes de la empresa Chocolates Moreno, busca nuevas distribuidoras para posicionarse en el mercado.

OBJETIVOS:

- › Crear productos innovadores, de calidad, elaborados artesanalmente, que potencien y pongan en valor el consumo de algas.
- › Crear un sello de calidad que identifique estos productos para que sean un referente en el territorio.
- › Tejer una red de comercialización a través de Internet, ventas directas, ferias, etc., así como de venta conjunta con otras empresas locales que elaboran productos artesanos como, por ejemplo, Conservas Currimar.
- › Crear empleo de calidad que favorezca la inclusión en el mercado de trabajo de mujeres que tienen problemas para la conciliación de la vida laboral y familiar.

Muestra de los Bombones de Mar.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

Este proyecto se puso en marcha en 2016, e inicialmente utilizaba un chocolate ecológico junto con alga nori y otros ingredientes, entre los que se encontraba la nata.

Debido al éxito logrado y tratando de llegar a un público más amplio y cada vez con mayores problemas de alergias e intolerancias, evolucionaron sus bombones hacia este público, logrando disponer de productos sin gluten, sin lactosa y sin proteína de leche.

Actualmente están experimentando con otras algas para lograr nuevos sabores y otras combinaciones con la idea de llegar a ofrecer un surtido de bombones de mar.

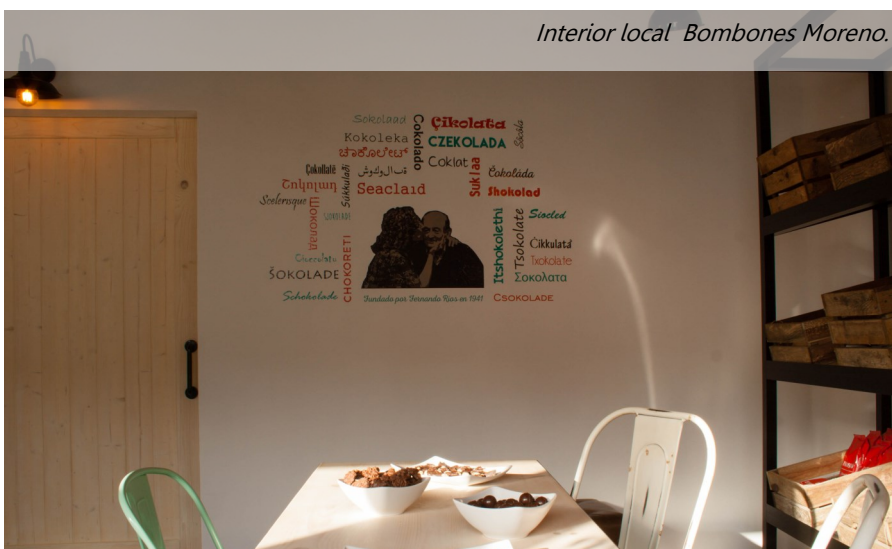
La acogida del producto ha sido muy buena, tanto por parte de los clientes como de los medios de comunicación, por ello en breve implantarán la venta a través de canales online.

Esta iniciativa contribuye a la dinamización económica local, ya que establece sinergias con otras empresas del territorio. Por ejemplo, el alga nori desecada procede de la empresa Conservas Mar de Ardora, ubicada en el localidad próxima de Ortiguera.

El proyecto ha ido creciendo, innovando y creando empleo y hoy trabajan en él dos mujeres a tiempo completo con ayuda de un autónomo colaborador, y esperan generar más puestos de trabajo con el obrador que acaban de terminar. En este sentido, desde el inicio, la promotora apuesta por la empleabilidad de mujeres con dificultades para conciliar la vida familiar y laboral. Por todo ello, en 2017 el GALP A Mariña - Ortegale propuso este proyecto, que fue finalista de los Premios Economía Azul en su apartado de innovación.



Interior local Bombones Moreno.



LECCIONES APRENDIDAS:

El impulso y la ayuda que los agentes locales y el GALP ofrecen es determinante para el éxito de proyectos como este, ya que, con su colaboración, el emprendimiento no se acota a los más jóvenes, tal y como se muestra en esta iniciativa, que ha sido capaz de crear empleo para dos mujeres mayores de 45 años, que han sabido poner en marcha un nuevo negocio y elaborar unos productos de calidad, innovadores y artesanos, que son referencia en la zona.

El establecimiento de sinergias con otros sectores es otro factor importante, ya que ayuda a la dinamización del territorio y a la generación de riqueza local.



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Creación de empleo
- ✓ Emprendimiento femenino o autoempleo
- ✓ Igualdad de género
- ✓ Innovación

LUGAR:

Nebra-Porto do Son, A Coruña (Galicia).

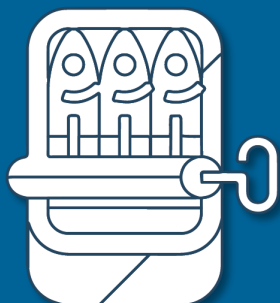


PROMOTOR/ES:

Las hermanas Eva González Lojo y Maica Pereira Lojo son las promotoras de Conservas Sotavento S.L., con la colaboración de su madre María Lojo Abeijón.

FINANCIACIÓN:

FEMP a través del GALP Seo Fisterra Ría Muros-Noia (Costa Sostible).



www.conservassotavento.com



facebook.com/conservassotavento/



instagram.com/conservassotavento/



pinterest.es/consotavento/

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Conservas Sotavento nace en el seno de una familia de Porto do Son, con marcadas raíces marineras, que lleva elaborando conservas de forma artesanal desde hace más de dos décadas con el fin de poder ofrecer los mejores productos frescos durante todo el año, transformándolos en no perecederos. Ahora, la segunda generación de la familia convierte este propósito en un proyecto empresarial con el que pretende hacer llegar estas conservas artesanales a todos los consumidores a través de la elaboración de recetas tradicionales, innovadoras y saludable, libres de colorantes, conservantes y aditivos.

Las promotoras de Conservas Sotavento S.L. son dos jóvenes hermanas, una de ellas menor de cuarenta años, tituladas universitarias (una con experiencia en ventas y con un amplio perfil comercial y la otra graduada en Administración y Dirección de Empresas). Con este proyecto buscan poner en valor el producto de la Ría Muros-Noia, así como los métodos de producción más tradicionales y ac-

tualmente en desuso, pero materializados en productos adaptados a los nuevos tiempos con formatos modernos y un cuidado diseño de sus envases de vidrio y etiquetados.

Los procesos que utilizan, desde que recogen la materia prima en la lonja hasta que salen de su almacén los productos terminados, son totalmente manuales. De esta manera, cuando el pescado llega a la sala de elaboración se limpia a mano, se cocina a fuego lento, se envasa, se cierra y se etiqueta la conserva una a una. En su oferta se encuentra una amplia variedad de recetas, desde las más tradicionales a otras más novedosas, que amplían continuamente. En 2019 sacaron una nueva línea de ahumados (sardina o jurelitos).

En cuanto a la materia prima, las sardinas, pulpos, mejillones, navajas y algas que utilizan provienen exclusivamente de las Rías Gallegas. Este compromiso con el origen y la calidad hace que Conservas Sotavento esté adherida a marcas de calidad como Pulpo de Lonja, KM 0 Margalaica o Azul de Portosín.

OBJETIVOS:

- › Poner en valor de los productos de las rías gallegas, transformándolos en productos no perecederos.
- › Recuperar métodos tradicionales de elaboración de conservas para conseguir sabores más auténticos y dotarlos de una imagen innovadora.
- › Garantizar la permanencia en la zona de población joven y con titulación universitaria a través del autoempleo.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

Desde que el proyecto inició su actividad, en marzo de 2017, Conservas Sotavento no ha dejado de crecer. En un primer momento, la empresa se dio a conocer a través de su propia página web y de la venta directa en Internet, pero en la actualidad sus productos ya están presentes en diversos portales especializados en la comercialización de conservas y otros productos delicatessen envasados. Asimismo, han conseguido entrar en el exclusivo Club Gourmet de El Corte Inglés.

Las promotoras consideran que la imagen de sus productos es fundamental, por ello realizan el envasado siempre en tarro de cristal, de esta forma buscan garantizar que el consumidor pueda ver y distinguir el producto fácilmente, desde el primer momento, sin tener que esperar a abrirlo.

Conservas Sotavento en el Fórum Gastronómico, haciendo una degustación en el Club del Gourmet de El Corte Inglés.



LECCIONES APRENDIDAS:

Los principales resultados del proyecto son haber conseguido elaborar 14 especialidades de pescado y marisco en conserva que se mueven entre las líneas tradicionales (sardinas en aceite de oliva, algas al natural, navajas...) y las más innovadoras (mejillones a la salsa Sotavento, pulpo al ajillo, cremas, etc.).

Asimismo, sus pescados llevan la etiqueta de Kilómetro Cero Mar Galaica, marca potenciada por los GALP de la comunidad gallega. Aunque hasta el momento los beneficios no son muy altos, sus promotoras aseguran que seguirán defendiendo su filosofía de empresa, apostando siempre por el producto local, transformado mediante técnicas artesanales.



Galicia en tu mesa: Productos del Mar

Ámbito: Transformación, comercialización y valorización



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Diversificación de actividades
- ✓ Emprendimiento femenino o autoempleo
- ✓ Innovación
- ✓ Sostenibilidad

LUGAR:

O Grove, Pontevedra (Galicia).

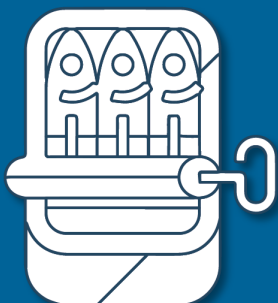


PROMOTOR/ES:

Carmen Prieto Domínguez.

FINANCIACIÓN:

FEMP, a través del GALP Ría de Arousa.



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

La promotora de este proyecto, Carmen Prieto Domínguez, nace en O Grove en el seno de una familia de tradición marinera, de bisabuelos, abuelos y padre dedicados a la pesca de bajura en la Ría de Arousa. En 1996 funda conjuntamente con su madre y hermana la empresa Carmen Domínguez e hijas S.L., de la que en 2009 pasa a ser administradora, regentando a través de esta empresa la explotación del Restaurante El Crucero de O Grove, muy orientado a los productos de cercanía.

En 1993 entra a formar parte activa en la Fiesta del Marisco de O Grove, considerada de interés turístico nacional, en la que participó hasta 2015 y a la que aportó una receta novedosa, de gran éxito: el arroz con mariscos (que podía incluir pescado de la ría), que ha quedado instaurada como plato típico de esta fiesta, con presencia en muchos restaurantes. Asimismo, colabora con el Ayuntamiento de O Grove en la exaltación de los productos de la Rías Baixas en presentaciones y ferias celebradas en Madrid y Portugal, ente otros lugares.

La interna vinculación al mar de proximidad y el buen hacer en la elaboración de sus productos impulsaron a Carmen a afrontar con confianza el comienzo de una nueva andadura profesional con la apertura de un negocio de comida para llevar. Con este proyecto busca poner en valor los productos propios de las Rías Baixas, añadiéndolos a recetas equilibradas y atractivas tanto para niños como para mayores, a partir de materias primas como el pescado de descarte, es decir, aquellos ejemplares de escaso valor comercial en el mercado, pero nutritivamente completos.

En este sentido, para incentivar el consumo de pescado por parte de la población infantil, ha incorporado a su proyecto un componente didáctico, impartiendo clases de cocina para preparar adecuadamente los productos del mar y acudiendo a las escuelas públicas para dar charlas sobre sus beneficios.

Este proyecto ha sido una opción de autoempleo para esta emprendedora mayor de 40 años, que se reincorpora así al mercado laboral.

OBJETIVOS:

Este proyecto tiene entre sus fines ofrecer:

- › Una nueva propuesta gastronómica de comida para llevar, basada en productos pesqueros y mariscos locales, provenientes sobre todo de descartes de la pesca de bajura sostenible.
- › Productos envasados, principalmente conservas con pescados y mariscos de descarte.
- › Un espacio de atención al público para vender los productos de cocina y una tienda gourmet.
- › Una tienda on-line de venta directa.
- › Una propuesta de turismo activo marinero para dinamizar nuevas opciones de ocio en la organización de actividades vinculadas al mar y al medio natural de la zona: talleres, jornadas gastronómicas, salidas por la ría, etc.
- › Talleres, cursos de cocina y demostraciones culinarias.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

La iniciativa Productos del Mar ha evolucionado rápidamente, derivando en un nuevo proyecto denominado El Catering de Productos del Mar, consistente en una nueva línea de negocio, en la que se oferta un servicio de catering a domicilio de la comida elaborada.

Este último proyecto también ha generado nuevos puestos de trabajo, ha permitido crear sinergias en el sector y ha supuesto la elaboración de nuevos productos en línea con la idea original. Es decir, se sigue dando prioridad a aquellos pescados provenientes de descartes pesqueros, o que tienen una menor salida comercial, que proceden de la pesca local sostenible y que han sido obtenidos en las lonjas cercanas y en establecimientos con distintivo de calidad como PescadeRías o Nuestro mar.

Esta nueva línea de negocio está principalmente orientada a comedores escolares, festejos públicos y privados y otros lugares que demanden el servicio como residencias, centros de día o campamentos de verano.

Con ambos proyectos se apuesta por facilitar a los consumidores una opción de alimentación rápida y saludable, basada en pescados y mariscos de proximidad. Es una idea innovadora en el territorio que fomenta la puesta en valor y la introducción en las dietas de los productos del mar.

Además, la promotora también ha querido relacionar su proyecto con el propio trabajo que se realiza en el sector pesquero. Por ello, desde su página web se pueden concertar visitas para conocer in situ la labor de las mariscadoras locales y el funcionamiento de la lonja.



Cocinas del proyecto "Productos del Mar".

LECCIONES APRENDIDAS:

La puesta en marcha de esta iniciativa empresarial ha supuesto un gran desafío para la promotora, especialmente por el esfuerzo económico que implicaba para una persona en situación de desempleo apostar por este tipo de negocio. Pero, según asegura, este reto le ha permitido crecer como pequeña empresaria, y también como persona, un reto que ha afrontado con ilusión, creyendo desde el inicio en su idea de negocio.

En toda esta andadura profesional ha estado apoyada y asesorada por el GALP, cuya ayuda, considera Carmen, ha sido imprescindible para poder implementar el proyecto.



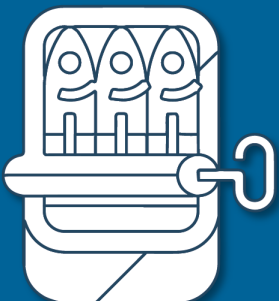
Maisor Kontserbak

Ámbito: Transformación, comercialización y valorización



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Emprendimiento femenino o autoempleo
- ✓ Diversificación de actividades
- ✓ Integración de personas con discapacidad
- ✓ Sostenibilidad
- ✓ Creación de empleo



LUGAR:

Getaria. Gipuzkoa (País Vasco).



PROMOTOR/ES:

Las promotoras de MAISOR KONTSERBAK S.L. son Oihana Iribar, Ainhoa Iribar y Sorkunde Iribar.

FINANCIACIÓN:

FEMP, a través del GALP Itsas Garapen Elkartea.



www.maisor.com



facebook.com/AnchoasMaisor/



instagram.com/maisorgetaria/

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Maisor es un empresa familiar, con más de 20 años de experiencia en la comercialización de conservas de Getaria, y con una larga tradición pesquera. El abuelo Pelaio Iribar, pescador durante toda su vida, mantuvo junto a sus hermanos los dos barcos de la familia: el Iribar Hermanos y el Maria Zulaika. Por su parte, la abuela, Ignacia Azpeitia, fue mayorista en el puerto de Getaria, dando salida a la pesca de la flota local. Después, Sorkunde Iribar, siguiendo los pasos de su madre, también trabajó durante muchos años como mayorista y en 1999, junto a su marido Xabin, decidió adentrarse en mundo de la conserva creando el obrador artesanal MAISOR, situado en el mismo puerto de Getaria, y a escasos metros de la lonja. En dicho obrador también disponen de una tienda para atender directamente al consumidor final.

Trabajan únicamente con especies del mar Cantábrico, capturadas a través de artes de pesca tradicionales por la flota local como la anchoa, el bonito, el verdel o la sardina; y

en todos sus procesos emplean ingredientes naturales y técnicas tradicionales, creando productos de alta calidad.

Con la intención de diversificar esta actividad productiva, hace 6 años decidieron poner en marcha la iniciativa "Experiencias Maisor", a través de la cual ofrecen visitas al obrador y talleres sobre la elaboración de la anchoa de Getaria, poniendo en valor su labor artesanal y divulgando la tradición pesquera local y de elaboración de este producto.

La empresa se encuentra actualmente en pleno relevo generacional, ya que Sorkunde Iribar ha dejado el testigo a sus sobrinas Oihana y Ainhoa que, junto a su primo Beñat, tienen la misión de darle continuidad al proyecto. Además de ellos, la empresa cuenta con otros cinco trabajadores, uno de ellos con una discapacidad del 65%.

En Maisor basan su estrategia en el valor de lo local y la calidad, sustentada además en la fama internacional de la cocina vasca y en el uso de materia prima propia.

OBJETIVOS:

- › Mantenimiento de la tradición y conservación de la materia prima artesanalmente.
- › Reconocimiento del saber hacer de las personas que forman el equipo, mediante la apuesta por manos expertas, getaiarras, que trabajan el producto con paciencia y mimo.
- › Puesta en valor lo local y lo artesanal, que se muestra abriendo las puertas del obrador (con visitas y talleres) y trasladando la actividad a otros espacios (eventos y bodas).
- › Generación de sinergias con otros pequeños productores, creando un ecosistema basado en relaciones de confianza y apoyo mutuo.
- › Utilización de especies capturadas con artes de pesca sostenibles y minimización del impacto que genera la actividad en el medioambiente.
- › Oferta de productos saludables para una dieta equilibrada y una alimentación sostenible.



Oihana, Sorkunde y Ainhoa Iribar, promotoras de Maisor.

OTROS DATOS DE INTERÉS:

Desde el inicio la empresa ha comercializado filetes de anchoa del Cantábrico, tanto en salazón como en vinagre. Con los años, han ido ampliando la gama de productos y actualmente comercializan filetes de anchoa del Cantábrico en aceite, filetes de anchoa del Cantábrico en vinagre, verdel del Cantábrico en vinagre, lomos de Bonito del Norte, ventresca de Bonito del Norte, sardinillas y productos ahumados como la anchoa ahumada, el verdel ahumado o el Bonito del Norte ahumado.

Aunque su principal mercado es local, la exportación supone el 23 % de su producción, siendo Francia e Italia los principales países destinatarios. A nivel estatal, trabajan directamente con restaurantes y tiendas especializadas. También han sabido integrar las nuevas tecnologías, lo que les ha permitido abrirse a

nuevos mercados. En este sentido, desde hace 10 años disponen de página web, cuyas ventas suponen el 6% de su facturación.

La responsabilidad y el compromiso con la materia prima son las señas de identidad de Maisor, pues su actividad se basa en tres pilares fundamentales: pesca sostenible, uso responsable de los recursos pesqueros y máximo respeto hacia el medio ambiente. Bajo esta filosofía, las especies con las que trabajan proceden al 100% del Cantábrico y priorizan la compra a la flota de bajura de Getaria con el sello de pesca sostenible MSC. Para el resto de productos empleados (aceites, sales, vinagres, frascos...) anteponen a los proveedores locales o de proximidad, así como los materiales reciclados y reciclables. Además, en 2020 pretenden lanzar una gama de productos ecológicos.



Muestra in situ durante un evento.



Foto de familia del equipo de conservas Maisor.

LECCIONES APRENDIDAS:

Debido a la crisis, MAISOR sufrió una caída notable en la cifra de ventas. Pero en 2013 la empresa decidió variar la estrategia comercial y abordar el sector de la restauración. En ese mismo año se realizó un cambio de imagen y la adaptación de los formatos de producción a las necesidades del mercado, así como un estudio de costes y una adecuación de precios.

En el último quinquenio han realizado una intensa labor comercial, participando en diversas ferias del sector, nacionales e internacionales, y promoviendo el contacto con distribuidores y agentes comerciales. Asimismo, han impulsado la venta a cliente final en tienda física, por medio de actividades de turismo experiencial y de la tienda online, desarrollando una estrategia de marketing de contenidos y fidelización de clientes en Internet.

Nueva línea de productos de la pesca artesanal

Ámbito: Transformación, comercialización y valorización



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Creación de empleo
- ✓ Diversificación de actividades
- ✓ Impacto / Eficacia en los resultados
- ✓ Innovación

LUGAR:

Sede Social: Bueu, Pontevedra.
 Centro de trabajo: Puerto de Marín, Pontevedra.
 (Galicia).

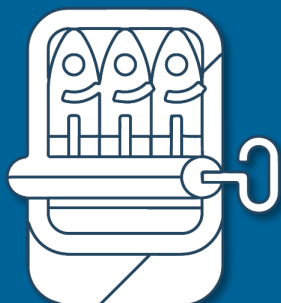


PROMOTOR/ES:

Frigoríficos Rosa de los Vientos S.L.

FINANCIACIÓN:

FEMP, a través del GALP Ría de Pontevedra.



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Frigoríficos Rosa de los Vientos, S.L. fue creada a principios de los años 90 por Manuel Otero y Mercedes González, un matrimonio natural de Bueu (Pontevedra) con una larga trayectoria en el sector. Actualmente, están trabajando en la empresa sus hijos y nietos, siendo ya la cuarta y quinta generación dedicada a la producción y comercialización de los productos procedentes de la pesca artesanal.

La abuela paterna de Mercedes, ya en los años 40, secaba el pulpo en las playas de Bueu y lo vendía a exportadores de la zona de Vigo para su envío a mercados tan selectos como Japón y Estados Unidos. Cuando Mercedes era joven acompañaba a su abuela a la Ribera de Vigo para ayudarla con esta mercancía.

Por su parte, Manuel Otero, oriundo de la Isla de Ons, se dedicaba con su padre a la pesca artesanal de pescados y mariscos de la Ría de Pontevedra. En 1974 encargaron su primer barco a motor, el "Rosa de los Vientos", que sería el primero de una larga lista de actividades emprendidas bajo el mismo nombre.

Este proyecto surgió de la necesidad de mejorar y modernizar las instalaciones y equipamiento de la empresa, así como de valorizar los productos y subproductos de la pesca artesanal y crear una nueva imagen corporativa acorde con el siglo XXI. Para ello, se adquirieron equipos y maquinaria puntera en el sector de la transformación, aumentando de esta manera la capacidad de producción y la calidad en el envasado. Se creó, asimismo, una nueva línea de producción para cefalópodos, mayoritariamente pulpo, procedentes de la flota artesanal gallega, mediante la adhesión al sello PescadeRías, indicativo de calidad para la promoción y defensa de los productos artesanales del mar.

Este proyecto también contribuye a la innovación y valorización de los subproductos generados en el centro de elaboración, con la introducción en el mercado del novedoso fumet de pulpo gallego, elaborado a partir del agua resultante de la cocción del pulpo, la que ante se desechaba y ahora se recupera para comercializarla como potenciador de sabor.

OBJETIVOS:

Con este proyecto, Frigoríficos Rosa de los Vientos ha conseguido revalorizar su capacidad productiva, mediante una mejor clasificación y envasado, que ha aportado una mayor calidad a un producto tan exquisito y tradicional como el pulpo gallego y sus subproductos.

Todo ello ha llevado a la empresa a mejorar su viabilidad económica y también a aumentar su competitividad en el mercado, a partir de una mayor diferenciación respecto al resto de empresas con el desarrollo de productos novedosos como son el pulpo gallego cocido —tanto en congelado como en pasteurizado y comercializado bajo la marca de calidad PescadeRías, ¿de onde se non?— las croquetas de pulpo o el fumet de pulpo.

Fumet de pulpo comercializado bajo la marca "O Pulpeiro".



OTROS DATOS DE INTERÉS:

Con la comercialización del pulpo cocido, congelado o pasteurizado, gallego y certificado bajo la marca PescadeRías, se está incorporando al mercado un producto sostenible, de proximidad, máxima calidad y fresca, procedente de la pesca artesanal, libre de aditivos y conservantes, y que se ajusta a las demandas actuales de los consumidores, cada vez más preocupados por una alimentación saludable.

Por su parte, el fumet de pulpo es un excelente potenciador natural de sabor con diversas aplicaciones gastronómicas como fondo para guisos, caldos de pescado, paellas y salsas e, incluso, técnicas culinarias como las esferificaciones. De esta manera, se ha conseguido revalorizar un subproducto tan simple como el agua sobrante de la cocción, convirtiéndolo en un producto preciado e innovador.

Por todo ello, este proyecto ha sido premiado con diferentes galardones, que han distinguido su apuesta por la diferenciación. En este sentido, la iniciativa fue candidata en la I edición de los Premios Economía Azul de la Xunta de Galicia en el año 2017, en la categoría de generación de empleo, ya que supuso la creación de cuatro puestos de trabajo orientados a colectivos con especiales dificultades para la inserción laboral como son las mujeres y los jóvenes menores de 25 años.

En 2018, Mercedes González fue galardonada por la Asociación APE Galicia con el premio Autónomas Distinguidas, en el X Congreso del Trabajador Autónomo. En 2019, su hija Pilar Otero recibió, por parte de la Asociación del Comercio y la Industrial de Marín (ACIMA), el galardón Joven Empresaria.



Diferentes generaciones de la familia de Frigoríficos Rosa de los Vientos.

LECCIONES APRENDIDAS:

Con este proyecto se ha conseguido revalorizar el producto local de la zona, transmitiendo al consumidor sus beneficios (sostenibilidad, calidad, fresca y compra de proximidad), así como reutilizar subproductos muchas veces infravalorados, pero que aportan prestigio a la empresa por su innovación y reaprovechamiento de los recursos.

Debido al alto grado de implantación y evolución del proyecto, la empresa ha sido visitada por delegaciones institucionales de ámbito internacional (procedentes de México, Irlanda, Croacia, Rusia, China, Turquía, Portugal, Francia...), que han recorrido sus instalaciones para conocer de primera mano la iniciativa.



Manuel Otero y Mercedes González, en los Premios Economía Azul.

Ámbito: Transformación, comercialización y valorización



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Creación de empleo
- ✓ Emprendimiento femenino o autoempleo
- ✓ Innovación
- ✓ Nuevas tecnologías

LUGAR:

A Coruña (Galicia).

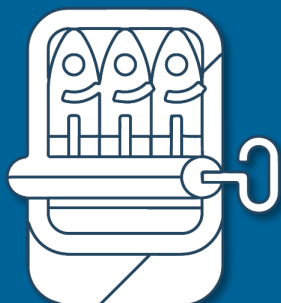


PROMOTOR/ES:

Sonia Amor Ageitos.

FINANCIACIÓN:

FEMP, a través del GALP Golfo Ártabro Sur, y financiación privada.



www.pescaderiasonia.es/



facebook.com/Pescaderiasonia/

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

La promotora de esta empresa, Sonia Amor Ageitos, ha estado vinculada desde pequeña al mundo del mar, ya que sus padres trabajaron siempre en este sector. Por tanto, para ella la venta de pescado fresco es una vocación muy arraigada, que ha adoptado como forma de vida, pues, además de comercializar y exportar pescado y marisco en sus instalaciones de la lonja junto a su marido, se embarcó en este proyecto de venta directa de pescado en el Mercado local de Elviña.

Este nuevo proyecto consiste en la apertura y modernización de una pescadería con la introducción de una innovadora propuesta de comercialización de pescado y marisco en la zona. Para ello, tuvo que realizar mejoras en el puesto de venta, como la colocación de un mostrador para mejorar la conservación del pescado a la vez que ofrece una visualización atractiva del producto, o la instalación de otro tipo de maquinaria destinada a facilitar su trabajo diario, como es el caso de una peladora que ayuda en la limpieza de pescados como

la raya o una envasadora al vacío que permite que los productos del mar conserven sus características durante más tiempo. Pero la parte más revolucionaria e innovadora del negocio ha consistido en la instalación de una máquina expendedora de pescado y marisco fresco y envasado al vacío, que resulta pionera en Galicia para este fin.

Con esta idea de negocio, Sonia ofrece un servicio a aquellas personas que no disponen de mucho tiempo para poder comprar o esperar a que les preparen los productos en el momento, al permitirles que puedan adquirir pescado fresco incluso cuando el puesto se encuentre cerrado, pero siempre ofreciendo la garantía al consumidor de que está adquiriendo pescado de proximidad, con la máxima calidad y frescura.

Para dar más facilidades a sus clientes, desde Pescaderías Sonia también se realizan encargos por teléfono y se procura aparcamiento gratuito a quienes acuden al establecimiento.

OBJETIVOS:

- › El objetivo principal es la venta de pescado fresco ampliando los canales de comercialización. De esta forma se busca tanto fidelizar al cliente habitual de mercado, como llegar a nuevos clientes potenciales que, por sus circunstancias laborales o personales, no disponen de tiempo para acudir al mercado por la mañana durante el horario de apertura.
- › Utilización de las redes sociales y la página web para facilitar el contacto y la venta a clientes que no tienen flexibilidad horaria, ya que a través de estos canales online pueden ver los pescados del día y realizar sus encargos por teléfono para después pasar a recogerlos en la máquina expendedora.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

Desde que se acometió la modernización del puesto y se instaló esta nueva tipología de venta, en la pescadería de Sonia han observado una mayor afluencia de público, ya que ofrecen un servicio muy flexible y adaptado a diferentes necesidades de consumo.

Los clientes que demandan este novedoso canal de venta son principalmente personas de mediana edad, que trabajan por la mañana y que, por tanto, no pueden realizar la compra durante el horario convencional. Con la máquina expendedora, la empresa ha logrado fidelizar a este tipo de consumidores, ya que además de la disponibilidad que les ofrece para que puedan adquirir pescado, estos clientes obtienen un producto perfectamente limpio, envasado y preparado para que tarden el menor tiempo posible en prepararlo.

Por todo ello la perspectiva de futuro de esta iniciativa empresarial es muy positiva, y la promotora apuesta por mejorar e innovar cada día, aportando pequeños detalles a su negocio que marquen la diferencia.

Con esta idea, Sonia también presta especial atención a la promoción del consumo de pescado entre los más pequeños para que tengan una dieta más variada, equilibrada y saludable, pues es consciente de que adquirir unos buenos hábitos de alimentación desde la infancia es esencial para mantenerlos en la vida adulta. Por ello, como reclamo, a los niños y niñas que se acercan con sus familias a comprar en su establecimiento les da algún pequeño obsequio para sus momentos de ocio, lo que ha hecho que su negocio adquiera gran popularidad entre el público infantil.



Empleada de Pescaderías Sonia.



Sonia Amor atendiendo a un cliente.

LECCIONES APRENDIDAS:

Pescaderías Sonia se fundamenta en tres máximas: la calidad, la frescura y el producto local. Y a esta fórmula han incorporado la innovación, aprendiendo que es importante apostar por nuevas ideas y tecnologías que puede ayudar a hacer la vida más fácil a los demás.

Esta idea también demuestra que a nivel empresarial es importante estar atentos a las nuevas demandas, tendencias de consumo y necesidades de la sociedad, como puede ser la falta de tiempo, y saber aprovechar las oportunidades de negocio. Pequeños detalles y avances tecnológicos, que no suponen grandes cambios o inversiones, pueden contribuir al desarrollo local y al impulso de actividades pesqueras sostenibles.



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Cooperación / Trabajo en red
- ✓ Creación de empleo
- ✓ Emprendimiento femenino o autoempleo
- ✓ Impacto / Eficacia en los resultados

LUGAR:

Santoña (Cantabria).

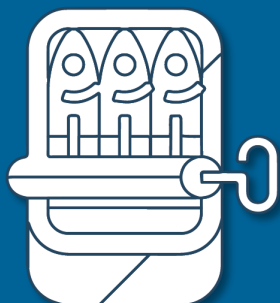


PROMOTOR/ES:

Tatiana Zakharova.

FINANCIACIÓN:

FEMP, a través del GALP Cantabria Oriental.



www.salazonesmarcantabrico.com/



facebook.com/salazonesmarcantabrico/



instagram.com/salazones_mar_cantabrico/

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Salazones Mar Cantábrico S.L. es una empresa dedicada a la elaboración de anchoas en salazón, provenientes de las aguas del Cantábrico, y a su posterior distribución y venta en diferentes países.

Sus instalaciones se encuentran en Santoña (Cantabria), cuna de este producto en España, y cercanas al puerto pesquero, que es el enclave estratégico en torno al cual gira toda la actividad empresarial de la localidad y de los municipios limítrofes.

Para la elaboración del producto, la empresa trabaja con la anchoa, boquerón o bocarte (*Engraulis Engrasicolus*), capturada en la zona de pesca Atlántico Noreste-Golfo de Vizcaya (FAO 27, CIEM VIII). El 95% de la plantilla está compuesto por mujeres de la zona, que conocen perfectamente el sector y tienen una amplia experiencia tanto en el descabezado como en el salazonado y empaquetado de la pesca. Por medio de este proceso artesanal consiguen crear un producto final de calidad, que compite en el mercado internacional.

La idea de negocio surge de la experiencia previa de la promotora en el sector pesquero, dado que Tatiana Zakharova fue responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria en Conservas Fredo S.L. y, a lo largo de una trayectoria profesional de más de 15 años, ha desempeñado diferentes funciones como gestora, técnico, formadora y auditora en procesos relacionados con el control analítico y la garantía de calidad de los productos pesqueros. Por otra parte, la experiencia internacional adquirida por la promotora en dicha empresa, como responsable de compras de pescado fresco y contratación de proveedores fuera de España, también le ha permitido impulsar su nueva empresa en este ámbito mediante la apertura del negocio a países como Italia, Túnez y Marruecos. Asimismo, Tatiana ha creado redes de colaboración con otras empresas de Cantabria y el norte peninsular, con las que comparte su pasión por la elaboración, exportación y promoción de la anchoa como producto cántabro por excelencia.

OBJETIVOS:

- › Desarrollar un proyecto innovador y fomentar puestos de trabajo femenino en el sector pesquero.
- › Ofrecer un producto de calidad, ajustado a la demanda de los clientes y testado a través de diferentes estudios de mercado.
- › Utilizar materia prima del Mar Cantábrico para desarrollar nuevos productos que permitan promocionar la anchoa local.
- › Expansión nacional e internacional a través de nuevos clientes.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

Salazones Mar Cantábrico es una empresa en crecimiento, que actualmente cuenta con una capacidad de producción de 25.000 kilos de pescado fresco a la semana con posibilidad de aumentar un 20% para absorber los posibles picos de demanda que suelen producirse durante la costera (comprendida entre los meses de abril a junio) y el retorno (entre los meses de septiembre y noviembre). Asimismo, se han superado las previsiones de volumen de pesca en salazón del primer año, concertando visitas con más clientes y dando a conocer la empresa.

Recientemente, Salazones Mar Cantábrico ha comenzado a elaborar su propia marca de anchoas en aceite de oliva y están trabajando para ofrecer al mercado diferentes formatos como latas de aluminio y botes de cristal.

En esta empresa son muy conscientes de que el mar es el principal sustento del negocio pesquero y su huella ecológica es, por tanto, un indicador que tienen muy presente en todos sus protocolos de actuación, tanto de cara a la producción como a la actividad general de la empresa. Por este motivo, el proceso de producción es en su mayor parte artesanal, lo que lo convierte en un negocio sostenible.

Por otro lado, Salazones Mar Cantábrico participa en el programa Ecoembes para asegurar el correcto reciclaje del envasado y de los residuos derivados de su actividad.

La empresa cuenta con la certificación MSC, que establece los estándares que garantizan una pesca sostenible y la adecuada trazabilidad de los productos pesqueros.



Trabajadoras en la fábrica de salazón.



LECCIONES APRENDIDAS:

Este proyecto demuestra que la formación y la experiencia son claves para garantizar el éxito de una empresa. Igualmente, es imprescindible la convicción, la disciplina y la rigurosidad en la gestión, ya que estos factores contribuyen a generar el nivel de autoconfianza necesario. En este sentido, según la promotora, es importante no decaer ante la competencia o las adversidades que siempre aparecen en los inicios, sino luchar para superarlas. Y para ello, es necesario apostar por la calidad diferenciada del producto, a través de la creación de marcas propias o la obtención de certificados de calidad, que permiten tener una ventaja competitiva.

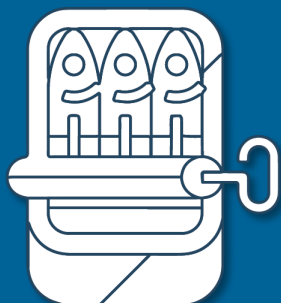
Sopak, primicia del mar

Ámbito: Transformación, comercialización y valorización



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Creación de empleo
- ✓ Diversificación de actividades
- ✓ Emprendimiento femenino o autoempleo
- ✓ Innovación



LUGAR:

Getaria, Gipuzkoa (País Vasco).



PROMOTOR/ES:

Manuela Jauregui.

FINANCIACIÓN:

FEMP, a través del GALP Itsas Garapen Elkartea.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Sopak, primicia de mar surge de la unión de dos actividades diferentes, pero ligadas al sector pesquero. Por un lado, una familia dedicada a la pesca en el puerto de Getaria (en este caso el marido es *arrantzale* de profesión) y, por el otro lado, la promotora, Manuela Jaurgui, es *neskatilla*. Esta última debido a la reducción de su trabajo decide diversificar su actividad para crear junto con un nuevo socio, trabajador con experiencia en el sector hostelero, un producto innovador a partir de la deshidratación de los pulpos capturados para crear una sopa en la que se incluye una mezcla de verduras seleccionadas en la misma comarca de Urola Kosta.

Este octópodo cuenta con una gran tradición gastronómica en el País Vasco y especialmente en Zumaya, donde anualmente se celebra la gran fiesta del pulpo, en la que se disfruta de la *olarru zopa* (sopa de pulpo), siendo uno de los alimentos más característicos de la comarca, pero cuya preparación mediante deshidratación se ha ido perdiendo con el tiempo.

Es por ello que con este proyecto se pretende mantener el arraigo y la tradición del pulpo y los diferentes modos de elaboración históricamente empleados en la zona.

Si bien la receta tradicional para la elaboración de esta sopa requiere de mucho tiempo, en el caso de Sopak, primicia de mar se han adaptado a los nuevos ámbitos de vida de los consumidores para ofrecer un producto sano, de calidad y sabroso, pero muy rápido y fácil de preparar. Así pues, el producto se distribuye en formato individual, que contiene el pulpo aderezado con verduras en polvo, al que únicamente hay que añadir 300 ml de agua para su disolución y llevar a ebullición, cocinando a fuego medio-fuerte durante unos 10 minutos.

Gracias a este proyecto se ha conseguido incrementar el valor añadido de los productos de la pesca, y también el de las actividades vinculadas a esta, a partir de la elaboración de un producto novedoso, que hasta ahora no se comercializaba en este formato.

OBJETIVOS:

El proyecto busca:

- › Diversificar la actividad de la promotora como *neskatilla* y redera mediante la creación de un negocio propio.
- › Poner en valor una antigua tradición culinaria y un producto de gran arraigo en las localidades de la comarca como es el pulpo, en este caso deshidratado, lo cual es un formato totalmente único e innovador.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

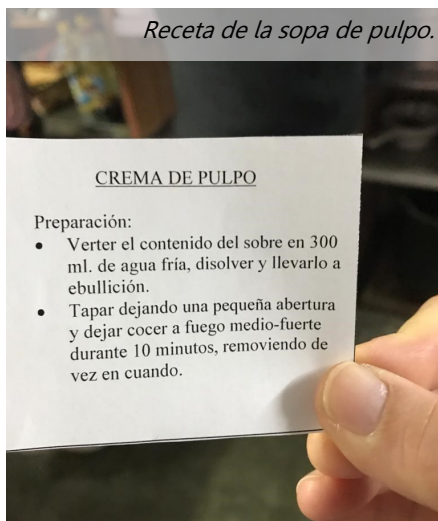
Este proyecto de revalorización de productos del mar ha permitido desarrollar un nuevo modelo de negocio y, por tanto, diversificar y obtener nuevas vías de ingresos a una familia dedicada a la pesca en Getaria.

Disponen de un local muy cercano al puerto, algo fundamental para los promotores, ya que les permite generar actividad en la localidad y participar en un nuevo eslabón de la cadena alimentaria-pesquera, al transformar la materia prima capturada y comercializarla con un mayor valor añadido. La sopa de pulpo es, además, un producto sostenible, de km 0, elaborado con productos locales y sin añadidos de ningún tipo.

Por todo ello, Sopak, primicia del Mar fue presentado en el 6º Congreso de la Red Española de Mujeres en el Sector pesquero,

celebrado en Gijón en noviembre del 2019, como ejemplo de iniciativa innovadora y exitosa en el ámbito de la transformación y comercialización de productos del mar.

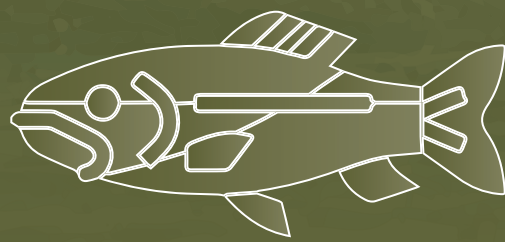
Siguiendo esta apuesta por la diversificación, la promotora también ha puesto en marcha otro proyecto orientado a la actividad de pescaturismo, denominado Manuelak Bi. Esta embarcación está especializada en marisqueo y pulpo, siendo la única que en la actualidad desarrolla esta actividad en las aguas interiores del País Vasco. Al igual que con Sopak, primicia de Mar, con esta iniciativa de pescaturismo, Manuela busca diversificar y ampliar las líneas de negocio de cara al futuro, complementando la actividad principal, la pesca tradicional, con nuevas actividades relacionadas con el turismo y el tiempo libre.



LECCIONES APRENDIDAS:

La creación de la empresa, la consecución de una localización idónea para el desarrollo del proyecto y la compra de la maquinaria necesaria fue un proceso largo para los promotores y que implicó un aprendizaje constante. En este sentido, la ayuda recibida por parte de los agentes locales y del propio GALP ha dotado a este proyecto de un gran impulso, con un especial apoyo en materia de asesoramiento y en lo relacionado con los aspectos de carácter administrativo.

Acuicultura





CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Cooperación / Trabajo en red
- ✓ Diversificación de actividades
- ✓ Innovación
- ✓ Sostenibilidad
- ✓ Creación de empleo

LUGAR:

Torrelavega (Cantabria).

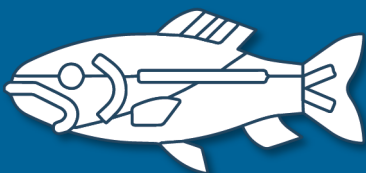


PROMOTOR/ES:

Nina Larissa Arroyo Hailuoto, CEO y fundadora.

FINANCIACIÓN:

Administración Regional. Sociedad para el Desarrollo de Cantabria (SODERCAN).



www.investalga.com



[linkedin.com/company/investalga](https://www.linkedin.com/company/investalga)



twitter.com/investalga/

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Investalga Ahti S.L. es una joven empresa cántabra del sector de la biotecnología azul establecida en el 2016, cuyo objetivo es el desarrollo sostenible y la comercialización de extractos naturales procedentes de algas marinas.

Su CEO, Lara Arroyo, es doctora en biología especializada en ecología marina, con amplia experiencia en proyectos a nivel nacional e internacional en el ámbito de las algas marinas, y fundó anteriormente la empresa Menntun Consultoría Científica, dedicada a la asesoría y consecución de actividades científicas relacionadas con el medio ambiente.

La idea del proyecto surgió como respuesta a la falta de explotación biotecnológica de las macroalgas marinas en Cantabria, un recurso natural muy valioso por sus numerosas propiedades para el sector nutracéutico, cosmocéutico y farmacéutico; y, además, en creciente demanda, pues aún está inexplorado en la región, en tanto que todas las algas que se recogen se destinan a otros lugares para su procesamiento y explotación comercial.

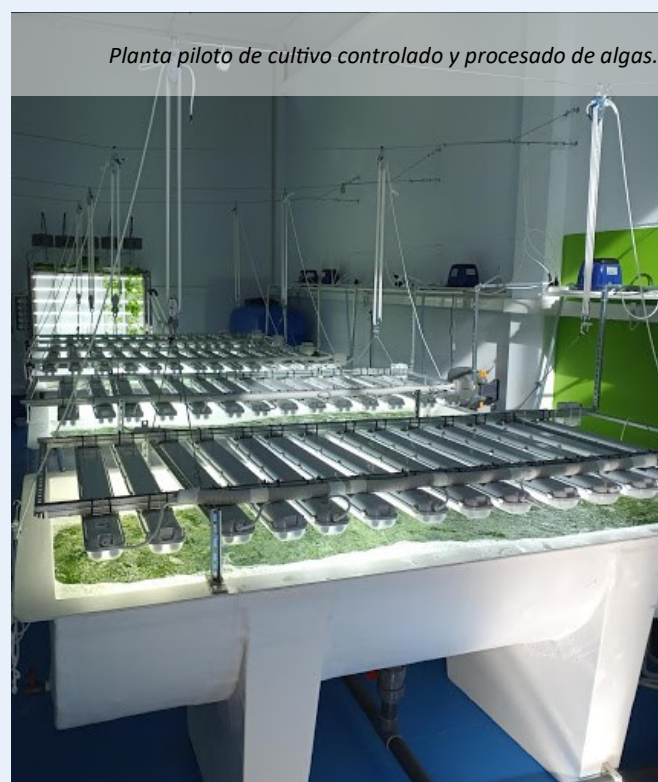
Cantabria resultó un enclave idóneo para la implantación de una empresa de biotecnología azul de estas características, tan innovadora y ligada a los recursos naturales marinos, ya que la región cuenta con un importante tejido de centros de investigación relacionados con la acuicultura, el mar y la investigación biotecnológica.

En palabras de su CEO, el valor diferencial que aporta Investalga es el control total de la cadena de valor, desde la materia prima —a través del cultivo de algas en entornos controlados bajo condiciones óptimas para su correcto crecimiento— hasta el desarrollo de procesos limpios y sostenibles de extracción y purificación de compuestos.

Con el proceso anterior se logra ofrecer a los diferentes mercados finales (cosmética, nutrición funcional, farmacia, etc.) productos de alta calidad y seguridad durante todo el año, evitando los habituales problemas de estacionalidad, trazabilidad y seguridad con los extractos naturales de algas marinas.

OBJETIVOS:

El objetivo principal de Investalga Ahti es demostrar la viabilidad económica de la explotación sostenible de un recurso marino como son las algas. Para ello se basa en la innovación aplicada a procesos de acuicultura y biotecnología a lo largo de toda la cadena de valor: desde la producción de la biomasa de algas marinas —por medio del cultivo de las algas en entornos controlados bajo condiciones óptimas para su correcto crecimiento y de forma respetuosa con el medio ambiente— hasta el desarrollo de procesos limpios y sostenibles de extracción y purificación de compuestos naturales, que tienen un alto interés en los mercados farmacéutico, de cosmética y de nutracéutica.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

Durante sus tres primeros años, la actividad principal de Investalga Ahti se ha centrado en la I+D+i, con el objetivo de poder desarrollar todo el conocimiento necesario para seleccionar y “domesticar” las especies de algas marinas de mayor interés, tanto por su adaptabilidad a la acuicultura como por sus propiedades y/o composición a nivel de compuestos de alto valor y demanda potencial en el mercado de la cosmética y la nutracéutica.

Actualmente la empresa está poniendo en marcha una planta de cultivo controlado y procesado de *Ulva spp* (lechuga de mar) de escala industrial, que cuenta con los correspondientes permisos y licencias de actividad, junto con el desarrollo de acuerdos comerciales para suministro de ingredientes cosméticos y alimentarios para empresas (B2B) a la carta.

A medio plazo, el objetivo de Investalga Ahti es desarrollar una línea de productos a partir de extractos naturales de algas marinas en diferentes ámbitos (cosmética, nutrición, etc.), para comercialización propia bajo la marca comercial registrada Algas de Cantabria.

El proyecto ha recibido diferentes reconocimientos y galardones por su gran componente innovador como el 2º premio en el Certamen de la Sociedad para el Desarrollo de Cantabria (SODERCAN) para la Creación de Empresas de Base Tecnológica; el 3º premio del I Certamen Abierto de Emprendimiento organizado por la Cámara de Comercio de Torrelavega, y la distinción como finalistas en la edición 2017-2018 de los Premios Emprendedor XXI de La Caixa.

Polvo de lechuga de mar, deshidratada a baja temperatura.



Lechuga de mar envasada con la marca comercial Algas de Cantabria.

LECCIONES APRENDIDAS:

Existen vacíos legales y normativos en la explotación de algas a diferentes niveles: en lo referente a la recolecta de algas “salvajes” en el medio natural, en lo que respecta a los permisos o licencias de actividad para el desarrollo de cultivos marinos, y en lo relativo a la regulación del contenido y límites de contaminantes en algas para su explotación en alimentación y cosmética. Además, la legislación existente es muy heterogénea (en algunos aspectos es de carácter regional y, en otros, estatal o comunitario), lo que dificulta el avance e inversión en este tipo de actividades. No obstante, la resiliencia y la capacidad de adaptación, junto con la cooperación con el resto de actores implicados, es fundamental para el éxito.

Turismo **marinero**



Acercando el mar de Arousa

Ámbito: Turismo marinerero



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Diversificación de actividades
- ✓ Emprendimiento femenino o autoempleo
- ✓ Innovación
- ✓ Sostenibilidad

LUGAR:

A Illa de Arousa, Pontevedra (Galicia).

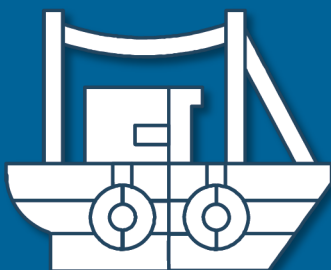


PROMOTOR/ES:

Marta Iglesias Pouso.

FINANCIACIÓN:

FEMP, a través del GALP Ría de Arousa.



www.piraguilla.com



facebook.com/MariscandoenArousa

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

El proyecto Acercando el mar de Arousa es el resultado de una apuesta empresarial por parte de Marta Iglesias Pouso con el objetivo de diversificar el sector pesquero hacia el turismo y, al mismo tiempo, darle un nuevo enfoque a su vida profesional.

Marta cuenta con una experiencia de 20 años trabajando como mariscadora en A Illa da Arousa (Pontevedra), esto le permite ofrecer una visión más próxima al sector para aquellas personas que desean conocer este tipo de actividad, mostrando de una manera didáctica tanto las artes y las labores propias, como la historia del sector pesquero y marisquero en la Ría de Arousa.

La promotora no es nueva en este sector, pues lleva años trabajando en el ámbito turístico gracias a su involucración en la sociedad Piragüilla Ocio y Aventura, creada en 2005 y en la cual participa al 50%. Esta empresa está dedicada al turismo activo y de aventura, a través de servicios y actividades orientadas a promover el contacto con la naturaleza.

Pero fue a través de este nuevo proyecto, Acercando el Mar de Arousa, cuando la promotora se decidió a apostar más fuertemente por el turismo marinerero y dedicarle por completo su tiempo y esfuerzo.

Marta Iglesias considera el entorno de A Ría de Arousa como un lugar de destino diferenciado, que cumple con unas condiciones óptimas para el disfrute de experiencias turísticas de ocio y deportivas que pongan en valor el entorno natural en el que se realizan.

Para llevar a cabo este proyecto, ha puesto en marcha dos tipos de actividades que comercializa entre sus clientes:

- › El descubrimiento del mundo marinerero a través de la bici acuática.
- › La organización de jornadas de turismo marinerero para escolares.

El fin de estas dos líneas de actuación es ofrecer productos turísticos innovadores y diferenciadores para A Ría de Arousa, que giren en torno a uno de los sectores económicos más importantes en Galicia como es la pesca.

OBJETIVOS:

- › Presentar una propuesta para enriquecer la oferta turística de la zona y posicionarla como un referente de las actividades que giran en torno al mar.
- › Mostrar la forma de vida y la rica herencia cultural y tradicional del pueblo marinerero en la Ría de Arousa. Para ello, pretende promover la cultura tradicional marinera, dando a conocer el trabajo y los avances conseguidos.
- › Revalorizar el papel de la mujer en el mundo del mar.
- › Promover las actividades vinculadas al mar mediante la diversificación.
- › Desestacionalizar el sector turístico.



Taller de marisqueo para escolares.

OTROS DATOS DE INTERÉS:

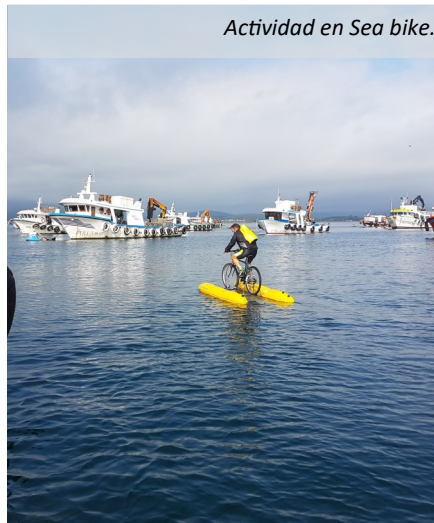
A través del proyecto Acercando el mar de Arousa, Marta Iglesias ha conseguido consolidar su puesto de trabajo a tiempo completo, diversificando su ámbito de actividad y ampliando su dedicación profesional hacia el turismo.

Es sin duda una iniciativa que apuesta por nuevas formas de autoempleo y por la incorporación de la mujer al mercado laboral en puestos de relevancia, llevando el control de sus propios proyectos, como en este caso.

Los servicios que se ofertan a través de este proyecto han tenido muy buena acogida, puesto que han sabido despertar el interés del público al permitir el disfrute de actividades diferenciadoras, basadas en el turismo experiencial, en línea con las nuevas demandas en el sector del ocio y la aventura.

El éxito de muchas propuestas de turismo marino está demostrando que cada vez hay más gente interesada en conocer el mundo de mar, el origen de los productos de la pesca, su historia y los diversos aspectos que giran en torno a este tipo de turismo, el cual contribuye notablemente a que la sociedad pueda tomar conciencia de la importancia que tiene el sector pesquero y, especialmente, del respeto que merece.

Esta iniciativa tiene una especial incidencia en la infancia, ya que su promotora considera que a través de las actividades de ocio se puede educar e inculcar valores en los más pequeños —como el respeto al medio ambiente o la conservación de los recursos marinos— por medio de los cuales contribuir a crear una sociedad mejor.



Taller de marisqueo para escolares.



LECCIONES APRENDIDAS:

Durante los años que lleva funcionando el proyecto Acercando el mar de Arousa, una de las principales lecciones aprendidas es la importancia de trabajar con los más pequeños para que conozcan el mundo del mar, y sus oficios, y tomen conciencia de la necesidad de respetarlo.

Este tipo de iniciativas también demuestran que hay fórmulas innovadoras para hacer que los niños adquieran conocimientos educativos fuera de las aulas, con los que completar su formación y desarrollo desde un punto de vista lúdico.



Asociación de Mariscadoras de Carril

Ámbito: Turismo marineru



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Integración con colectivos con discapacidad
- ✓ Diversificación de actividades
- ✓ Igualdad de género
- ✓ Sostenibilidad
- ✓ Creación de empleo

LUGAR:

Carril, Vilagarcía de Arousa. Pontevedra (Galicia).

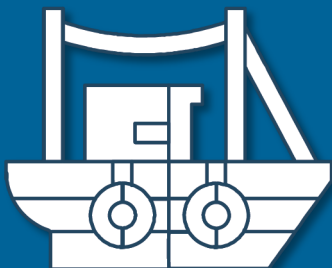


PROMOTOR/ES:

Rita Vidal Mouriño, Guadalupe Jueguen Martínez e Inmaculada Otero Mouriño.

FINANCIACIÓN:

Recursos propios y subvenciones puntuales de la Diputación Provincial de Pontevedra, Concello de Vilagarcía de Arousa, Parque Nacional Marítimo Terrestre y Consellería de Cultura y Turismo de la Xunta de Galicia.



www.amarcarril.wordpress.com

facebook.com/groups/marisqueo/

facebook.com/amarcarril/

facebook.com/groups/846108718859167/

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

AMARCARRIL es una asociación de turismo marino y medioambiental compuesta por mariscadoras y parquistas, cuyo objetivo es dar a conocer el trabajo que realizan y promocionar su producto para ponerlo en valor.

La iniciativa surgió cuando se percataron del interés de los turistas por conocer más sobre el trabajo que realizan, por lo que decidieron organizarse y formarse para poder integrar el turismo entre sus actividades habituales a través de visitas guiadas. En estos recorridos por los parques de cultivo de Carril muestran en detalle su trabajo, las especies que cultivan y extraen, las técnicas y herramientas que emplean y otros aspectos relacionados con el marisqueo. Igualmente, ofrecen charlas para escolares en las aulas, a través de las cuales transmiten la importancia de esta profesión.

La asociación se ha especializado en turismo inclusivo, ofreciendo a personas con discapacidad la posibilidad de disfrutar de estas visitas adaptadas a sus necesidades; una opción turística para un colectivo que no

cuenta con una oferta de actividades de ocio demasiado amplia. En este sentido, han sabido detectar una necesidad, dándole una respuesta que está teniendo una gran acogida.

Las integrantes de la asociación también son guías acreditadas del Parque Marítimo Terrestre de las Illas Atlánticas de Galicia y ofrecen visitas para dar a conocer el paisaje carrileño, como es el caso de la Isla de Cortegada, así como degustaciones de sus productos en establecimientos hosteleros locales.

Más allá de estas actividades relacionadas con el turismo, también participan en la orientación de futuras mariscadoras, mediante la publicación de cursos puntuables para la obtención del permiso de marisqueo.

En definitiva, a través de las visitas, charlas y talleres que organizan, AMARCARRIL divulga la historia del marisqueo y los parques de cultivo de Carril, inculcando el respeto al medio ambiente marino, del que dependen tanto ellas como mariscadoras y parquistas, como el resto de trabajadores del mar.

OBJETIVOS:

- › Dar a conocer la historia de los parques de cultivo de Carril y de las mariscadoras gallegas.
- › Revalorizar y promocionar sus productos.
- › Diversificar la actividad marisquera y dar a conocer la profesión de mariscadora.
- › Inculcar el respeto por el medio ambiente y, en especial, el del medio marino.
- › Orientar a futuras mariscadoras.
- › Luchar por la igualdad dentro del sector.
- › Dar visibilidad a las mujeres del mar.
- › Defender la mejora laboral y de derechos.
- › Promocionar la gastronomía local.
- › Colaborar con distintas asociaciones (deportivas, culturales...) a nivel local en el desarrollo de proyectos conjuntos que pongan en valor la villa marinera de Carril.



Una de las mariscadoras de AMARCARRIL enseña las peculiaridades de su actividad a un participante en las visitas guiadas.

OTROS DATOS DE INTERÉS:

AMARCARRIL fue en su origen un proyecto dirigido exclusivamente a escolares, pero al detectar que su actividad suponía un reclamo para otro tipo de público, como familias y turistas, decidieron ampliarla con la realización de visitas guiadas. Para ello recibieron formación en materia de turismo y, posteriormente, participaron en cursos para adaptar esta actividad a personas con diversidad funcional, hasta el punto de especializarse en este ámbito.

Como parte de su actividad divulgadora, recientemente han presentado al personaje *Marisquiña*, una niña que quiere ser mariscadora como su madre y que las acompaña siempre en las charlas y talleres que organizan con escolares, como símbolo del relevo generacional que debe garantizarse en el oficio del marisqueo.

Entre los proyectos de futuro de la asociación se encuentra la publicación de diferentes libros y materiales infantiles sobre temáticas relacionadas con su actividad.

AMARCARRIL forma parte de la Red para la recuperación de los ecosistemas marinos en el Parque Nacional Marítimo-Terrestre Illas Atlánticas, una iniciativa que incluye trabajos de limpieza, abiertos a quien desee participar, así como acciones simbólicas que contribuyan a sensibilizar a la ciudadanía sobre la importancia del cuidado del medio ambiente.

Gracias a toda esta labor, en 2019 la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero les concedió el reconocimiento a "Iniciativas innovadoras promovidas por mujeres del sector pesquero" en la categoría de "Inclusión social e igualdad de oportunidades".

Cartel de "marisquiña".



Enseñando los entresijos del marisqueo a personas con discapacidad.



Reunión de las integrantes de AMARCARRIL con el Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación Luis Planas.



LECCIONES APRENDIDAS:

Después de tres años de trabajo y esfuerzo, uno de los principales resultados del proyecto es el reconocimiento social que perciben las promotoras tanto por parte de sus vecinos como desde las Administraciones. Asimismo, han aparecido en programas de televisión locales como "Vin polo aire", "Un país 360" o "Pescadores de historias", así como en periódicos y otras publicaciones locales, nacionales e internacionales (como la revista "Kuchnia").

Desde su creación también han establecido sinergias con otros sectores y entes locales para difundir su actividad.

En definitiva, han aprendido que la concienciación medioambiental resulta esencial para garantizar el futuro del marisqueo.

Ámbito: Turismo marinerero



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Diversificación de actividades
- ✓ Igualdad de género
- ✓ Sostenibilidad
- ✓ Innovación
- ✓ Creación de empleo

LUGAR:

Cesantes, Redondela. Pontevedra (Galicia).



PROMOTOR/ES:

Los promotores de la Asociación Cultural de Mulleres e Homes do Mar de Cesantes son Rosario Alonso, Dolores Míguez, Severino Casal, Nuria Novelle, Dolores Seijo Campo y Encarnación López.

FINANCIACIÓN:

Diputación de Pontevedra, Concello de Redondela.



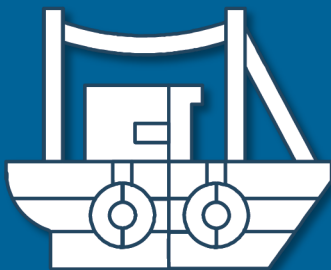
www.turismomarinerero.org



facebook.com/Turismo-Marinerero-Amarturmar-363598647586861/



instagram.com/turismomarinereroamarturmar/



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

La Asociación Cultural de Mulleres e Homes do Mar de Cesantes es una entidad fundada inicialmente por seis socios del sector pesquero y marisquero, con una experiencia de unos catorce años ejerciendo la actividad, con una especial orientación a la promoción del sector primario y a un particular tipo de turismo temático: el turismo mariner.

La iniciativa surge en 2019, a raíz de la participación de estos socios en un curso de turismo mariner, promovido por los Grupos de Acción Local a través de la Cofradía de Pescadores de Redondela, a la que están afiliados.

Los asociados, cuyo número se ha visto incrementado desde su puesta en marcha, se declaran amantes de su entorno natural y orgullosos de su cultura y patrimonio, el cual transmiten por medio de experiencias turísticas únicas, bajo la marca comercial AMARTURMAR, que permiten vivir el mar de una manera diferente a través de distintos tipos de rutas. Así pues, el principal propósito de AMARTURMAR es promover una actividad

turística sostenible en la zona de Cesantes y Redondela que mantenga el adecuado equilibrio entre pesca, turismo y medio ambiente.

Para llevar a cabo sus fines, la asociación ha puesto en marcha las siguientes actividades: realización de rutas marisqueras y pesqueras con profesionales de los distintos colectivos pertenecientes a la Cofradía de pescadores de Redondela; rutas a otros lugares en los que se lleva a cabo la actividad pesquera (muelle, lonja, plaza de abastos y depuradora); oferta de información cultural, gastronómica y turística sobre el mundo del mar en el ámbito territorial de la asociación; intercambio de experiencias con otras instituciones similares, así como organización de acciones formativas y desarrollo de talleres artesanales y divulgativos.

Desde AMARTURMAR también colaboran con las fiestas gastronómicas de interés turístico que se celebran en Redondela para poner en valor los productos del mar: la Fiesta del Choco de Redondela y la Fiesta del Longueirón vello (conocido como *carallote*).

OBJETIVOS:

- › Recuperar, poner en valor y dar a conocer el trabajo profesional del sector pesquero y marisquero.
- › Divulgar el proceso de extracción, captura y comercialización de los productos del mar y las artes de pesca que se utilizan para llevar a cabo las distintas actividades.
- › Fomentar el respeto al medio marino y promocionar todas las actividades vinculadas al mar.
- › Ofrecer experiencias turísticas diferentes, cercanas, no masificadas, sostenibles y de carácter divulgativo.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

AMARTURMAR ofrece principalmente las siguientes rutas, diseñadas para dar a conocer el trabajo de los pescadores y mariscadoras de la Ensenada de San Simón:

- › Rutas con mariscadores a pie de mar. Permite una introducción al mundo del marisqueo y su importancia, utensilios, especies y procedimientos, con la que se pretende mostrar la actividad en sí, revalorizar el trabajo de la mujer en el mar, promocionar y dar un valor añadido a los productos pesqueros, así como concienciar sobre la importancia del cuidado y respeto del medio marino.
- › Ruta Vive el marisqueo a flote. En este caso se realiza a bordo de una embarcación en la que se podrá conocer de cerca todos los aspectos de esta actividad.
- › Ruta del choco de Redondela. Esta ruta, junto con la de las mariscadoras, es una de las que más éxito tiene entre el público y en ella se dan a conocer el arte de la nasa y el trasmallo, utilizados para la captura del choco de Redondela.
- › Ruta del puerto. Visita al puerto de Cesantes, donde se explican los distintos tipos de embarcación y artes de pesca, las especies capturadas y su comercialización, el funcionamiento de la lonja, así como las funciones de la cofradía de pescadores.
- › Ruta del Xeito. Permite disfrutar de una jornada de pesca artesanal de sardina en la Ría de Vigo, junto a profesionales del mar. Los participantes pueden traer su cena y degustarla a bordo de una embarcación fondeada en las tranquilas aguas de las Rías Baixas.



Niños participando en una actividad.



Visita a la depuradora.



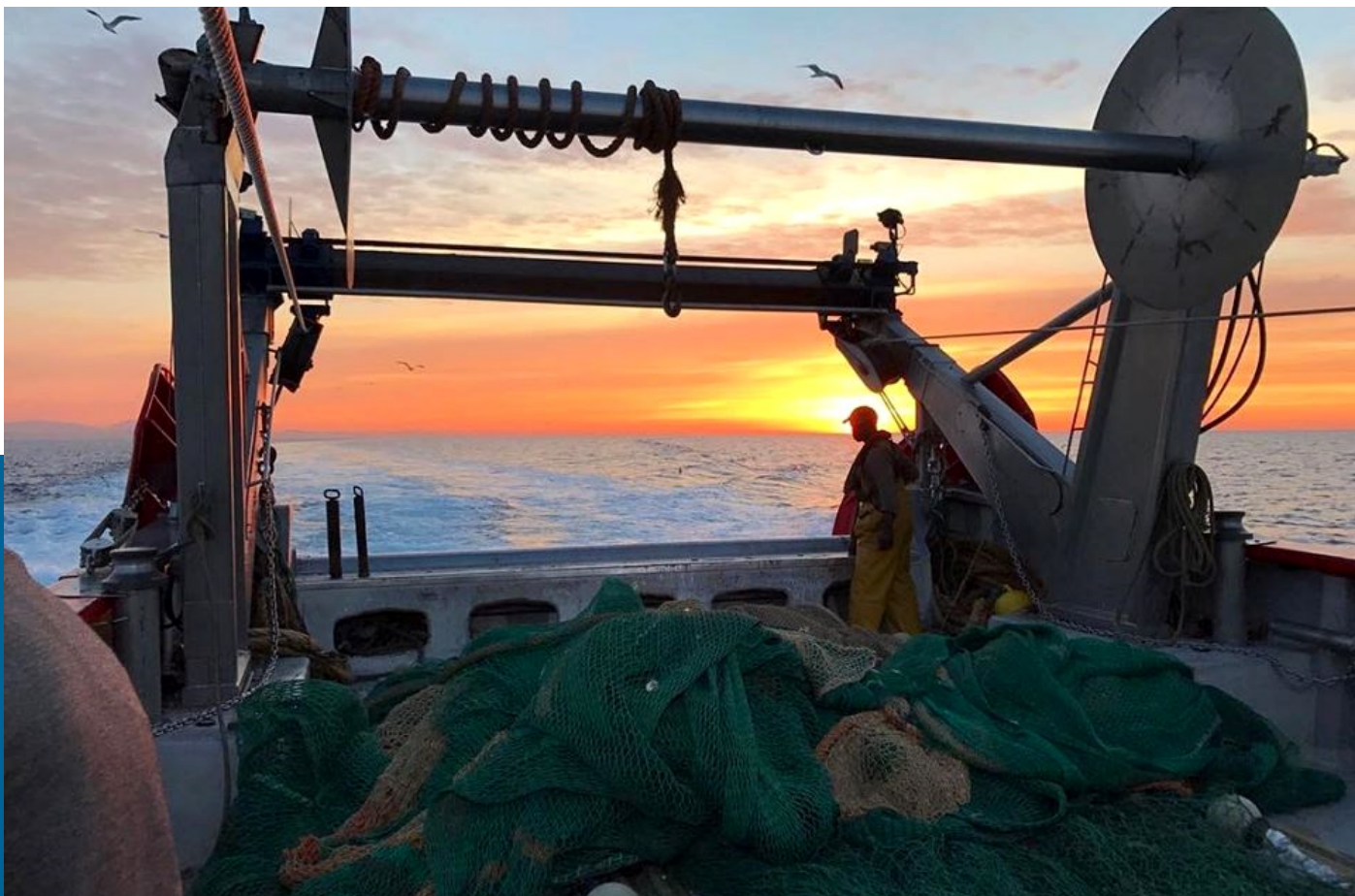
Ruta de marisqueo a pie.

LECCIONES APRENDIDAS:

La puesta en marcha de esta iniciativa ha supuesto un reto del que la asociación AMARTURMAR ha resultado fortalecida, ya que han recibido la valoración positiva y el reconocimiento de los participantes que, por medio de las rutas ofertadas, conocen de primera mano los trabajos que realizan los profesionales del mar.

En este sentido, este proyecto ha proporcionado a los promotores la oportunidad de transmitir a los visitantes sus experiencias, conocimientos y aspectos de su profesión y, al mismo tiempo, la satisfacción de percibir como estos llegan a comprender la dureza e importancia de los oficios que se realizan en el mar, en cualquiera de sus sectores y ámbitos de actividad.

Ámbito: Turismo marinerero



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Diversificación de actividades
- ✓ Emprendimiento femenino o autoempleo
- ✓ Sostenibilidad
- ✓ Integración de colectivos en riesgo de exclusión social

LUGAR:

Barcelona (Cataluña).

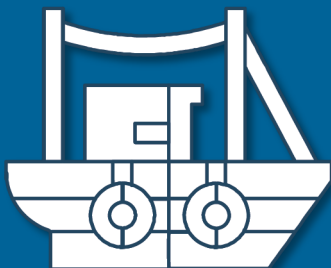


PROMOTOR/ES:

Cristina Caparròs.

FINANCIACIÓN:

Pública.



www.capamarbcn.com



facebook.com/capamarbcn



instagram.com/capamarbcn



twitter.com/capamarbcn

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Cap a Mar es una organización que surge en el seno de una familia de pescadores de la Barceloneta que, como herederos de la tradición pesquera, buscan conservar y dar a conocer el patrimonio cultural de este oficio, a veces olvidado en la ciudad. Reivindican, por tanto su origen, el emblemático barrio marinero mediterráneo de la Barceloneta, y a través de su iniciativa de turismo marinero pretenden que los ciudadanos sientan este barrio como suyo y profundicen en sus valores.

Para lograr este objetivo, Cap a Mar oferta diferentes actividades como rutas por el muelle, salidas de pescaturismo a bordo de barcos de pesca tituladas "pescador por un día" o "vamos a pescar gambas", así como talleres, cursos o degustaciones. A través de ellas se difunden los conocimientos centenarios de los pescadores y sus vivencias entre los participantes, permitiéndoles que puedan ponerse en la piel de los verdaderos protagonistas de estas experiencias: los marineros. Asimismo, con el ánimo de llegar a todo tipo de públicos, di-

chas actividades pueden ser adaptadas a las necesidades de los diferentes grupos de personas (familias, parejas, amigos, niños...).

Para Cap a Mar es de vital importancia el respeto al mar como medio de vida, por ello contribuyen a concienciar a todos los visitantes acerca de la necesidad de cuidarlo. En línea con este compromiso ambiental, la entidad facilita la participación de su personal de prácticas y colaboradores en acciones formativas y de concienciación sobre los principios del turismo responsable, persigue que las actividades ofertadas sean 100% respetuosas, promueve la implantación de buenas prácticas medioambientales, colabora en actividades externas de este tipo, e informa sobre los avances y actuaciones que lleva a cabo la empresa en este sentido. Igualmente, busca perfeccionar la gestión sostenible de los recursos, procurando la mejora continua en todos los ámbitos para promover la sostenibilidad tanto social como económica y ambiental, en sintonía con una mayor satisfacción del cliente.

OBJETIVOS:

- › Dar a conocer el patrimonio cultural y tradiciones que implica el oficio de los pescadores de la costa catalana, en concreto de la Barceloneta. Destacando la figura femenina, habitualmente olvidada o poco reconocida.
- › Concienciar a los participantes sobre la importancia del cuidado del medio ambiente en cada una de las actividades ofertadas.
- › Apostar por un modelo turístico diferente en el barrio, con actividades vivenciales, basadas en la calidad de la experiencia y en la descentralización de los productos turísticos; un modelo alejado del turismo masivo que garantice y transmita los beneficios del turismo sostenible para la ciudad.



Cristina Caparròs, promotora de Cap a Mar.

OTROS DATOS DE INTERÉS:

Cap a Mar trabaja con "Norai Arrabal", una iniciativa cultural y de responsabilidad social, que pretende situar la gastronomía marítima como un elemento fundamental del Museo Marítimo de Barcelona y facilitar la integración de personas con dificultades de inserción social y laboral, promoviendo su formación en el sector de la hostelería. También colabora con "Barceloneta Proa a la Mar", un proyecto de desarrollo local del Plan Comunitario de la Barceloneta que persigue impulsar la ocupación del sector marítimo de la Barceloneta, la dinamización de la economía local, el éxito educativo dentro del barrio y el fortalecimiento de los vínculos comunitarios.

Siguiendo el compromiso con la cooperación social, Cap a Mar también colabora con Anèlides, empresa dedicada a transmitir cono-

cimientos del entorno marino y su conservación por medio de la educación y la divulgación. Asimismo, a través de un impuesto que pagan a la Cofradía de Pescadores de Barcelona, a la que pertenecen, participan en la realización de acciones sociales en el barrio. Por su parte, el importe que pagan los clientes por las salidas de pescaturismo va a parar íntegramente a los marineros de los barcos que participan en dichas actividades, cubriendo así la parte de pesca que no se efectúa los días que se realizan las visitas.

Otro de los proyectos de la familia es "La Platjeta", por medio del cual ofrecen a domicilio cestas de 2 kg de pescado y marisco fresco de temporada (azul, blanco, concha...) para dar a conocer productos locales, de calidad y proximidad, capturados cada día por "La Ostia" y el "Nus", los dos barcos familiares.



Visitantes conociendo la zona de las redes de arrastre y cabañas de pescadores.

LECCIONES APRENDIDAS:

Durante estos años, la promotora de la empresa ha aprendido el valor de trabajar conjuntamente con el sector y de crear sinergias con personas y grupos que tengan los mismos valores y preocupaciones en el ámbito local, y que compartan también la preocupación por el medio ambiente; pues, de este modo, se consigue crear redes y alianzas que beneficien a todos.

Además, a lo largo de su trayectoria profesional al frente de Cap a Mar, la promotora también se ha dado cuenta de lo importante que resulta realizar actividades que se complementen entre sí para conseguir una gestión sostenible tanto en el plano económico, como en el aspecto social y medioambiental.



Ponle cara al turismo

Ámbito: Turismo marinerero



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Diversificación de actividades.
- ✓ Emprendimiento femenino o autoempleo
- ✓ Igualdad de género
- ✓ Sostenibilidad

LUGAR:

Vigo, Pontevedra (Galicia).



PROMOTOR/ES:

Alexandra Touza.

FINANCIACIÓN:

Diferentes fuentes de financiación en función de la entidad con la que se colabora. Pueden ser Grupos de Acción Local, Ayuntamientos, Diputaciones u otros.



www.ponlecaraalturismo.com/



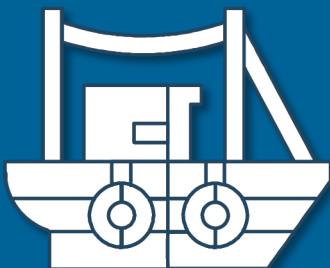
facebook.com/PonleCaraAlTurismo?fref=ts



instagram.com/imalocal.es/



youtube.com/channel/UCNVak_ykOyQwivV33vR3mBQ



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Ponle cara al turismo es una empresa de servicios turísticos y consultoría en base al turismo comunitario, creativo e industrial, que nace en el 2009 como respuesta a las nuevas tendencias turísticas y la necesidad de reinventar el sector hacía un modelo menos agresivo e invasivo. Esta iniciativa emprendedora —inspirada en la cooperación, el espíritu de cambio y la innovación social— nace del optimismo de la joven Alexandra Touza, que enamorada de su tierra, deseaba ponerle cara a todas las personas que vivían, sentían y trabajaban por y para la comunidad, convirtiéndolos en protagonistas indiscutibles de las rutas turísticas que planteaba en su idea de negocio. Para ella, tuvo como fuente de inspiración a la señora Carmiña, mujer atlántica, fuerte y vital, que residía en A Pobra do Caramiña, localidad en la que empezó este proyecto.

Desarrolla proyectos auténticos, inclusivos, responsables y ecológicos, basados en los valores que hacen único y diferente al destino turístico, analizando su respectivo ciclo de vida.

Para ello buscan viajeros responsables, que se integren en la comunidad y no degraden los recursos patrimoniales y naturales, con el fin último de hacer del turismo un concepto más humano y sostenible en el tiempo.

Su filosofía se asienta en la premisa de que para conocer un sitio es necesario adentrarse en su pasado con el fin de poder entender su presente y apostar por su futuro. Y para ello, desde Ponle cara al turismo trabajan en base a tres conceptos: valor económico, valor social y valor medioambiental.

En sus más de 10 años, estos valores permanecen intactos y la señora Carmiña sigue siendo su inspiración para continuar poniendo en valor el territorio, sus productos, sus gentes y sus profesiones. En este sentido, Alexandra sigue trabajando en la dinamización y el desarrollo local, apostando por la formación y por la creación de auténticas experiencias turísticas que buscan la verdadera esencia del destino, el enriquecimiento colectivo y el impacto positivo en la economía local.

OBJETIVOS:

Ponle cara al turismo busca ofrecer:

- › Servicios turísticos auténticos, originales y sostenibles, creando rutas para viajeros curiosos, conscientes y participativos. En definitiva, destinos turísticos más humanos.
- › Consultoría para todos aquellos que estén interesados en ofertar un turismo comunitario, creativo e industrial.
- › Formación de calidad destinada a universitarios y profesionales del turismo, dando relevancia al papel de la mujer como protagonista y utilizando herramientas innovadoras y ágiles.



Imagen de la señora Carmiña.

OTROS DATOS DE INTERÉS:

Entre las diversas iniciativas que ha puesto en marcha Ponle cara al turismo destaca el cuento territorial "Mari Carmen, mujer atlántica y mariscadora", dirigido a niños de entre 6 y 12 años. Este cuento pretende poner en valor la historia de mujeres trabajadoras en el sector de la pesca, más concretamente en la actividad marisquera, y crear así sinergias entre la industria turística y la educación. En él se abordan temas tan importantes como la igualdad entre sexos dentro del sector.

Asimismo, con este cuento territorial se pretende acercar los oficios del mar a los colegios y oficinas de turismo, de una forma más didáctica y personal, dando visibilidad a sus profesionales, costumbres y tradiciones. Y, sobre todo, poniendo en valor el duro trabajo que desarrollan día a día las mujeres gallegas.

Esta publicación ofrece la oportunidad a los más pequeños de conocer la historia del sector pesquero y de sus mujeres, que son capaces de trabajar protegiendo el mar y sus recursos y, al mismo tiempo, cuidar de la familia y sus hijos; y, en ocasiones, hasta jugarse la vida en su trabajo.

Ponle cara al turismo ha desarrollado la parte técnica de este proyecto con la finalidad de promover, sensibilizar, difundir y dinamizar la igualdad, el territorio y la pesca extractiva desde una perspectiva cercana y local, a modo de cuento basado en hechos reales, ya que está redactado por la hija de una mujer mariscadora de un pueblo de la costa gallega.

Este cuento se ha realizado con la colaboración de la Asociación de Mujeres Executivas de Galicia y la Diputación de Pontevedra.



LECCIONES APRENDIDAS:

Este proyecto demuestra que el turismo ha de entenderse como una experiencia inmersiva, en la que el visitante ha de poder disfrutar de la actividad turística integrándose en el destino, conociendo a sus gentes y costumbres y respetando el entorno. Por ello, la iniciativa ha recibido distintos galardones, menciones y reconocimientos: participación en el programa Erasmus Emprendedor, Premio Sixto Seco de la Fundación Gaias, Premio Accésit Ría de Arousa, ganador de Google ACTIVATE, pase al SOUTH SUMMIT, seleccionado en los programas VIA VIGO, YUZZ SANTANDER, Digital EL PAIS y Volkswagen España, y Espacio 51 Economía Circular EOI. También ha sido seleccionado como finalista del Premio España Creativa de la Universidad Rey Juan Carlos.

"MariCarme, Muller atlántica"

Unha historia de valentía,



superación e territorio.

TURISMO e MAR EN FEMININO

Ponle **caraturismo**

DEPUTACIÓN PONTEVEDRA

executivas ASOCIACIÓN DE EXECUTIVAS DE GALICIA



Rinlo Costa Camping

Ámbito: Turismo marineru



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Cooperación /Trabajo en red
- ✓ Creación de empleo
- ✓ Diversificación de actividades
- ✓ Emprendimiento femenino o autoempleo

LUGAR:

Ribadeo, Lugo (Galicia).

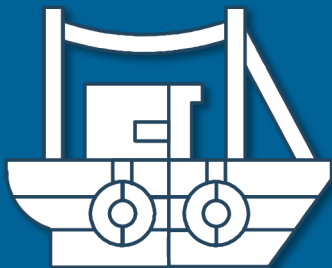


PROMOTOR/ES:

Belén Prado López.

FINANCIACIÓN:

FEMP, a través del GALP A Mariña - Ortegal.



www.rinlocosta.es/



facebook.com/campingrinlo



instagram.com/rinlocosta/

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Belén Prado López, promotora de este proyecto, guarda una gran vinculación con el sector pesquero, ya que su suegro era pescador y su suegra percebeira. Su marido, y colaborador en esta iniciativa, dispone también del carnet de percebeiro.

Debido a su anterior profesión, Belén cuenta con experiencia en atención al público, siendo muy conocedora del turismo de camping, lo que le animó a aventurarse empresarialmente en este ámbito de actividad.

Su negocio consiste en un camping familiar, situado en A Lagoa-Rinlo (Ribadeo) en plena Ruta de las Playas, a 500 metros del centro de la parroquia de Rinlo y a escasos metros del mar. Es el único camping que existe en la Mariña Lucense con una temática tan específica, ya que reproduce una aldea típica marinera.

Rinlo Costa cuenta con novedosas instalaciones que acogen diferentes zonas: recepción, zona de acampada, bungalows, piscina, zona de ocio infantil y tienda, entre otros espacios.

Atendiendo a su temática, dispone de una zona de exposición donde se da a conocer la historia de Rinlo y el trabajo que llevan a cabo los pescadores y percebeiros de la zona. Asimismo, cuenta con una taberna típica marinera en la que se ofrecen menús diarios elaborados a base de productos de proximidad, procedentes tanto del mar como de la huerta de la zona, poniendo en valor la gastronomía local.

Además de ofrecer un alojamiento de calidad, la promotora oferta diversas opciones de ocio y turismo activo, como actividades acuáticas y náuticas, jornadas de pesca deportiva con caña, rutas guiadas con percebeiros, paseos en bicicleta, fiestas gastronómicas para conocer y degustar los productos pesqueros y marisqueros de la zona, cantos marineros en la taberna y actividades gratuitas orientadas a los más pequeños.

Para poder hacer posible esta oferta, Rinlo Costa Camping colabora con otras empresas de ocio locales, contribuyendo de esta manera a la dinamización del territorio.

OBJETIVOS:

- › Crear empleo en la zona.
- › Incrementar las plazas de alojamiento de calidad en Ribadeo.
- › Fomentar el turismo marinero en la Mariña Lucense con el desarrollo de deportes náuticos o rutas por la costa para dar a conocer las cetáceas de Rinlo y la riqueza natural y patrimonial del entorno.
- › Dar visibilidad al trabajo que realizan percebeiros/as y pescadores en la zona.
- › Potenciar el consumo de pescado y marisco local, especialmente del percebe, producto estrella en Rinlo.
- › Establecer vías de colaboración con otras empresas del territorio, que también pueden beneficiarse del proyecto.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

La amplia oferta de actividades de ocio complementarias es un reclamo y atractivo para los visitantes y ofrece una ventaja competitiva frente a otro tipo de alojamientos. En este sentido, los promotores destacan el especial interés de los visitantes por la pesca con caña de bambú, una actividad en la que los participantes descubre las especies que se pueden pescar y disfrutan de una degustación de las capturas realizadas al final de la jornada. Uno de los principales atractivos de esta actividad reside en el entorno en el que se lleva a cabo y en la diversidad de especies que se encuentran en la orilla del mar, muchas veces desconocidas por los visitantes.

La Ruta del percebe es otra de las opciones de ocio más destacadas, ya que permite poner en valor el trabajo que desarrollan los

percebeiros y percebeiras, fomentando entre los participantes la admiración por esta profesión y un mayor conocimiento sobre la peligrosidad que entraña, alentando su curiosidad por degustar este preciado crustáceo.

Rinlo Costa también pone a disposición de los campistas bicicletas y cascos de alquiler para que puedan realizar rutas por los alrededores, cine al aire libre y actuaciones musicales. También destaca la oferta de clases de chi kung, terapia medicinal de origen chino que pertenece al mismo grupo que otras prácticas como el taichí o el reiki.

Además, entre los colaboradores habituales del camping se encuentran empresas locales de turismo activo, escuelas de surf, buceo, snorkel, vela y kayak, y dedicadas a la realización de rutas de senderismo guiado.



LECCIONES APRENDIDAS:

Es necesario apostar por iniciativas empresariales innovadoras que aumenten y mejoren la oferta turística de una zona, pero favoreciendo el desarrollo sostenible del territorio.

En este caso se trata de una iniciativa empresarial femenina, creadora de empleo y que contribuyen a poner en valor el patrimonio cultural y el trabajo del sector pesquero y marisquero, potenciando, asimismo, el consumo de los productos de proximidad. Además, gracias a este proyecto se han creado redes de cooperación entre empresas y entidades de diversos sectores de actividad, lo que también ha contribuido al desarrollo socioeconómico de la zona.



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Creación de empleo
- ✓ Diversificación de actividades
- ✓ Pertinencia a las necesidades
- ✓ Transferibilidad / Replicabilidad

LUGAR:

O Grove, Pontevedra (Galicia).

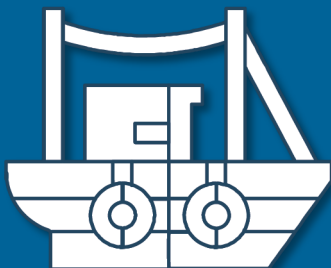


PROMOTOR/ES:

Monroa, S.L.

FINANCIACIÓN:

FEMP, a través del GALP Ría de Arousa.



www.crucerospelegrin.com/
www.barcomejillones.com/



facebook.com/CrucerosPelegrin/

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

La entidad promotora de las Rutas marítimas gourmet, *Monroa S.L.*, se constituyó en diciembre de 1997 con el objeto social de realizar la explotación de negocios de hostelería y, especialmente, todo lo relacionado con la preparación, organización y realización de rutas turísticas a viajeros. Desde hace más de 25 años, esta empresa focaliza sus servicios en el sector del turismo náutico en las Rías Baixas, principalmente en la Ría de Arousa, bajo el nombre comercial de *Cruceros Pelegrín*.

María de las Mercedes Otero Bea, socia fundadora de la entidad y con formación especializada en navegación marítima, ejerce las labores de dirección y coordinación en su condición de administradora de *Monroa S.L.*, siendo la máxima representante y responsable del servicio.

Esta empresa dispone de una amplia experiencia en el ámbito turístico-marítimo, ofertando principalmente dos rutas, una por O Grove y otra por Combarro, en las cuales, además de poder disfrutar del entorno a bor-

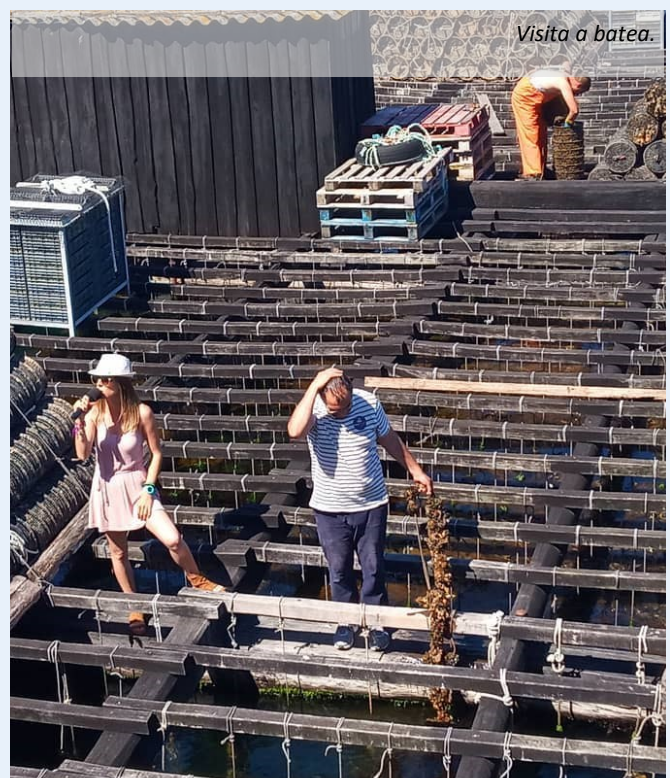
do de sus barcos con visión submarina, se realizan visitas a las bateas de la zona. Las cuerdas de estas bateas son izadas para proceder a la explicación del proceso de cultivo del mejillón, la ostra o los pectínidos (conocidos comúnmente como vieiras), finalizando el recorrido con una degustación de mejillones y vinos de la tierra.

Ante el auge y la creciente demanda por parte del público de este tipo de experiencias relacionadas con el mar y sus productos, los promotores decidieron promover un nuevo proyecto para incluir entre su oferta: las denominadas "Rutas marítimas gourmet".

A través de esta nueva iniciativa turístico-educativa se dan a conocer entre los participantes otro tipo de productos pesqueros locales como son las algas, el erizo de mar y las vieiras de la Ría de Arousa, tratando de poner en valor todas sus propiedades y cualidades dietéticas y nutricionales, así como su múltiples posibilidades de preparación culinaria como productos gourmet.

OBJETIVOS:

- › Integración de acciones conjuntas entre el sector productivo del mar y el ámbito de la hostelería para la promoción de los productos del mar locales.
- › Diversificación de las actividades hacia otras especies marinas como son las algas, el erizo de mar y las vieiras, mediante la integración del sector pesquero, marisquero y de la acuicultura con el sector turístico.
- › Creación de empleo y apoyo a la empleabilidad en esta zona costera de la Ría de Arousa dependiente de la pesca, del marisqueo y de la acuicultura.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

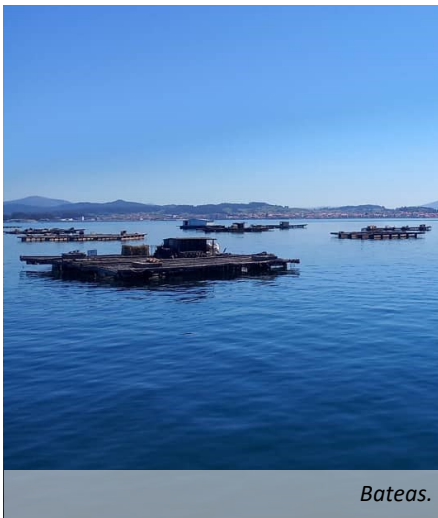
La nueva "Ruta marítima gourmet" se desarrolla por la Ría de Arousa y, si bien la empresa ya se dedicada a actividades turístico-marítimas, la puesta en marcha de esta iniciativa concreta ha requerido de ciertas adaptaciones. La primera fue dotarla de los medios materiales y humanos necesarios, lo que consistió principalmente en la modernización del Buque "Pelegrín Dos", adaptándolo a las necesidades de la propia ruta, y en la contratación de dos nuevos tripulantes para dar un servicio óptimo al cliente.

También ha sido necesaria la capacitación del personal en el cultivo de las algas, erizos de mar y vieiras existentes en la Ría de Arousa. Esta formación práctica resulta imprescindible para comunicar y divulgar a los visitantes todos los aspectos relacionados con

el hábitat, el cultivo, la recolección, las condiciones de reproducción y las propiedades nutricionales de estas especies.

Esta iniciativa también ha supuesto la realización de acciones conjuntas con el sector pequero-acuícola y el sector de la hostelería local con el fin de fortalecer y fomentar la promoción de estos productos pesqueros.

Las perspectivas de futuro con la implantación de esta nueva ruta son positivas, pues contribuye a ampliar el abanico de experiencias que venía ofertando la empresa Monroa S.L., favoreciendo su consolidación en el ámbito turístico-marítimo con una idea innovadora que integra el conocimiento de la acuicultura y los productos del mar, de calidad gourmet, con las nuevas ideas gastronómicas del sector de la restauración local.



Bateas.



Vista aérea de O Grove (Pontevedra).



LECCIONES APRENDIDAS:

Esta iniciativa constata la importancia de establecer sinergias con otros agentes locales, en este caso a través de la colaboración con el sector hostelero de la zona, los cuales dan a conocer, mediante elaboraciones gastronómicas, la calidad y el valor de los productos del mar. Igualmente, el proyecto pone de manifiesto la importancia de la colaboración con el sector acuícola, fomentando el conocimiento de los cultivos desarrollados en Galicia.

En definitiva, es necesario buscar nuevas rutas culturales con un reclamo turístico más enfocado a la divulgación del patrimonio marítimo y pesquero, así como de los productos del mar locales, que contribuya a desestacionalizar el sector turístico.

Ámbito: Turismo marinerero



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Inclusión social de discapacitados
- ✓ Cooperación / Trabajo en red
- ✓ Diversificación de actividades
- ✓ Transferibilidad / Replicabilidad

LUGAR:

Noia - A Coruña (Galicia).

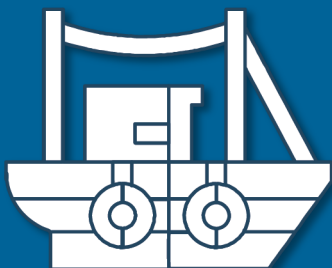


PROMOTOR/ES:

La psicóloga Rocío Gómez Juncal es la impulsora de la idea y dinamizadora del proyecto, el cual ha contado con el apoyo de la Fundación ONCE.

FINANCIACIÓN:

FEMP, a través del GALP Seo Fisterra Ría Muros-Noia (Costa Sostible).



www.costasostible.com/sentir-o-mar-unha-iniciativa-sorprendente/



youtube.com/watch?v=OI5XCjUjVWk

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

El proyecto "Sentir o mar" (Sentir el mar) surge gracias al trabajo realizado por un equipo de profesionales del ámbito educativo y social para demostrar que, más allá de la vista, existen miles de formas de experimentar, vivir y transmitir el mar. El objetivo es documentar y propiciar que personas con discapacidad visual se acerquen, gocen y sientan el mar, teniendo la oportunidad de formar parte de él a través de la navegación.

Las primeras travesías inclusivas tuvieron lugar en junio de 2018 en Agnete (Marín) y, posteriormente, en diciembre de 2019 en Muros. En esta última villa, la idea contó con el respaldo del GALP Costa Sostible.

Estas experiencias para acercar el medio marino a personas con discapacidad visual partieron de una adaptación, ya que a bordo de un velero es difícil moverse con soltura, especialmente si se tiene una discapacidad, y aún más complicado en el caso de barcos tradicionales, debido a la existencia de cables, al movimiento de las velas, a la falta de espacio...

Es aquí donde destaca el trabajo de la psicóloga Rocío Gómez Juncal y del personal de la Fundación ONCE, que hicieron posible la preparación previa de los patrones de las embarcaciones, capacitándolos en navegación inclusiva para que pudieran adaptar su mecánica a la situación de estos pasajeros. En este sentido, los impulsores del proyecto señalan que resultaron de gran ayuda los materiales en lenguaje Braille y las maquetas a escala de los barcos, gracias a las cuales los participantes pudieron "reconocer" mediante el tacto el espacio que iban a encontrar en el barco. Con el apoyo de estos recursos, pudieron desenvolverse con facilidad una vez a bordo y disfrutar así de la experiencia, centrándose en otros aspectos como la variación del viento.

Esta exitosa experiencia ha puesto en contacto dos mundos a menudo alejados, gracias a la labor colectiva de Rocío Gómez, patrones, asociaciones culturales, Consellería del Mar, ayuntamientos, Bluscus (empresa a cargo de la organización del evento) y Fundación ONCE.

OBJETIVOS:

El proyecto tiene como finalidad principal la promoción del turismo náutico entre personas con discapacidad visual. Un propósito que se consigue a través de los siguientes objetivos específicos:

- › Organización de una sesión informativa-formativa dirigida a los patrones de las embarcaciones tradicionales para iniciarlos en la navegación inclusiva.
- › Organización de un acto donde se presenta una guía de experiencias inclusivas en el mar y navegación en varias embarcaciones tradicionales por la ría, a la que asistió un grupo de unas 40 personas con discapacidad visual.

Un joven con discapacidad visual participante en el proyecto tocando la maqueta a escala de una embarcación.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

Como recurso pedagógico, en el marco del proyecto se desarrolló la guía titulada “Sentir el mar. Acercándonos al mar con los sentidos”, compuesta de experiencias vitales, consejos y buenas prácticas que constituyen todo un manifiesto de la gran actitud de superación de los colectivos con discapacidad.

Esta publicación ha sido promovida por la Dirección General de Desarrollo Pesquero de la Xunta de Galicia, con la colaboración de la Fundación ONCE y el Concello de Marín, y fue presentada el 9 de junio en el Real Club Náutico de Aguete, en el marco del proyecto transnacional Ecodestin, que lidera la Asociación Gallega de Actividades Náuticas y la Agencia Global de Acreditación Náutica (AGAN+). Este proyecto persigue dinamizar la náutica gallega y convertir Galicia en un des-

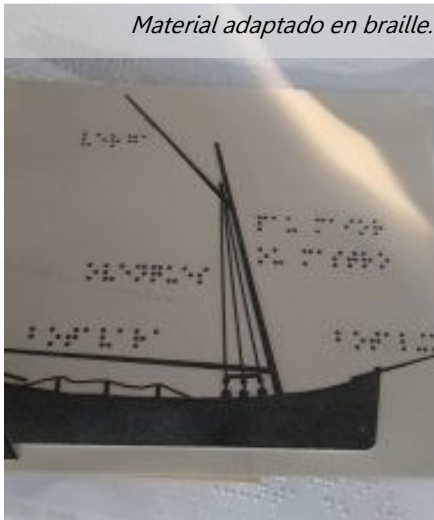
tino náutico de excelencia, aprovechando su riqueza natural y patrimonial.

En Muros, “Sentir o Mar” ha contado con la colaboración de las asociaciones Culturmar, A Ostreira de Abelleira, Joaquín Vieta, Mar de Muros, Canle de Lira, Terra de Outes y la Agrupación Deportiva Costa Oeste Deporte Adaptado (Adeco-Dea) de Noia. Precisamente esta última entidad es la promotora del proyecto “Un mar para todos”, impulsado también por el GALP Costa Sostible, que tiene como finalidad fomentar la participación de las personas con distintos tipos de discapacidades (como movilidad reducida) en actividades de ocio náutico y conocimiento del medio marino, favoreciendo su inclusión social y ofertando un nuevo servicio turístico en el territorio para personas con discapacidad.

Guía del proyecto.



Material adaptado en braille.



Intervención de Rocío Gómez en la presentación de la Jornada de navegación inclusiva en celebrada en Aguete (Seixo-Marín), en junio de 2018.



LECCIONES APRENDIDAS:

La principal lección que se extrae de este proyecto fue comprobar que es posible que las personas con discapacidad visual se aproximen al mundo del mar, e incluso participen activamente de él, a través de la navegación tradicional a vela, convertida en una nueva actividad de ocio, segura y atractiva para todo tipo de públicos.

Por parte de GALP Costa Sostible se ha puesto de manifiesto la apuesta por la valorización del patrimonio marítimo y por el desarrollo de un modelo de turismo inclusivo en el territorio, siendo la jornada de navegación adaptada una muestra de ambos objetivos.



Turismo accesible Alvamar

Ámbito: Turismo marinerero



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Creación de empleo
- ✓ Discapacidad o colectivos desfavorecidos
- ✓ Diversificación de actividades
- ✓ Igualdad de género
- ✓ Sostenibilidad

LUGAR:

Vilagarcía de Arousa, Pontevedra (Galicia).



PROMOTOR/ES:

Bibiana Álvarez Seoane.

FINANCIACIÓN:

FEMP, a través del GALP Ría de Arousa.



www.alvamarnautica.com/



facebook.com/Alvamarnautica/



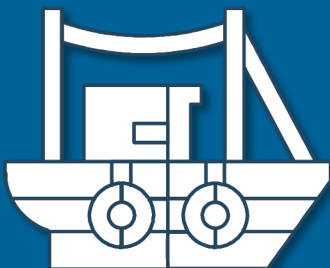
instagram.com/alvamarnautica/?hl=es



twitter.com/alvamarnautica



youtube.com/c/AlvamarVilagarc%C3%ADa



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Alvamar es una naviera especializada en servicios náuticos, que ofrece distintos tipos de servicios como el alquiler, con o sin patrón, de embarcaciones de vela, a motor, etc; una escuela náutica, teórica y práctica, homologada, en la que se imparten titulaciones náuticas de recreo, PER, PNB, Patrón o Capitán de Yate, así como diferentes actividades de ocio como campamentos de verano, fiestas a bordo de embarcaciones, rutas de pesca recreativa u otras opciones de turismo marinero.

Toda esta oferta se completa con la iniciativa de turismo accesible, promovida por Bibiana Álvarez, que se centra en el turismo inclusivo; un proyecto que se inicia con la construcción de una embarcación de ocho metros de eslora, totalmente adaptada para personas con problemas de movilidad, con una capacidad total de doce plazas y amplias puertas en cada costado para facilitar el acceso a usuarios con sillas de ruedas o que necesitan apoyarse en un bastón, muletas o cualquier otro dispositivo de ayuda.

La disposición de los asientos es movable para dar cabida a las sillas de ruedas. Además, cuenta con sistemas de anclaje y otros dispositivos de seguridad que posibilitan el embarque de estos colectivos. La embarcación también dispone de otros elementos de confort como son los toldos desmontables o lonas de refugio para el pasaje, que permiten seguir disfrutando de la ruta en invierno, o con lluvia, a pesar de la climatología adversa, y que están dotadas de ventanas de metacrilato para facilitar la observación. Asimismo, el barco permite toda la maniobrabilidad necesaria para acceder a cualquier área donde los pasajeros con problemas de movilidad han de ser embarcados y desembarcados.

Estas rutas para la promoción de la pesca costera artesanal se realizan todo el año en el entorno de la Ría de Arousa y Río Ulla, contando con la colaboración de los pescadores/as y mariscadoras/es locales, por lo que contribuye a poner en valor su trabajo, a dinamizar la economía local y a desestacionalizar el turismo.

OBJETIVOS:

- › Difundir y poner el valor la pesca costera artesanal entre todos los grupos de turistas, incluidas las personas con movilidad reducida.
- › Potenciar un tipo de turismo accesible relacionado con el turismo marítimo y la pesca artesanal.
- › Crear un puesto de trabajo y capacitación en actividades de turismo sostenible.
- › Divulgar los valores y el patrimonio natural de la zona, incluido el Parque Nacional de las Islas Atlánticas.
- › Establecer sinergias, involucrando a otros profesionales del sector y colaborando con empresas turísticas de la zona para poner en valor los productos pesqueros procedentes de la pesca costera artesanal.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

Este proyecto de turismo accesible, que fue implantado en 2016, ha conseguido mejorar su competitividad al incorporar a un importante segmento de nuevos turistas, que no siempre encuentran una oferta adaptada a sus necesidades particulares. Asimismo, desde el inicio de la actividad, la empresa ha ido ofreciendo diferentes rutas turísticas, adecuándose no sólo a la demanda de los propios clientes, sino también al momento y a las condiciones de las distintas campañas de pesca artesanal que se dan en la zona.

Alvamar también se preocupa por el impacto ambiental de su actividad. Por ello, colabora con el Parque Nacional de las Islas Atlánticas en el Foro de la Carta Europea del Turismo (CETS), un plan de acción para el desarrollo de una actividad turística respetuo-

sa con el entorno y los recursos naturales. El acceso para trabajar en dicho parque nacional —compuesto por los archipiélagos de Cortegada, Sálvora, Ons y Cíes— se encuentra restringido con el fin de preservar su extraordinaria flora y fauna, contando Alvamar con la autorización pertinente para operar en dicha zona (donde algunos meses del año se realiza algún tipo de pesca artesanal), lo que aporta a Alvamar otra ventaja competitiva.

En línea con esta conciencia ambiental que marca la Carta Europea del Turismo, en la empresa están convencidos de que la pesca costera artesanal sigue estos principios de sostenibilidad y, por tanto, es necesario priorizarla, dando a conocer sus oficios y actividades y promocionando entre los turistas los productos del mar que se obtienen de ella.



Jornada a bordo de la embarcación accesible.



LECCIONES APRENDIDAS:

La promotora de esta iniciativa reconoce que la formación y el conocimiento del sector al que se dirigen las actividades que oferta es esencial para lograr la diferenciación frente a otros competidores. Por ello considera la capacitación y el aprendizaje continuo como un elemento vital para dar un servicio de calidad y a la altura de los potenciales clientes a los que va dirigido el servicio.

Por otra parte, este proyecto es ejemplo de sensibilidad, empatía y compromiso social, pues ha hecho posible que se pueda disfrutar de una oferta turística inclusiva y accesible para todo el mundo, que además es respetuosa con el medio ambiente.



Turismo industrial na Costa da Morte

Ámbito: Turismo marineru



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Diversificación de actividades
- ✓ Innovación
- ✓ Pertinencia a las necesidades
- ✓ Transferibilidad/Replicabilidad

LUGAR:

Camariñas, A Coruña (Galicia).

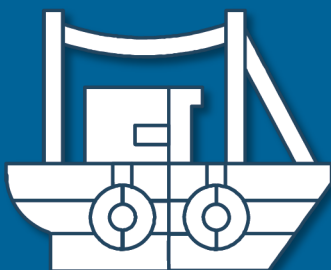


PROMOTOR/ES:

Andrés Cerdeiras Lemus, María Jesús Cerdeiras Jaureguizar, María del Mar Cerdeiras Lemus y Begoña Cerdeiras Jaureguizar, responsables de Industrias Cerdeimar, S.L.

FINANCIACIÓN:

FEMP, a través del GALP Costa da Morte.



www.cerdeimar.com/
www.laconserveriade1884.com/



facebook.com/conservas1884/

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

El promotor, Industrias Cerdeimar, es una empresa familiar dedicada a la industria conservera desde hace más de 130 años, con mucha tradición e importancia en Camariñas, dado su gran componente social y potencial para la creación de empleo. En este sentido, genera más de 100 puestos de trabajo directos —lo cual es un valor añadido a sus productos pesqueros—, trabaja por la visibilidad del trabajo de las mariscadoras y promociona esta localidad de gran tradición marinera tanto en el ámbito nacional como internacionalmente.

El proyecto, denominado “La Conservería de 1884” se constituye como el primer espacio museístico de la industria conservera en Galicia y uno de los primeros de España, y ha supuesto la creación de una exposición permanente dentro del complejo de Industrias Cerdeimar que se puede recorrer —de la mano de los responsables del museo y de las visitas, Jorge Castellano Cerdeiras y Andrea Rodríguez Romar— con el fin de poner en valor la parte más antigua de la fábrica.

Partiendo de la sala central como escenario principal, el visitante realiza un recorrido por la historia de esta instalación, contemplando máquinas antiguas restauradas y siendo testigo directo de la transformación que se ha producido en esta industria desde sus inicios hasta nuestros días. En este sentido, se ha diseñado una pasarela acristalada en el lateral que sirve como exposición de la actividad actual de enlatado. Todo ello se apoya en información gráfica combinada con experiencias audiovisuales y muestra los aspectos más importantes de la industria conservera, su tradición, así como otros contenidos relacionados con el mar, el trabajo de las empresas pesqueras, los mariscos y su procesado.

Con la idea de ofrecer seminarios técnicos, gastronómicos y otros eventos, el espacio dispone de dos salas contiguas equipadas con una pequeña cocina y con mobiliario para acoger grupos. También cuenta con una tienda gourmet y una plataforma online para la venta de estos productos.

OBJETIVOS:

Como principales objetivos, este proyecto busca:

- › Mejorar la competitividad y sostenibilidad de la industria conservera.
- › Impulsar la imagen de la conserva, del resto de productos del mar y de la mujer mariscadora, aumentando su puesta en valor como recurso turístico.
- › Posicionarse como referente en la oferta de turismo industrial.



Vista de la fábrica de conservas y de su antigua maquinaria.

OTROS DATOS DE INTERÉS:

La tienda-museo “La Conservería de 1884” busca ser el eje central a través del cual pivote la estrategia de comunicación del grupo, tanto interna como externamente, convirtiendo este espacio de turismo industrial en una referencia del conocimiento del mundo conservero y posicionándolo en el entramado de turismo industrial que se concentra en la provincia de A Coruña. Se trata de una fórmula para complementar sus tradicionales visitas guiadas, que sumergen a los invitados en el día a día de la plata de producción. Así pues, por medio de estos nuevos recorridos se contribuye a la formación del público en general y, en especial, de los escolares.

Por otra parte, el hecho de poder contar con instalaciones para la organización de entregas de premios, jornadas de presentaciones

u otros eventos similares, les proporciona, además de una mayor notoriedad, una ventaja competitiva frente a otras iniciativas similares.

Por otra parte, para incrementar la calidad y valor añadido de sus productos (que se promocionan tanto a través de la tienda gourmet como de la página web), apuestan por una fabricación artesanal que se lleva a cabo por completo en sus fábricas; unos envases reciclables; unas conservas libres de gluten, elaboradas a partir de productos 100% ecológicos, y un etiquetado inclusivo, accesible para las personas con discapacidad visual.

En definitiva, esta iniciativa permite conocer el presente, el pasado y el futuro de la industria conservera, destacando su tradición y el papel de los trabajadores y, sobre todo, de las trabajadoras que la han hecho posible.



LECCIONES APRENDIDAS:

El turismo industrial está en alza y, en base a la experiencia de este proyecto, contribuye a mejorar la competitividad y sostenibilidad de las empresas que apuestan por él. En este caso, la iniciativa muestra una parte fundamental de la vida económica y social de Camariñas, su propia esencia vinculada al mar y, muy especialmente, el trabajo de la mujer en el sector pesquero y conservero.

Este tipo de turismo complementa y proporciona alternativas a otras fórmulas turísticas más convencionales y, al mismo tiempo, permite diversificar el sector pesquero, valorizar el patrimonio tangible e intangible asociado al mundo del mar y destacar el papel de las mujeres mariscadoras.



Turismo marinerro Bermeoko Neskatiak

Ámbito: Turismo marinerro



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Diversificación de actividades
- ✓ Emprendimiento femenino o autoempleo
- ✓ Transferibilidad / Replicabilidad
- ✓ Pertinencia a las necesidades

LUGAR:

Bermeo, Bizkaia (País Vasco).

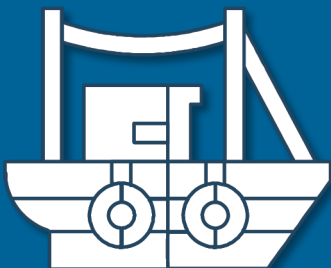


PROMOTOR/ES:

"Bermeoko Neskatiak Eta Saregin Autonomoen Elkarteak" (Asociación de Neskatiak y Rederas Autónomas de Bermeo).

FINANCIACIÓN:

FEMP, a través del GALP Itsas Garapen Elkarteak.



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Las neskatillas son habitualmente familiares de los marineros, las esposas, hijas o hermanas que se encargan de recibir los barcos cuando llegan a puerto. Ellas son las que descargan el pescado, lo llevan a la lonja para su comercialización y lo venden. También se encargan del aprovisionamiento de víveres y demás cosas que necesitan los *arrantzales* en el barco para zarpar y vivir en alta mar.

Cada embarcación tiene normalmente una o dos neskatillas, adscritas al Régimen Especial del Mar (REM) como autónomas, y trabajan "a la parte", es decir, tienen una participación en la partija del barco. Tanto las rederas como las neskatillas realizan su trabajo para la flota de bajura, constituida por la flota artesanal o de artes menores y la flota de superficie, la dedicada al cerco, cebo vivo y curricán.

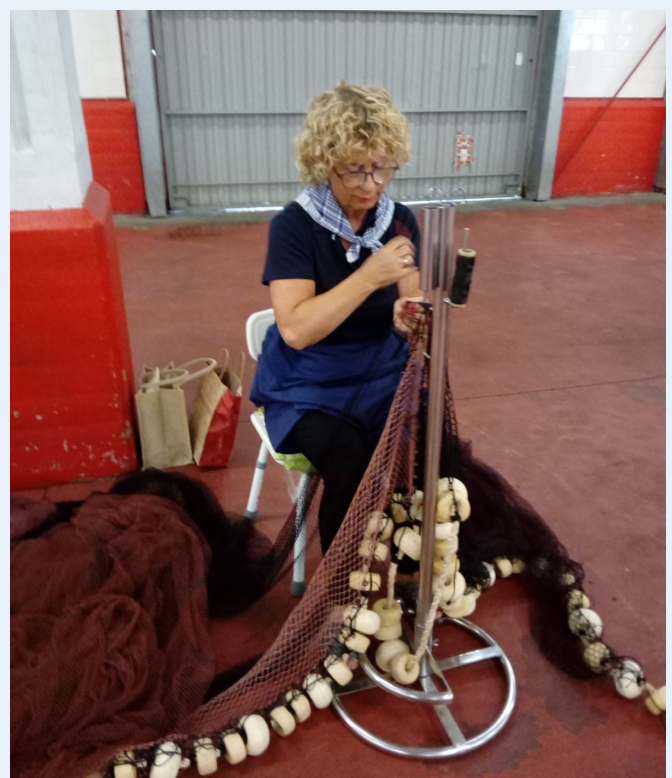
La actividad pesquera ha sido históricamente un elemento clave en el desarrollo de las zonas costeras, aportando valores culturales, económicos, medioambientales y sociales.

Pero, en las últimas décadas, el cambio de modelo económico ha provocado que actividades tradicionales como la pesca artesanal haya disminuido considerablemente. En este contexto, las iniciativas turísticas vinculadas a la actividad pesquera se plantean como interesantes posibilidades de diversificación para las zonas litorales tradicionalmente dependientes de la pesca. Por este motivo, las neskatillas y rederas decidieron poner en marcha esta actividad de turismo marinero, realizando visitas a la lonja y al puerto de Bermeo para dar a conocer el trabajo que realizan y poner en valor su contribución al sector.

Esta actividad novedosa en el territorio, donde hasta el momento no existían iniciativas de turismo marinero de este tipo impulsadas por mujeres del sector, ha tenido una gran acogida entre el público, pues cientos de personas han realizado los recorridos guiados con un altísimo grado de satisfacción y empapándose de la pasión que estas mujeres sienten por su profesión y su pueblo.

OBJETIVOS:

- › Realización de visitas guiadas al puerto y la lonja de Bermeo dirigidas por las rederas y neskatillas locales con el objetivo de diversificar su actividad y lograr otra fuente de ingresos alternativa a su labor principal.
- › Puesta en valor de los trabajos tradicionalmente realizados por las mujeres del sector pesquero, especialmente el de las neskatillas en Bermeo, al ser una labor históricamente relacionada con el municipio.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

Las mujeres, a nivel internacional, tienen un papel destacado en los territorios donde se desarrolla la actividad pesquera y acuícola. Están presentes en todos los segmentos productivos, desde la actividad extractiva, a la industria, pasando por la acuicultura, la gestión administrativa, la diversificación o los procesos de I+D+i.

Contribuyen de manera esencial a la generación de riqueza y empleo, a la preservación de los ecosistemas marinos y de agua dulce, y al mantenimiento de la población en las zonas rurales y costeras; siendo incluso su presencia mayoritaria en actividades como la transformación y comercialización de productos pesqueros. Pese a ello, su trabajo ha sido históricamente poco reconocido y se enfrenta a problemáticas comunes en materia de for-

mación profesional, riesgos laborales o falta de acceso a los procesos de toma de decisión y, en algunos casos, a las actividades tradicionalmente llevadas a cabo por los hombres.

Mediante este proyecto de turismo marino se ha conseguido visibilizar el trabajo de la mujer en el sector pesquero como parte esencial de toda la cadena de valor, al mismo tiempo que se contribuye a diversificar y ampliar la actividad de las neskatillas y rederas, que obtiene a través de estas visitas guiadas una fuente complementaria de ingresos a su actividad habitual.

Por todo ello, esta iniciativa fue premiada por la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero como buen ejemplo de diversificación (REMSP) durante su 6º congreso, celebrado en Gijón en noviembre del 2019.



Ana Rosa Izpizua (izq.) pta. de la asociación, junto a otras miembros, con el reconocimiento recibido en el 6º



Explicación técnica a los participantes en las visitas guiadas.



Grupo de visitantes en las instalaciones donde trabajan las neskatillas.

LECCIONES APRENDIDAS:

Es importante visibilizar la cultura marinera y las actividades que se llevan a cabo en el ámbito pesquero, haciendo especial hincapié en los oficios históricamente realizados por las mujeres; pues, de esta forma, la sociedad conoce su realidad y su gran aportación al sector.

Al recibir las valoraciones de los visitantes, las promotoras han podido constatar que, durante las visitas, los turistas dan mayor importancia a aspectos como la autenticidad y la pasión por el oficio que a las cuestiones técnicas respecto a los trabajos que realizan. Priman, por tanto, el alma y la naturalidad frente a las explicaciones de carácter más teórico.

Hostelería, restauración y/o gastronomía



Restaurante A Casa do Peixe

Ámbito: Hostelería, restauración y/o gastronomía



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Creación de empleo
- ✓ Diversificación de actividades
- ✓ Emprendimiento femenino o autoempleo.
- ✓ Innovación

LUGAR:

Muxía, A Coruña (Galicia).



PROMOTOR/ES:

María Belén Lema Marcote.

FINANCIACIÓN:

FEMP, a través del GALP Costa da Morte.



www.restauranteacasadopeixe.com

facebook.com/ACasaDoPeixeMuxia

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

La promotora de este proyecto, María Belén Lema Marcote, ha puesto en marcha el Restaurante A Casa do Peixe, que disfruta de una localización excepcional, ya que se encuentra situado frente de la playa y el puerto deportivo de Muxía. Se trata de una empresa con una fuerte vinculación al sector pesquero, no sólo por provenir de una familia marinera, sino porque ella misma ha trabajado como percebeira.

El restaurante tiene capacidad para 97 comensales, ampliable a 50 más durante los meses más calurosos, ya que dispone de una amplia terraza, y cuenta con una decoración actual, moderna y tematizada, basada en la cultura marinera. Su carta está especializada en los productos del mar procedentes de la Costa da Morte, con una gastronomía fundamentada en la recuperación de elaboraciones ancestrales que corren el riesgo de perderse, así como en preparaciones de carnes, pescados y mariscos a la parrilla, destacando el congrio que constituye su gran especialidad.

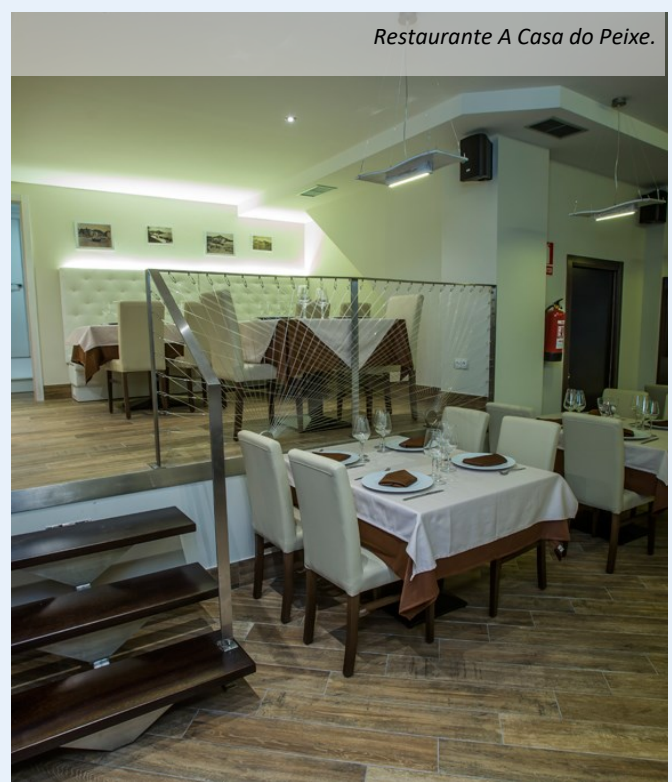
Dispone de un vivero y zona de taller de pescados y mariscos en el que el proceso de preparación se realiza a la vista del público, y donde el cliente que lo desee puede ser asesorado en su elección de productos.

Este local también tiene una gran orientación al turismo marinero, ya que organizan exposiciones semestrales relacionadas con Muxía, su historia y cultura marinera, así como jornadas dedicadas al congrio y zona de exposición de conservas de este producto. Cabe destacar que la familia de la promotora dispone de uno de los pocos secaderos de congrio tradicional que hoy por hoy se mantienen en Europa.

Debido a los buenos resultados obtenidos con este proyecto, recientemente, la promotora ha puesto en marcha otro establecimiento de restauración en la misma localidad, el Restaurante Son de Mar e Peixe, basado en una temática marinera similar y con el cual espera obtener el mismo éxito que con A Casa do Peixe.

OBJETIVOS:

- › Generar empleo y actividad económica en el sector pesquero y turístico de la zona, fomentando el empleo local y poniendo en valor los recursos del mar.
- › Dar a conocer un producto tan exclusivo de la zona como es el congrio seco, así como su procesado y las recetas que pueden elaborarse a partir de él.
- › Poner en marcha un nuevo restaurante como ampliación de la actividad que ya se viene desarrollando en un primer local.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

La puesta en marcha del segundo restaurante, bajo el nombre Son de Mar e Peixe, es muy reciente, pero la promotora ya dispone de una experiencia de éxito previa, la cual ha replicado, ampliando su negocio, con el fin de llegar a un mayor número de clientes. En este caso, el establecimiento contará con una capacidad total para 75 personas y, al igual que en su primer restaurante, apuesta por el producto autóctono de alta calidad, procedente del Mar de Muxía y de la Costa da Morte.

En ambos proyectos, María Belén Lema Marcote ha sabido aportar un valor añadido al sector de la restauración, pues ha integrado la divulgación de la cultura marinera local y comarcal con la promoción de un producto tan especial y exclusivo de la zona como es el congrio seco.



LECCIONES APRENDIDAS:

Este restaurante A Casa do Peixe busca la diferenciación (mediante la decoración, la temática marinera o la especialización en los productos y servicios que oferta) como un factor clave para el éxito comercial.

El proyecto también incide en la necesidad de divulgar y promocionar la cultura marinera para poner en valor todo aquello que la conforma y, de manera especial, sus productos.

La puesta en marcha de este establecimiento demuestra que, en el ámbito de la restauración la recuperación de la tradición, ya sea a través de la elaboración de recetas o en otros aspectos, también es un ejemplo de innovación.

Artesanía **m**arinera



Ámbito: Artesanía marinera



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Emprendimiento femenino o autoempleo
- ✓ Cooperación / Trabajo en red
- ✓ Innovación
- ✓ Sostenibilidad

LUGAR:

Cádiz (Andalucía).



PROMOTOR/ES:

M^a Ángeles Fernández Engo.

FINANCIACIÓN:

Privada.



www.elalgario.es



facebook.com/algario.el

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

El Algario surge con la idea de crear un taller de secado de macroalgas, una actividad innovadora de aprovechamiento de recursos naturales respetuosa con el medio ambiente, concebida como alternativa de autoempleo.

Su promotora, M^a Ángeles Fernández, es licenciada en Ciencias del Mar y realizó su tesis de licenciatura sobre el uso de macroalgas para biofiltración de efluentes en acuicultura, en el departamento de Ecología de la Universidad de Cádiz (UCA). Como técnico superior en Prevención de Riesgos Laborales, trabajó en dicho campo en el sector pesquero durante 10 años en empresas públicas y privadas. Durante esta etapa obtuvo un Máster en Gestión y Logística portuaria e hizo diversas colaboraciones en publicaciones académicas.

Cuando comenzó la crisis, y al encontrarse sin trabajo, M^a Ángeles participó en el programa AtrBET! para emprendedores de la UCA, durante el cual realizó el plan de empresa de esta idea de negocio, que poco después puso en marcha con la creación de El Algario.

A través de este proyecto, las algas que llegan en arribazón se recolectan en las playas durante la bajamar, disponiendo para ello de la autorización administrativa correspondiente. Posteriormente las macroalgas se prensan y se tratan para que conserven su pigmentación a lo largo de los años. Todo el proceso de recolección, lavado, clasificación, secado y tratamiento o encapsulación en resina se realiza de forma 100% artesanal. Con este original material se crean artículos únicos y exclusivos, de gran colorido y belleza, como cuadros, objetos de papelería, bisutería y joyería, así como productos exclusivos para obsequio en congresos, empresas, asociaciones, etc.

La divulgación científica es un objetivo fundamental de El Algario, por ello ofrece talleres prácticos y de formación sobre macroalgas (clasificación, usos, historia...). En este sentido, la promotora también participa en ferias y jornadas organizadas por la Universidad de Cádiz CEIMar y ha impartido talleres en asociaciones, parques naturales y colegios.

OBJETIVOS:

- › La conservación del medio y el aprovechamiento de una materia prima innovadora como son las algas.
- › La divulgación científica sobre la diversidad y usos de las macroalgas. Con este fin, todos los artículos elaborados en El Algario llevan una tarjeta identificativa con el nombre científico, procedencia y usos o características diferenciales del alga natural.
- › La diversificación y variedad de artículos.
- › El aumento de la difusión en redes sociales.
- › La internacionalización.
- › El crecimiento de la empresa, con el consiguiente aumento de sus recursos humanos.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

El Algarío comienza su actividad con la elaboración de cuadros y artículos de papelería. Posteriormente, tras la experimentación con varias resinas, se realizan las encapsulaciones de las macroalgas ya secas y prensadas. Para ello, se emplea una resina especial con protección de rayos UVA, de forma que las algas conserven su pigmentación.

La empresa ha avanzado mucho en la elaboración de artículos engastados en plata, gracias al montaje de un taller de platería. Asimismo, la promotora de la iniciativa está incluida en el Registro de Artesanos de Andalucía —dependiente de la Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad de la Junta de Andalucía— dentro de los oficios de “Elaboración de flores secas (algas, flora marina) y Platería”.

Recientemente, M^a Ángeles ha participado en el proyecto INTREPIDA, que tiene como cometido impulsar la competitividad de las PYMES gestionadas por mujeres en las regiones transfronterizas de Andalucía, el Algarve y Alentejo, a través de la internacionalización y la cooperación empresarial.

El negocio ha ido consolidándose y varias publicaciones y programas de radio y TV se han hecho eco de esta innovadora propuesta para la comercialización de bisutería fabricada a partir de algas “atrapadas” en resina. Este es el caso del libro “¿Las algas se comen?, un periplo por la biología, la historia, las curiosidades y la gastronomía”, editado por la UCA en 2016 y al que han otorgado el premio al mejor libro de cocina del mundo en los prestigiosos Gourmand Awards.



M^a Ángeles Fernández recolectando las algas que utiliza en sus creaciones.



LECCIONES APRENDIDAS:

Tras cinco años de funcionamiento de la empresa, la elaboración de los artículos de El Algarío ha dado un salto importante tanto en calidad como en diversidad, mediante la inversión en maquinaria, formación, marketing, packaging, etc.

Actualmente, la empresa se encuentran en fase de expansión, buscando una mayor promoción de sus productos a través de canales como Facebook.

Según la promotora del proyecto, “lo más importante para ser emprendedor y crear tu propia empresa es que te guste tu trabajo, ya que se le dedican muchas horas al día y nunca se deja de evolucionar y aprender”.

Medio ambiente y sostenibilidad



Ámbito: Medio ambiente y sostenibilidad



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Sostenibilidad
- ✓ Emprendimiento femenino o autoempleo
- ✓ Cooperación / Trabajo en red
- ✓ Diversificación de actividades
- ✓ Igualdad de género



LUGAR:

Almería (Andalucía).



PROMOTOR/ES:

Asociación de Mujeres de la Pesca de Almería Galatea y OPP-71. En el proyecto también participa la Autoridad Portuaria de Almería, CESPA y la Universidad de Almería (Ceimar).

FINANCIACIÓN:

Proyecto financiado por el FEMP en el Plan de Producción y Comercialización 2019 de la Organización de Productores Pesqueros de Almería (OPP-71).



www.oppalmeria.com/basuras-marinas/



facebook.com/delbarco.alamesa

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Este proyecto consiste en la recogida de residuos del lecho marino por parte de los barcos arrastreros del puerto de Almería, que se depositan en contenedores específicos a bordo. La iniciativa nace del sector pesquero y de un acuerdo colaborativo entre la Asociación de Mujeres de la Pesca Galatea y la Organización de Productores Pesqueros de Almería (OPP71). Fruto de esta colaboración se ha podido crear un puesto de trabajo para una mujer de la asociación, mayor de 55 años, que cada día baja al muelle a recoger, de la mano de los marineros, la basura recuperada del mar por las redes de arrastre durante la pesca.

Por otro lado, tras la recogida e identificación de la basura (fecha, nombre del barco, nombre del caladero, etc.), se pesa el conjunto y se identifica la naturaleza de cada residuo para, posteriormente, depositarlo en el contenedor correspondiente o proceder a su valorización en el caso de que sea posible.

Por su parte, una vez recopilados los datos, se procesan los resultados en forma de

Story Map y se dan a conocer a través de comunicaciones en diversas jornadas.

Este proyecto surge tras la implantación en el puerto de Motril de una iniciativa similar denominada Eco puertos, que propició una importante conciencia ambiental en los pescadores, y que en Almería lleva en funcionamiento desde el año 2015.



Uno de los barcos participante en el proyecto.

OBJETIVOS:

- › Recogida de basura del fondo del mar para su posterior reciclaje y valorización.
- › Concienciación en el sector pesquero sobre la necesidad de conservar el buen estado de los caladeros y la importancia de implementar buenas prácticas medioambientales.
- › Concienciación a la ciudadanía sobre el impacto que ocasionan sus residuos: grave contaminación ambiental, pérdida del valor económico de las capturas y riesgo para los pescadores.
- › Gestión de datos para conocer los focos de contaminación y facilitar a la Administraciones la aplicación de medidas correctoras.



La representante de Galatea deposita la basura recuperada del mar en contenedores.

OTROS DATOS DE INTERÉS:

La Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero (REMSP) distinguió a la Asociación de Mujeres de la Pesca Galatea por este proyecto, otorgándole el reconocimiento a "Iniciativas innovadoras promovidas por mujeres del sector pesquero", en la categoría Medioambiente y Economía Circular, en el marco del 6º Congreso que tuvo lugar en noviembre de 2019 en Gijón.

El proyecto fue nuevamente galardonado en diciembre de 2019 con el Premio Proa, que otorga el Clúster Marítimo-Marino de Andalucía (CMMA). Estos premios reconocen la labor y aportación de instituciones, empresas y personas en el fomento, desarrollo, crecimiento y conocimiento del sector azul en Andalucía, así como la labor de sostenibilidad en el ámbito marítimo y marino andaluz.



Un pescador entrega la basura recogida.



Muestra de residuos marinos recuperados.



Adhesivo de la campaña "Soy pescador, yo cuido el mar".

LECCIONES APRENDIDAS:

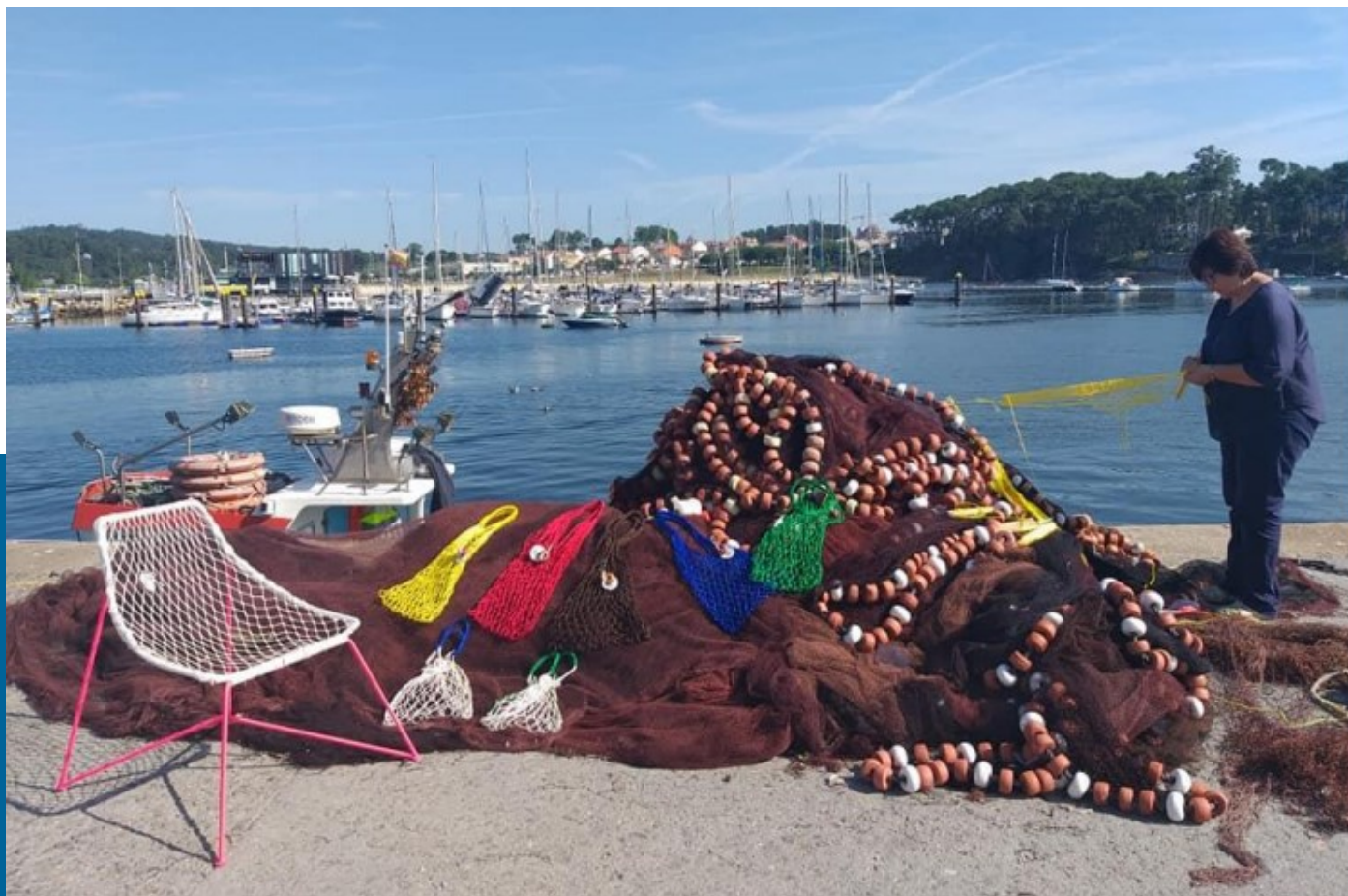
Los resultados de este proyecto son muy claros a la hora de determinar que el 80% de los residuos marinos son plásticos, siendo su origen principalmente doméstico, y derivado de la irresponsabilidad de algunas personas en tierra que arrojan su basura al suelo o al mar, así como de fallos en el sistema de reciclaje y depósito en vertederos; factores a los que se suman los vientos y lluvias, que actúan sobre zonas de acumulación.

Por otra parte, se pone de manifiesto la necesidad urgente de que tanto las administraciones como la propia industria productora de envases y bolsas actúen de forma contundente, dado que hay evidencia de que la basura marina va en aumento.



Cholita

Ámbito: Medio ambiente y sostenibilidad



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Sostenibilidad
- ✓ Emprendimiento femenino o autoempleo
- ✓ Diversificación de actividades
- ✓ Innovación
- ✓ Creación de empleo

LUGAR:

Surge en Corme, A Coruña, aunque la promotora trabaja con rederas y talleres de reparación de barcos de toda Galicia.



PROMOTOR/ES:

Gema Neira Surribas es gerente de Cholita y creadora del proyecto "El nuevo mundo de las redes de pesca".

FINANCIACIÓN:

Privada.



www.cholita.gal



facebook.com/El-nuevo-mundo-de-las-redes-de-pesca-346492825844129/



[cholita_recicla](https://www.instagram.com/cholita_recicla)



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Cholita es una marca bajo la cual se comercializan complementos de moda y artículos de mobiliario, tejidos por rederas de los puertos de Galicia a partir de materiales de deshecho, proporcionando así otro uso a estos residuos y una nueva salida a este oficio.

El proyecto comenzó con la creación de bolsas polivalentes elaboradas con redes recicladas de pesca, a las que se da una nueva vida mediante el sistema tradicional de reparación manual que llevan a cabo las rederas. Posteriormente, también se han puesto en valor otros residuos marinos como plásticos que, junto a redes y hierros procedentes de chatarra, son aprovechados para crear estructuras y elementos de mobiliario urbano.

Cholita es pionera en la fusión de materiales reciclados, fruto de la apuesta de su promotora por la reutilización y la economía circular, promoviendo de esta manera la sostenibilidad y la concienciación ambiental.

Entre su oferta de productos se encuentran diferentes diseños y tipos de bolsas: las Cho-

litas (que son las básicas, disponibles en amarillo, azul, rojo, verde, blanco o negro), las Trocholitas (o cholitas "todo trote", disponibles en blanco y negro), los modelos Catuxa y Teresita (elaboradas con redes de cerco), la Portonova (de tipo bombonera), la Leftover (a partir de restos de hilos) o la serie limitada Nature (confeccionada en tejido de yute).

También ofrece artículos de mobiliario fabricados con chatarra y red reutilizada, entre los que destacan las sillas Materia y Dorna, esta última con red de atunero; el taburete Tabú; la valla de uso urbano Malquetepeche o el banco Mar Cadeira, ambos realizados con basura marina y otros residuos y con mantenimiento cero.

Por otro lado, bajo el nombre Trocholita navideña, Gema Neira se ha embarcado en la decoración del alumbrado de Navidad de A Coruña, elaborado con redes recicladas de diferentes artes. En la actualidad, Cholita sigue planteando nuevos diseños y productos sostenibles para cubrir diferentes usos y necesidades tanto individuales como colectivas.

OBJETIVOS:

- › Poner en valor el trabajo que realizan las rederas y dotar de un nuevo enfoque a este oficio.
- › Hacer posible la reutilización de los residuos marinos y urbanos para darles una nueva vida.
- › Proporcionar trabajo a los talleres de reparación de barcos.
- › Impulsar la economía circular y la conciencia social.
- › Crear un producto novedoso, sostenible y con amplia promoción en eventos y redes sociales.



Gema Neira, promotora de Cholita.

OTROS DATOS DE INTERÉS:

Entre las últimas creaciones de Cholita se encuentra la lámpara Ekaitz, pieza de autor diseñada por el artista gallego Elías Cochón y fabricada a partir de residuos marinos, red reutilizada de atunero y leds de baja intensidad, con la que la empresaria Gema Neira ha obsequiado a los reyes de España.

Por otro lado, en 2020 Cholita está trabajando en el desarrollo de nuevos elementos de equipamiento urbano sostenibles como A Enfiada, una estructura que servirá de bolardo, aparcabicicletas, baliza y poste para vallas, realizada a partir de hierro procedente de chatarra reciclada con tratamiento antióxido y versión Syntrewood® (un material reciclado y reciclable 100%, obtenido a partir del tratamiento de los residuos procedentes de la recogida urbana selectiva).

Con un kilo de basura se pueden obtener 600 gramos de Syntrewood®, 200 gramos de aluminio, tereftalato de polietileno (PET) y otros materiales reutilizables y 200 gramos para combustibles derivados de residuos (CDR).



LECCIONES APRENDIDAS:

En palabras de su promotora, este proyecto le ha supuesto:

- › Una ilusión renovada para un sector y oficio que está en riesgo de desaparecer.
- › Nuevos usos para redes de pesca, chatarra y plásticos que ya cumplieron su labor.
- › Crear elementos prácticos y muy útiles en muchos campos.
- › Concienciar para generar un mundo mejor.

Ámbito: Medio ambiente y sostenibilidad



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Emprendimiento femenino o autoempleo
- ✓ Igualdad de género
- ✓ Innovación
- ✓ Sostenibilidad
- ✓ Creación de empleo

LUGAR

Jerez de la Frontera, Cádiz (Andalucía).



PROMOTOR/ES:

Sofía Tristancho Ruiz y Víctor Manuel Pérez Ignacio.

FINANCIACIÓN:

Recursos propios, aceleradoras de empresas y premios.



www.futuralga.com



facebook.com/futuralga



instagram.com/futuralga/



twitter.com/futuralga



youtube.com/channel/UCAufHdIRUDWqkEQu2IjIMyg

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Futuralga es un proyecto desarrollado por los emprendedores Sofía Tristancho Ruiz y Víctor Manuel Pérez Ignacio, ambos licenciados en Ciencias del Mar por la Universidad de Cádiz. Ambos, después de varios años de estudios en este ámbito, decidieron poner en marcha una idea de negocio basada en la fabricación de envases ecológicos a partir de algas marinas, con el potencial de acabar con la contaminación de plástico en los océanos.

La idea surge tras observar la importante cantidad de plástico de un solo uso que un consumidor medio puede llegar a generar en un año, a partir del envasado de productos habituales como frutas y verduras. Por tanto, este es el principal sector de mercado al que va dirigido el proyecto, con posibilidad de expansión a otros sectores.

Futuralga propone un modelo de negocio basado en la economía circular mediante el aprovechamiento de algas marinas que en la actualidad no tienen ningún uso para transformarlas en productos finales *eco-friendly* o

respetuosos con el medio ambiente. A partir de este enfoque, elaboran envases desechables que son biodegradables y compostables, para los cuales utilizan los llamados "arribazones", algas que se encuentran depositadas en las playas y que en la actualidad no tienen ningún valor comercial.

La idea es dotar de un valor añadido a este considerado residuo, reutilizándolo como materia prima y reduciendo al mismo tiempo la contaminación generada por los plásticos. Asimismo, estos envases sostenibles permiten al consumidor hacer su propio reciclado en casa al poder usarlos como *compost*. Con todo ello, el fin último de Futuralga es conseguir la generación de un residuo cero en los envases al final de su vida útil.

Este proyecto ofrece una alternativa de consumo responsable en sintonía con la mayor conciencia ambiental actual y con las nuevas normativas, las cuales que comienzan a prohibir el uso y comercialización de envases plásticos de un solo uso a partir de 2021.

OBJETIVOS:

- › Ofrecer una alternativa sostenible y ecológica a los actuales envases de plástico de un solo uso para reducir la actual contaminación generada por los plásticos.
- › Contribuir a la generación de cero residuos.
- › Apostar de manera clara por la economía circular.
- › Dar una segunda vida útil a los residuos.
- › Favorecer la disminución de emisiones de gases invernadero a la atmósfera.

Sofía Tristancho Ruiz y Víctor Manuel Pérez Ignacio,
promotores de Futuralga.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

Futuralga ha participado en distintas aceleradoras empresariales, tanto a nivel nacional como internacional: CeleraEmprende (Andalucía), BlueBioValue (Portugal), ESPOBAN (Cádiz), ProtoAtlantic (Canarias), SantanderExplorer y El Bergantín (Cádiz) y, la más reciente, Climate-KIC (Holanda). En diciembre de 2019 participaron en la Cumbre del Clima (COP25), junto a otros cinco proyectos sustentables, en representación de Andalucía. Asimismo, sus promotores han intervenido en charlas organizadas en el marco de la Asociación Barrio de los Marineros, el Festival Piel de Atún-CEIMAR, la Semana de la Tierra, el II Congreso de jóvenes investigadores del mar, el Festival No-Plastic o el Saltpan Recovey Project, así como en eventos nacionales e internacionales como Innovazul o BioMarine Business Convention.

Entre los galardones recibidos por Futuralga se encuentran los siguientes:

- › Premios aTrÉBT 2019 de la Universidad de Cádiz (UCA) del Programa UNIVERGEM.
- › Premio aTrÉBT 2019 (UCA) del Campus Tecnológico de Algeciras (FCT-Algeciras).
- › Premios SantanderExplorer de tecnología disruptiva en la provincia de Cádiz.
- › Premios en Innovación y Transformación en Economía circular (FUNDECOR, AFA y Philips Morris).
- › Premios Alianzas Imparables, alianza creativa, categoría "Arranque" (Mujeres Imparables).
- › Premios Talk 8x8, categoría "Logística y distribución" (Grupo Joly y Grupo BBVA).
- › Premios I+D+i de la FCT Algeciras al mejor proyecto emprendedor.



Diferentes intervenciones de los promotores de Futuralga en eventos y jornadas.



LECCIONES APRENDIDAS:

Durante su año y medio de actividad, Futuralga ha obtenido una clara aceptación por parte de instituciones, universidades, emprendedores y potenciales clientes. Durante este tiempo, el proyecto ha pasado por diferentes fases, obteniendo un importante aprendizaje empresarial en cada una de ellas, gracias a su participación en diferentes aceleradoras de empresas tanto nacionales como internacionales.

Como gran lección aprendida, este proyecto evidencia la creciente concienciación ambiental que existe a nivel mundial, la cual está permitiendo la aparición de alternativas emprendedoras que proponen soluciones a los actuales problemas de contaminación.



Taller de sensibilización medioambiental Costa da Morte

Ámbito: Medio ambiente y sostenibilidad



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Diversificación de actividades
- ✓ Emprendimiento femenino o autoempleo
- ✓ Sostenibilidad
- ✓ Transferibilidad / Replicabilidad

LUGAR:

Ponteceso, A Coruña (Galicia).



PROMOTOR/ES:

Asociación de Rederas Artesanas Illa da Estrela de Corme.

FINANCIACIÓN:

FEMP, a través del GALP Costa da Morte.



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

La Asociación de Rederas Illa da Estrela de Corme, constituida en 2009, está formada únicamente por mujeres, contando con un total de 20 socias. Todas ellas, debido a su profesión, tienen experiencia en el trabajo de las redes y aparejos de pesca y algunas ya habían colaborado con anterioridad en su reciclado. De hecho, la asociación ha participado en diferentes proyectos, como es el caso de Eco-redes, orientados a reducir las denominadas "redes fantasma", es decir, aquellas redes que quedan perdidas o abandonadas en el mar, haciendo posible su reutilización.

Conscientes de lo importante que resulta promover dicho reciclaje, que implica reducir los costes de gestión de residuos y crear puestos de trabajo en los puertos destinados a este fin, las rederas deciden impulsar una iniciativa dirigida a la conservación del medio marino mediante la reducción del impacto ambiental que producen estas redes, llegando a coordinar ellas mismas la recogida selectiva en puertos para su posterior transformación.

De esta forma, el colectivo promueve el aprovechamiento de diferentes materiales procedentes de estas redes de pesca para la elaboración de diferentes productos; lo cual, además de tener un impacto positivo en el medioambiente, supone para ellas la oportunidad de dar el salto hacia un modelo económico sostenible que, a su vez, les permite mejorar sus condiciones de trabajo.

Para la puesta en marcha de este proyecto las rederas consideraron fundamental realizar acciones de sensibilización medioambiental entre diversos colectivos y agentes del sector pesquero (por ejemplo, mediante charlas en centros escolares). Esto supuso, por un lado, la involucración de todas las partes implicadas en la reducción de los residuos de la pesca; y, por otro lado, la visibilización del trabajo que realizan las propias rederas. En este sentido, se realizaron distintos talleres, en los que se daba a conocer el oficio de redera, sus productos o la importancia de reutilizar las redes de pesca para proteger los mares.

OBJETIVOS:

- › Fomentar la implicación de la sociedad en el cuidado de nuestros mares.
- › Facilitar la diversificación económica de la actividad de las rederas y mejorar sus condiciones de trabajo mediante la creación de una nueva línea de negocio que contribuye a reducir el impacto de los residuos de la pesca.
- › Contribuir a mejora de la imagen y visibilización de la profesión de redera, su trabajo y los productos de artesanía que realizan a partir de materiales reciclados procedentes de redes de pesca.



Jornada de formación para escolares.

OTROS DATOS DE INTERÉS:

Esta asociación de rederas se encuentra en un permanente proceso de aprendizaje y emprendimiento ya que durante la ejecución del programa operativo del Fondo Europeo de Pesca (2007-2013), desarrollaron otros proyectos encaminado a diversificar su actividad principal —como Eco-Redes o el denominado “Enredadas: Cultura y oficio de las rederas”, en los que participaron otras asociaciones de rederas de Galicia— a través de los cuales adquirieron las capacidades y habilidades necesarias para confeccionar y comercializar productos de artesanía marinera utilizando como materia prima las redes de pesca.

En sintonía con la actual urgencia ambiental y con los propios fines de la asociación, las rederas de Corme se ha vuelto a embarcar en este proyecto, que viene a completar los an-

teriores; en esta ocasión orientado más específicamente a la sensibilización y divulgación ambiental, y cuyo fin último es reducir el impacto que supone en el medio marino la existencia de redes de pesca y aparejos abandonados o deteriorados para su fin principal, pero cuyos materiales pueden ser reaprovechados para otros fines como la elaboración de bolsos o artículos de bisutería, entre otros. Para hacerlo posible, han tenido que superar ciertos retos como la falta de equipos necesarios para tratar estas redes desechadas.

Otro ejemplo de apuesta por la diversificación de esta asociación es su trabajo para la firma de moda Loewe, para la cual han realizado llaveros de cuero dentro de la colección “Baskets”, siguiendo la clásica técnica de atado de las redes de pesca.

Productos con el sello “Artesanía de Galicia”.



Jornada de formación para escolares.

LECCIONES APRENDIDAS:

El oficio de redera es esencial para el sector, por ello este tipo de iniciativas contribuyen a mejorar la imagen de esta profesión y sus productos, factor crucial para fomentar el relevo generacional y garantizar la continuidad de la actividad en un futuro. Asimismo, el proyecto demuestra que sigue siendo necesario divulgar y concienciar en materia ambiental, sobre todo en la infancia.

En definitiva, la asociación ha sabido crear un modelo económico sostenible basado en el cuidado del medio ambiente, demostrando que para garantizar la sostenibilidad de la actividad extractiva es necesario implantar iniciativas de este tipo, que protejan los mares y utilicen sus recursos como insumos para otras actividades.



Integrantes de la asociación.

Nuevas tecnologías



Ámbito: Nuevas tecnologías



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Cooperación / Trabajo en red
- ✓ Innovación
- ✓ Nuevas tecnologías
- ✓ Pertinencia a las necesidades
- ✓ Transferibilidad / Replicabilidad

LUGAR:

Vilanova de Arousa y Cambados, Pontevedra (Galicia).



PROMOTOR/ES:

Cofradías de Pescadores de A Pastoriza de Vilanova de Arousa y San Antonio de Cambados.

FINANCIACIÓN:

FEMP a través del GALP Ría de Arousa y fondos de las cofradías de Vilanova de Arousa y Cambados.



xesmar.es



instagram.com/infoxesmar



twitter.com/infoxesmar

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

En Galicia, al igual que en otras muchas comunidades autónomas dependientes de la pesca, la explotación de los recursos marisqueros está regulada mediante permisos de explotación, los cuales son renovables anualmente y están condicionados a la realización de otros trabajos adicionales de conservación y mantenimiento del área de explotación. Esta circunstancia implica que las cofradías y agrupaciones tengan que coordinar a grandes grupos de personas (que, a su vez, deben adaptarse a las condiciones de las mareas, posibles vedas y otras medidas de carácter urgente) y llevar un estricta planificación, seguimiento y control de asistencia y capturas.

En este contexto nace Xesmar, una plataforma digital pensada por y para los profesionales del sector del mar y sus organizaciones, que permite mejorar la coordinación, planificación y seguimiento de actividades, así como el control de capturas, mediante el establecimiento de un moderno canal de comunicación entre todas las partes implicadas.

Xesmar aplica la innovación y las nuevas tecnologías con el objeto de modernizar el sector, garantizar una explotación sostenible y eficiente de los recursos naturales y contribuir a la transformación de las zonas costeras en zonas SMART (inteligentes) y 4.0.

Esta herramienta agiliza los procesos y reduce el trabajo al permitir que todos los agentes involucrados puedan tener la información al alcance de la mano, ya que los datos se encuentran disponibles en línea y en tiempo real, lo que contribuye a ahorrar tiempo en desplazamientos a la cofradía y mejora la fiabilidad de los datos de capturas registrados.

Durante el desarrollo de la plataforma (aplicación móvil y web) se contó con la colaboración de las cofradías de pescadores San Antonio de Cambados y A Pastoriza de Vilanova de Arousa. Ambas entidades, a través de sus agrupaciones de marisqueo a pie (compuestas principalmente por mujeres), fueron pioneras en la implantación de Xesmar (en 2018) y su expansión hacia otros colectivos y organizaciones.

OBJETIVOS:

- › Aplicar la innovación y las nuevas tecnologías para mejorar la explotación de los recursos naturales, su sostenibilidad y contribuir al futuro profesional de las zonas costeras.
- › Formación del sector en nuevas tecnologías.
- › Empoderamiento femenino: cambio liderado por el colectivo de marisqueo a pie, conformado principalmente por mujeres.
- › Reducción del impacto medioambiental de la actividad: desplazamientos, uso de papel...
- › Explotación más eficiente y sostenible: digitalización, indicadores, cuadros de mando, monitorización en tiempo real...
- › Impulso al relevo generacional, aumentando el atractivo para las nuevas generaciones, al transmitir una imagen innovadora y moderna de la profesión.

Jornada formativa de la aplicación Xesmar.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

El promotor de Xesmar, Pablo Dorgambide, es ingeniero industrial, emprendedor local y, por tradición familiar, un profundo conocedor de la labor de mariscadero. En 2016 se plantea desarrollar una plataforma digital que permita reducir y agilizar los procesos organizativos que hasta el momento se realizaban de la forma más tradicional (llamadas, notas informativas, firmas en papel, etc.), con el consecuente esfuerzo y tiempo que ello suponía.

En el proceso de implementación de la herramienta se llevaron a cabo jornadas formativas en el uso de aplicaciones y nuevas tecnologías, lo que permitió incrementar la confianza de los trabajadores del mar en el proyecto y alcanzar un porcentaje de uso entre las mariscadoras de más del 80%.

Debido a su éxito y contribución al sector, Xesmar ha recibido diferentes reconocimientos:

- › “Mejor proyecto europeo construyendo capital social”, en el congreso CCLL Post2020: Local action in a changing world, celebrado por FARNET en Bruselas en diciembre de 2019.
- › 2º Premio de “Excelencia a la innovación en la actividad pesquera o acuícola”, en los X Premios de Excelencia a la innovación para mujeres rurales 2019, otorgado a las trabajadoras de las cofradías de Vilanova y Cambados.
- › Finalista en los I Premios Economía Azul en la categoría “Apoyo a la pesca costera artesanal”, celebrados en octubre de 2019.
- › Seleccionado por la fundación Vodafone en la aceleradora Connecting for Good Galicia por su contribución a la innovación social a través del impulso y uso de las TIC.

Xesmar participó en el 6º Congreso de la RESMP como iniciativa de éxito en la categoría “Nuevas tecnologías aplicadas a la pesca”.



Inicio de la jornada de trabajo de las mariscadoras.



Pablo Dorgambide durante su intervención en el 6º Congreso de la RESMP.



Pablo Dorgambide, Mª José Vales, patrona mayor de la Cofradía de Vilanova y Virginijus Sinkevicius, Comisario Europeo de Pesca, durante la entrega de premios CCLL Post2020: Local action in a changing world.

LECCIONES APRENDIDAS:

Parte del éxito de Xesmar se debe a que ha logrado aplicar una innovación *Bottom-Up* (de abajo hacia arriba), que se basa en el conocimiento de las problemáticas reales, siendo capaz de plantear soluciones concretas y fomentar el desarrollo local y el emprendimiento. Asimismo, el proyecto ha permitido impulsar una empresa local (Qualigy Solutions) y ha generado dos puestos de trabajo.

Por su parte, el apoyo a este emprendimiento local del colectivo de mariscadoras a pie ha sido clave para la consolidación de Xesmar y para la expansión de su uso al marisqueo a flote y a las cofradías.

Esta iniciativa es altamente transferible y adaptable a cualquier entorno de trabajo colaborativo donde sea necesario planificar y coordinar grupos de personas.

Integración e inserción laboral de la mujer





Redmar II

Ámbito: Integración e inserción laboral de la mujer



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Cooperación y trabajo en red
- ✓ Innovación
- ✓ Igualdad de género
- ✓ Creación de empleo

LUGAR:

Vigo, Pontevedra. (Galicia).



PROMOTOR/ES:

Fundación para la Pesca y el Marisqueo (FUNDAMAR).

FINANCIACIÓN:

Programa Pleamar. Fundación Biodiversidad.
Ministerio para la Transición Ecológica. FEMP.



www.redmar.es



facebook.com/Redmar-374745809272672/



twitter.com/redmarproyecto



youtube.com/user/redmarproyecto



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

FUNDAMAR y la Organización de Productores de Buques Congeladores de Merlúcidos, Cefalópodos y Especies varias (OPPC-3) desarrollaron en 2018 el proyecto REDMAR II, programa para el fomento de experiencias a bordo y mejora del intercambio de buenas prácticas en red, con el apoyo de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica (MITECO) y en el marco del Programa Pleamar del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca.

El objetivo general era fortalecer la red REDMAR, iniciada en 2013, y promover la empleabilidad de las mujeres tituladas en formación marítimo-pesquera, así como favorecer el intercambio de buenas prácticas en materia de seguridad a bordo, medio ambiente e igualdad de género. REDMAR es, por tanto, un proyecto innovador que destaca por abordar temas generalmente inusuales dentro del sector como las dificultades de acceso femenino a la actividad extractiva a bordo, la necesidad de impulsar la formación y la importancia de crear nuevas oportunidades profesionales.

El proyecto REDMAR también ha sido pionero en la generación de una red de intercambio de experiencias que favorecieran la interrelación de diferentes entidades vinculadas a la actividad pesquera, con el fin de promover la igualdad entre hombres y mujeres.

En la primera fase (REDMAR I), se realizó el embarque de una mujer en un buque de gran altura. El vídeo titulado "Mujeres a bordo", disponible en la web de REDMAR, recoge esa experiencia. Por su parte, REDMAR II ha logrado embarcar a tres mujeres en buques pesqueros: Lidia González (patrona de altura y piloto de la Marina Mercante), que se embarcó en el arrastrero "Playa de Sartaxens" para faenar en Malvinas como 2ª oficial de puente; Paula Usera (patrona de litoral y cabotaje) que embarcó una semana como oficial de puente en el cerquero "O Oriente", y Arantxa Toriza (patrona de altura), que a bordo del buque "Playa Pesmar Uno" marchó rumbo a Malvinas como 2ª oficial, tras una experiencia previa en un palangrero en Gran Sol.

OBJETIVOS:

Los objetivos específicos de REDMAR son:

- › Consolidar y ampliar la red establecida en el Proyecto REDMAR.
- › Promover experiencias de embarque de mujeres tituladas en formación marítimo-pesquera a bordo de buques.
- › Fomentar el intercambio de buenas prácticas en materia de seguridad a bordo, medio ambiente y género.



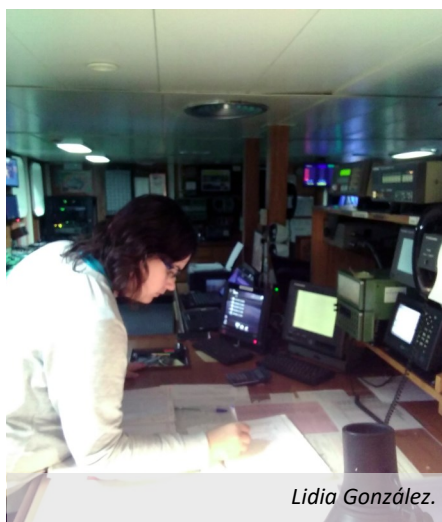
Lidia González, en el puente de mando, controlando la navegación.

OTROS DATOS DE INTERÉS:

Durante 2020, FUNDAMAR, con la colaboración de Fundación Mujeres y la OPPC-3 —y el apoyo, nuevamente, de la Fundación Biodiversidad del MITECO— desarrollará REDMAR III, la tercera fase del proyecto, que gira en torno a tres objetivos fundamentales. En primer lugar, se busca fortalecer la Red REDMAR, incluyendo fundamentalmente a empresas armadoras (las empleadoras) y a centros de formación marítimo-pesquera que conozcan y participen en el proyecto. Por otro lado, se quiere aceptar el reto propuesto por los centros de formación que están integrados en la red, identificados en el primer workshop de REDMAR II. En este sentido, se realizarán tres talleres formativos en tres comunidades autónomas diferentes, con el fin de dotar de las herramientas suficientes para formar desde

una perspectiva igualitaria, potenciando las destrezas y habilidades de cada persona, sin diferencias en función del género. Finalmente, se persigue crear la primera plataforma de empleo para mujeres tituladas en pesca, empresas armadoras y otras entidades del sector, en el entorno de la web de REDMAR.

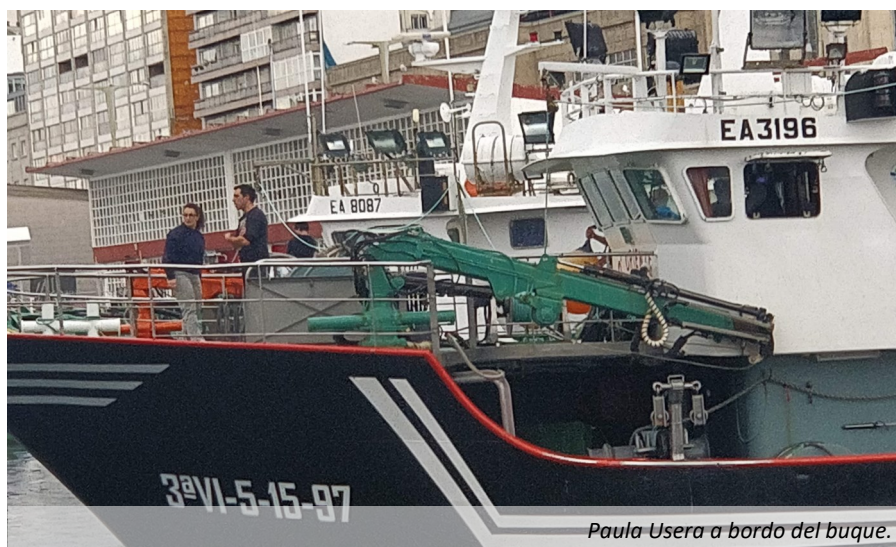
Con todo ello, la iniciativa REDMAR sigue ofreciendo, de forma pionera, una posibilidad de inserción laboral a mujeres tituladas en Formación Profesional Marítimo-Pesquera que hayan decidido desarrollar su carrera en el sector pesquero. De esta manera, el proyecto contribuye a mejorar la implementación del principio de igualdad entre mujeres y hombres, garantizando la igualdad de trato y oportunidades y luchando contra los roles, prejuicios y discriminación por razón de sexo.



Lidia González.



Arantxa Toriza.



Paula Usera a bordo del buque.

LECCIONES APRENDIDAS:

La principal aportación de REDMAR ha sido hacer posible el embarque femenino a bordo de buques pesqueros. En esta segunda fase se ha conseguido enrolar a tres mujeres y la experiencia ha sido completamente satisfactoria.

También se ha logrado ampliar y consolidar la Red REDMAR. Al finalizar la fase II, formaban parte de esta plataforma 18 entidades públicas y privadas. Con todo ello se ha favorecido el intercambio de buenas prácticas en materia de igualdad de oportunidades, seguridad a bordo y medio ambiente. A lo largo de 2018, y con el apoyo de los miembros de la red, se desarrollaron tres jornadas de trabajo que abordaron las tres temáticas en torno a las cuales gira este proyecto.

Visibilidad de las profesionales del mar



Estudio “La mujer y la pesca en Gandia y La Albufera”

Ámbito: Visibilidad de las profesionales del mar



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Cooperación / trabajo en red
- ✓ Igualdad de género
- ✓ Pertinencia a las necesidades
- ✓ Transferibilidad / replicabilidad

LUGAR:

Gandia, Valencia (Comunitat Valenciana).

PROMOTOR/ES:

Universitat Politècnica de València, bajo la dirección de la profesora e investigadora del campus de Gandia, Paloma Herrera Racionero.

FINANCIACIÓN:

FEMP, a través del GALP La Safor.



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

El objetivo de este estudio es visibilizar y valorizar el papel de las mujeres en las pesquerías de Gandia y La Albufera y su importancia en la sostenibilidad del ecosistema marino y costero. Este propósito está incluido en la medida 5.1.1.1. de la Estrategia de Desarrollo Local Participativo del GALP La Safor sobre fomento del empleo femenino en el sector, conforme a los objetivos y líneas de actuación señaladas.

Tal y como señala el propio FEMP, el sector pesquero tiene que avanzar hacia una estrategia explícita para la promoción de la igualdad de género, para lo cual es necesario partir de un trabajo previo de estudio y análisis de la situación de partida como paso imprescindible para el posterior diseño e implementación de políticas efectivas de género.

Asimismo, con este estudio se trata de ofrecer mayor protagonismo y cohesión a las mujeres de la pesca, favoreciendo la comunicación y el intercambio de experiencias, así como promover iniciativas para la formación y el desarrollo de proyectos emprendedores.

Siguiendo una metodología cualitativa, a partir de entrevistas abiertas y/o grupos de discusión y observación participante, se han llevado a cabo las siguientes actuaciones:

- › 10 entrevistas semiestructuradas.
- › 2 talleres (en El Palmar y Gandia) sobre el papel actual de la mujer en la pesca: problemas y oportunidades, impartidos por especialistas en dinámicas de formación y cuyos materiales originados han sido analizados por el equipo de investigación.
- › 1 jornada en la cofradía de Gandia sobre empleo femenino en el sector pesquero, abierta al público general y que ha contado con la intervención de representantes del sector pesquero local, y mujeres profesionales de otras comunidades autónomas como mariscadoras, rederas o neskatillas.
- › Elaboración de un documento-diagnóstico que servirá para futuras investigaciones y para la toma de decisiones a corto, medio y largo plazo por parte de administraciones, centros de investigación y cofradías.

OBJETIVOS:

Los objetivos específicos de este proyecto son:

- › Analizar y evaluar el trabajo desempeñado por las mujeres dentro del sector pesquero, principalmente aquellas tareas consideradas como economía informal que no están reconocidas ni valoradas económicamente, y encontrar respuestas al porqué de su poca presencia en la vida pública, la toma de decisiones y los espacios de poder.
- › Examinar las actuaciones en marcha y las posibilidades futuras de diversificación pesquera de cara a impulsar el trabajo de la mujer en la actividad pesquera.

Asistentes a la I Jornada de mujeres del sector pesquero en el Mediterráneo.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

El estudio destaca como conclusiones que:

- › Existe una importante segregación laboral en el sector con una alta tasa de ocupación femenina en actividades consideradas como más compatibles con el ámbito doméstico, mientras que su presencia es muy escasa o casi nula en otros ámbitos como el extractivo o en la toma de decisiones.
- › Los recientes cambios a nivel estadístico aplicados por el Instituto Social de la Marina han permitido aflorar parte del empleo desarrollado por las mujeres del sector al incorporar actividades feminizadas como las realizadas por las neskattillas. Estos cambios marcan un camino a recorrer en el Mediterráneo: la búsqueda del reconocimiento oficial de oficios y labores como el de las poseras o rederas.
- › A la invisibilidad común de las tareas domésticas se suma la del trabajo en pesca. De hecho, se detecta que en ocasiones es la propia mujer la que no reconoce su labor como un auténtico oficio, sino que lo sigue considerando una ayuda o una extensión de su trabajo en casa.
- › El asociacionismo es una opción para que las mujeres puedan superar estos retos, poner en común situaciones y aspiraciones compartidas, reclamar sus derechos y trabajar juntas por su reconocimiento.

Aunque la investigación se circunscribe a las pesquerías de Gandia y La Albufera, sus conclusiones son extrapolables a otras pesquerías mediterráneas, ámbito geográfico y sectorial en el que apenas existen estudios con perspectiva de género.

Integrantes de la reunión que tuvo lugar en la Cofradía del Grau de Gandia.



Participantes en otro de los talleres celebrados en el marco del proyecto.



LECCIONES APRENDIDAS:

El estudio ha contribuido en gran medida a la visibilización de la mujer del sector pesquero y también ha puesto de manifiesto la importancia del asociacionismo, como después se ha podido ver con la posterior constitución, en 2018, de la Associació Dones del Mar Grau de Gandia (ADOMAR). Un hito importante que ha permitido que las mujeres de la pesca se reivindicquen ante ellas mismas, ante el sector pesquero y ante la sociedad en general, y un paso necesario en la reclamación de sus derechos laborales y sociales. En todo caso, el estudio evidencia que las mujeres han de superar los obstáculos iniciales y, sobre todo, no reproducir en sus asociaciones los esquemas jerárquicos y paternalistas por los que aún hoy se rige el asociacionismo.



O mar tamen ten mulleres

Ámbito: Visibilidad de las profesionales del mar



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Cooperación / trabajo en red
- ✓ Igualdad de género
- ✓ Pertinencia a las necesidades
- ✓ Transferibilidad / replicabilidad

LUGAR:

Ría de Vigo – A Guarda, Pontevedra (Galicia).



PROMOTOR/ES:

GALP Ría de Vigo – A Guarda.

FINANCIACIÓN:

FEMP, a través del GALP Ría de Vigo – A Guarda.



www.galp.xunta.gal/sites/default/files/catalogo_o-mar-tamen-ten-mulleres.pdf



youtube.com/watch?v=pi9o9KzXtIY&feature=youtu.be

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

El 14 de mayo de 2019 se presentó en Vigo la campaña "O mar tamén ten mulleres" (El mar también tiene mujeres), un proyecto puesto en marcha por el Grupo de Acción Local del Sector Pesquero Ría de Vigo – A Guarda (GALP 7), con el objetivo de recoger fotografías y relatos de las trabajadoras que dedicaron su vida al mar en el territorio que abarca el grupo y que comprende los ayuntamientos de Cangas, Moaña, Vilaboa, Soutomaior, Redondela, Vigo, Nigrán, Baiona, Oia, O Rosal y A Guarda.

Mariscadoras, redeiras, bateeiras, trabajadoras de la salazón y de la conserva, investigadoras y marineras son las protagonistas de una exposición que pretende recuperar los saberes de mujeres anónimas para poner en valor su trabajo, rendirles homenaje y rescatar capítulos preciosos de la memoria histórica.

Se trata de un proyecto participativo en el que se recogen las imágenes de todas las mujeres que han querido formar parte de una muestra itinerante con la que se busca visibili-

zar la dedicación, muchas veces olvidada, de tantas trabajadoras que repartieron sus vidas entre el mar y el cuidado de sus familias.

De las imágenes enviadas al correo electrónico habilitado por el GALP para este proyecto (se recibieron más de 100), salieron las 30 instantáneas que formaron parte de la exposición itinerante que se mostró por primera vez al público entre el 11 y el 14 de julio de 2019 durante el XIV Encuentro de Embarcaciones Tradicionales de A Guarda. Además, con todas estas imágenes se elaboró un catálogo online.

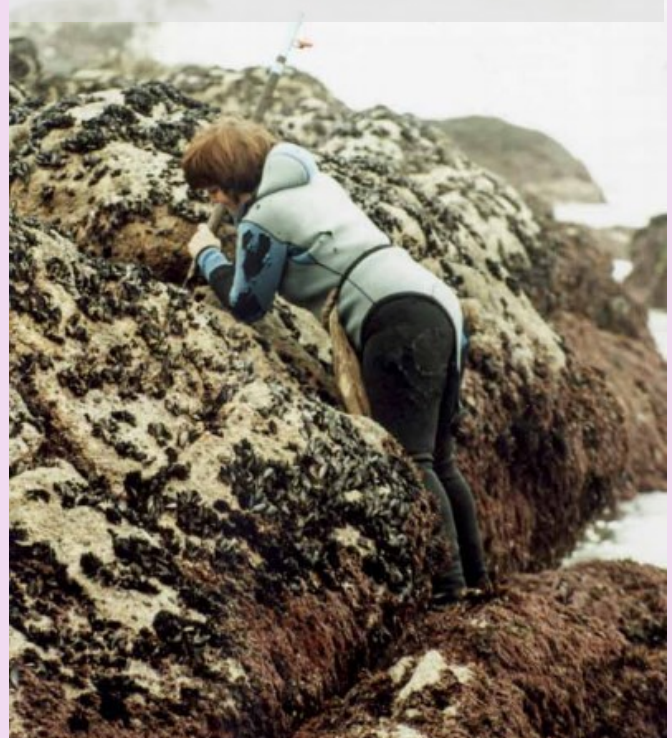


Portada del catálogo, disponible en pdf.

OBJETIVOS:

- › Recopilar fotografías y relatos de las trabajadoras del mar para dar protagonismo y poner en valor el tradicional papel y contribución de las mujeres en el sector pesquero, a menudo olvidado o poco considerado.
- › Aflorar la memoria colectiva de las comunidades pesqueras y mostrar mediante imágenes cómo ha ido evolucionando el sector y sus oficios.
- › Demostrar que siempre, a lo largo de la historia, ha habido una importante presencia femenina en los diferentes sectores y áreas de actividad.

Percebeira buscando marisco en las rocas, en Baiona.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

La finalidad de este proyecto ha sido visibilizar el papel de las mujeres en el sector pesquero a partir de fotografías analógicas de diversa autoría, tomadas a lo largo de 100 años y más de 130 kilómetros de costa atlántica, que constituyen una crónica visual de la vida de las comunidades pesqueras en el siglo XX y que ayudan a contar gráficamente la historia de este sector y de las trabajadoras que han formado parte de él, incluyendo aquellas que realizaron labores no remuneradas y que compaginaron su trabajo en el mar con el cuidado de las familias.

En este proyecto participaron todos los ayuntamientos del GALP 7, así como las Cofradías de pescadores y rederas del territorio. También aportaron fotografías personas particulares y se contó con la colaboración de

varias asociaciones culturales como el Museo del Mar de Galicia, el Archivo Fotográfico Pacheco - Concello de Vigo, el Archivo de la Agrupación Cultural Nós de Moaña, el Archivo de Anxo Rodríguez Lemos, la Asociación infoMAXE, la Casa de Navegación de Baiona, el Taller de Estudios Locales Fernando Monroy, Lembranzas da Guarda, entre otras.



Muestra en el Encuentro de Embarcaciones Tradicionales de Cangas. Fuente: www.encontroaguarda.com



Mujeres en una batea (Moaña, 1963).



Mujer transportando el pescado en una cesta o "patela" (Baiona, años 30-40).

LECCIONES APRENDIDAS:

Como resultado de este proyecto se ha desarrollado folletos informativos, catálogo online, vídeo y una muestra fotográfica itinerante que ya ha sido expuesta en A Guarda, Vilaboa y Nigrán. En 2020 se pretende llevarla a los demás ayuntamientos del territorio.

Como conclusión se extrae que todavía hoy sigue siendo necesaria la visibilización del papel de la mujer en las diferentes actividades relacionadas con el mar.

Asociacionismo y liderazgo femenino





CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Cooperación / Trabajo en red
- ✓ Igualdad de género
- ✓ Pertinencia a las necesidades
- ✓ Transferibilidad / Replicabilidad

LUGAR:

Pontevedra y A Coruña (Galicia).



PROMOTOR/ES:

Asociación de Mulleres do Mar de Arousa.

FINANCIACIÓN:

Cuotas de las socias.



facebook.com/mulleresmardearousa/



instagram.com/mulleresdomardearousa/



twitter.com/mulleresArousa



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

La Asociación de Mulleres do Mar de Arousa se crea en 2016, integrada por mujeres vinculadas al sector pesquero en el ámbito de la Ría de Arousa, con el objetivo de promover el papel activo de las mujeres que están vinculadas al mundo del mar, fortaleciendo su empoderamiento y visibilidad. Entre sus miembros hay profesionales de todos los segmentos, desde la actividad extractiva, el marisqueo o el turismo pasando por la transformación y comercialización de productos pesqueros.

Entre otras actuaciones, desde la asociación se promueve la participación de sus integrantes en actividades de formación como cursos relacionados con las habilidades sociales y el coaching; la intervención en seminarios y ponencias sobre temas de interés para las profesionales del mar como la sostenibilidad o las condiciones laborales, la organización de jornadas como la titulada "En Galicia Mar é Feminino", o el desarrollo de acciones reivindicativas para involucrar a la sociedad y, en particular al sector, en la lucha por la igualdad.

Recientemente, mariscadoras de la asociación han realizado un proyecto artístico coordinado desde la Facultad de Bellas Artes de la Universidad de Vigo por la profesora de Arte Natividad Bermejo. Es un taller experimental en el que se han realizado objetos escultóricos partiendo de la tradición artesanal del trabajo con conchas, aplicada en la arquitectura y la fabricación de objetos. Dicho proyecto fue presentado el 9 de marzo de 2020 en La Habana, en la muestra "Brujas y mariposas", coordinada por la profesora Ana Seoane.



OBJETIVOS:

- › Contribuir a la visibilización de la mujer en el sector pesquero y a la valorización de sus logros y aportaciones.
- › Promover el acceso a puestos de dirección y liderazgo.
- › Impulsar la construcción y fortalecimiento de redes de mujeres.
- › Favorecer un necesario cambio de mentalidad, tanto a nivel individual como colectivo hacia posiciones más igualitarias.
- › Motivar la toma de conciencia de las mujeres sobre la situación real en los diferentes ámbitos de la vida (personal, familiar...) y como parte de los colectivos profesionales a los que pertenecen.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

La Asociación de Mulleres do Mar de Arousa es un proyecto creado de abajo a arriba, siendo las mujeres (mariscadoras, bateeiras, pescantinas, armadoras, redeiras, percebeiras, trabajadoras de la industria, empresarias de la comercialización de pescado y marisco, etc.) las verdaderas impulsoras de la iniciativa. En este proceso asociativo también han contado con el apoyo del Grupo de Acción Local del Sector Pesquero Ría de Arousa, un respaldo que va en línea con las actividades que el grupo ha estado desarrollando, en el marco de su Estrategia de Desarrollo Local Participativo, para promover la igualdad de oportunidades y fortalecer el empoderamiento de los trabajadores del mar.

Asimismo, la asociación forma parte de la Asociación Nacional de Mujeres de la Pesca

(ANMUPESCA), es miembro de la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero (REMSP) y, en febrero de 2020, participó en unas jornadas en Bruselas para el relanzamiento de la Red Europea AKTEA.



Las representantes de la asociación Concha Ramallo (vicepresidenta), Sandra Amezaga (secretaría) y María Vales (vocal) viajaron a Bruselas con la delegación gallega para participar en el relanzamiento de AKTEA.



Clausura del curso de habilidades sociales y coaching para la igualdad organizado por la asociación en septiembre de 2017 en IGafa.



Jornada "Mar é feminino", organizada por la asociación en enero de 2020 en O Grove, en la que participaron las trabajadoras jubiladas Carmen Domínguez "A Toupeira", Pepita "Abelleira", Rita Vázquez y la bateeira en activo Inés Patiño.

LECCIONES APRENDIDAS:

Este proyecto ha favorecido la organización y puesta en común de las mujeres del territorio, poniendo de manifiesto la necesidad de fomentar la idea de bien común y la importancia del trabajo en equipo para lograr el beneficio colectivo y el de las mujeres como grupo social.



Asoc. de Mulleres do Sector Pesqueiro SEO Fisterra Ría Muros-Noia

Ámbito: Asociacionismo y liderazgo femenino

Mulleres do sector pesqueiro SEO Fisterra Ría de Muros-Noia

actividade está relacionada co sector do mar, **achégate e descubre** a asociación de mulleres do mar do GALP 4

Xoves 19 de xullo ás 18:00
na Confraría de Corcubión



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Cooperación / Trabajo en red
- ✓ Igualdad de género
- ✓ Pertinencia a las necesidades
- ✓ Transferibilidad / Replicabilidad

LUGAR:

Noia, A Coruña (Galicia).



PROMOTOR/ES:

Asociación de Mulleres do Sector Pesqueiro SEO Fisterra Ría de Muros-Noia.

FINANCIACIÓN:

A través del GALP Seo Fisterra - Ría de Muros-Noia (Costa Sostible).



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

La Asociación de Mujeres del Sector Pesquero Seo de Fisterra Ría Muros-Noia nace en el año 2016 impulsada por el Grupo de Acción Local del Sector Pesquero Costa Sostible, con la finalidad de reforzar el empoderamiento de las mujeres del sector pesquero, fomentar el asociacionismo y el trabajo en red, conseguir mejoras sociales y económicas para sus afiliadas, así como mejorar la formación y capacitación de las mujeres, facilitando su mayor participación y desempeño en el sector. Todo ello para dotar a las trabajadoras del mar de una mayor visibilidad y reforzar su papel en este territorio.

De dicha asociación forman parte exclusivamente mujeres del sector pesquero en activo pertenecientes a diferentes oficios vinculados al mar como mariscadoras, poliqueteras, rederas, armadoras, etc. Igualmente, la organización también busca servir de nexo de unión tanto de las asociaciones de mujeres dedicadas a la actividad pesquera, como de los grupos y particulares interesados en ellas.

Desde la creación de la asociación se impartieron dos cursos muy demandados por las afiliadas: un curso de adquisición de competencias digitales para mujeres con una duración de 12 horas, al que asistieron 23 alumnas, con el objetivo facilitar la autonomía digital de las trabajadoras del sector a partir del uso de las TICs y de su presencia en internet; y otro curso de habilidades sociales para mujeres con una duración de 15 horas, al que asistieron 15 alumnas, y que contribuyó a su desarrollo personal y profesional.

Alumnas del curso de adquisición de competencias digitales.



OBJETIVOS:

- › Defender los intereses económicos, sociales, profesionales y culturales de sus asociadas.
- › Fomentar la solidaridad entre las profesionales del sector pesquero, promoviendo y creando actividades comunes.
- › Programar las acciones necesarias para conseguir mejoras sociales y económicas de sus afiliadas.
- › Organizar una constante labor formativa y de promoción cultural de sus asociadas.
- › Facilitar la creación de vínculos de cooperación con asociaciones de otros países o comunidades autónomas que persigan un fin idéntico o similar.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

El programa Aliadas del proyecto Candieira, Red de apoyo y promoción de las mujeres del mar de Galicia, tuvo entre sus objetivos revitalizar y publicitar esta asociación de mujeres del sector pesquero. Para ello, las socias de la entidad estuvieron trabajando en estrategias de comunicación y dinamización con la idea de dar a conocer la organización y alentar a otras mujeres del entorno territorial del GALP Costa Sostible a unirse al grupo, hacer visibles sus profesiones y defender sus intereses y demandas.

Como resultado de estas actuaciones, se organizó una conferencia informativa el 19 de julio de 2018 en la Cofradía de Concurbión. En dicha sesión, las mujeres de la asociación expusieron su trabajo, su experiencia asociativa y dieron cuenta de las actividades organizadas.

Para seguir tendiendo lazos de unión y colaboración, desde el GALP Costa Sostible se promueve la asistencia de una representación de esta asociación al congreso de la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero, evento en el que pueden compartir experiencias con mujeres de otras comunidades autónomas y fomentar el intercambio de buenas prácticas.



Miembros de la asociación en el 6º congreso de la REMSP.

Encuentro en Concurbión, en julio de 2018, en el que la asociación se dio a conocer.



LECCIONES APRENDIDAS:

Gracias a esta asociación las mujeres profesionales del mar, pertenecientes a los diferentes territorios incluidos en el radio de acción del GALP Costa Sostible han podido compartir experiencias que les han hecho ver que, aunque pertenezcan a colectivos distintos, sus intereses y preocupaciones son similares. En este sentido, han comprendido la importancia de trabajar unidas y de manera conjunta para conseguir hacer valer sus reivindicaciones.

Asimismo, la asociación ha puesto de manifiesto la importancia de la formación, no sólo en lo que respecta a la adquisición de competencias profesionales, sino también de otro tipo de habilidades sociales.



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Cooperación / Trabajo en red
- ✓ Igualdad de género
- ✓ Diversificación de actividades
- ✓ Emprendimiento femenino o autoempleo

LUGAR:

Cataluña.



PROMOTOR/ES:

La constitución y puesta en funcionamiento de la asociación fue un proyecto de cooperación interterritorial entre el Grup d'Acció Local Terres de l'Ebre como coordinador y el Grup d'Acció Local Costa Brava como colaborador junto con la Federació Nacional Catalana de Confraries de Pescadors como socia-cooperante.

FINANCIACIÓN:

FEMP, a través de la cooperación entre GALP.
La asociación se financia con las cuotas de las socias.



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

El proyecto para la creación y puesta en marcha de esta asociación de mujeres surgió como un proyecto de cooperación entre diferentes territorios de Cataluña en base al principio de igualdad de oportunidades, pues se consideró que era necesario conseguir una aplicación efectiva de este principio en el sector pesquero y acuícola. Para ello, se fijaron como elementos clave en el desarrollo del proyecto los siguientes:

- › Análisis del comportamiento social de hombres y mujeres.
- › Sistemas de identificación de la discriminación de género.
- › Articulación de medidas e instrumentos para eliminar obstáculos que dificulten la igualdad de oportunidades.

Tras este análisis y evaluación, se tomaron también en cuenta los principios y recomendaciones de la Unión Europea en el contexto internacional como es la consideración de que la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres es una cuestión de justicia

social, que lleva a construir sociedades más justas y democráticas, así como el hecho de que es precisamente esta igualdad la que contribuye a mejorar la eficiencia económica de la sociedad en su conjunto.

La mujer forma parte del sector pesquero y acuícola desde hace muchos años y cada vez está más presente. Por tanto, debía trabajarse esta igualdad de oportunidades, poniendo en valor el papel y contribución de las mujeres. Con este planteamiento, en 2018 surge la Associació Catalana de Dones de la Mar, constituida como entidad sin ánimo de lucro para potenciar la visibilidad de las mujeres que trabajan en este ámbito de actividad, así como impulsar su participación en el desarrollo de proyectos empresariales que promuevan la diversificación económica del sector primario, pesquero y acuícola.

Entre sus valores, la asociación apuesta por el fomento del empoderamiento, visibilidad, reconocimiento, igualdad, participación y promoción económica de sus socias.

OBJETIVOS:

- › Constituir una asociación de mujeres representativas del sector primario pesquero y acuícola.
- › Empoderar y visibilizar a las mujeres del mar, mediante el fortalecimiento y desarrollo de su papel.
- › Promover la incorporación laboral de las mujeres en el sector pesquero y acuícola.
- › Fomentar la igualdad de oportunidades.
- › Impulsar el reconocimiento y la igualdad de trato en todos los ámbitos y niveles.
- › Promover la participación de las mujeres en la formación, así como el acceso a las actividades profesionales.
- › Lograr la promoción económica a través de la apuesta por actividades de diversificación.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

Una de las principales finalidades de la iniciativa para la constitución de esta asociación fue la de conseguir la involucración y participación activa y directa de las mujeres en el sector pesquero y acuícola, con especial énfasis en las más jóvenes. Asimismo, y de manera especial, se procuraba fomentar el desarrollo de proyectos empresariales vinculados con la economía azul. Partiendo de esta filosofía, durante la puesta en funcionamiento del proyecto se apostó por promover la cooperación entre diferentes entidades del Mediterráneo español y también de la zona mediterránea noroccidental, con países como Francia o Italia. En este sentido, se ha evidenciado que la internacionalización de este tipo de proyectos favorece en gran medida la proyección de la mujer en todos los ámbitos.

Las integrantes de la asociación y quienes ayudaron a promoverla están convencidos de que las profesionales del mar han de tener más visibilidad en los órganos de gobierno del sector (cofradías de pescadores, empresas de acuicultura, puestos de responsabilidad...); y, sobre todo, consideran que se debe impulsar su formación para que tengan entrada y puedan desarrollarse en todos los ámbitos sectoriales, no sólo en los ya existentes, sino en otros que necesita o necesitará la actividad pesquera y acuícola para garantizar su futuro.

Entre las actuaciones de la asociación destaca la celebración de la Jornada "El papel de la mujer en la pesca y la acuicultura en el Mediterráneo Occidental", que tuvo lugar en la Fundació de Navegació Oceànica de Barcelona (FNOB) en octubre de 2019.



Momentos de la Jornada "El papel de la mujer en la pesca y la acuicultura en el Mediterráneo occidental", organizada por la asociación en octubre de 2019.



Reunión de las integrantes de la asociación.

LECCIONES APRENDIDAS:

El proyecto ha dado muy buenos resultados en poco tiempo, según aseguran sus promotores, pues la Associació Catalana de Dones de la Mar cuenta ya con una imagen corporativa, una página web y difusión a través de las redes sociales. Asimismo, una vez creada, se ha fomentado su presentación en todo el territorio catalán y también se ha dado a conocer en los medios de comunicación.

La asociación ha participado en jornadas y eventos como el 6º Congreso de la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero y ha colaborado también en determinados actos celebrados en Cataluña.

Associació Dones de la Mar Grau de Gandia

Ámbito: Asociacionismo y liderazgo femenino



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Cooperación / Trabajo en red
- ✓ Igualdad de género
- ✓ Innovación
- ✓ Transferibilidad / Replicabilidad

LUGAR:

Gandia, Valencia (Comunitat Valenciana).

PROMOTOR/ES:

Associació Dones de la Mar Grau de Gandia (ADOMAR).

FINANCIACIÓN:

Cuotas de las socias.



www.adomar.org



facebook.com/Associaci%C3%B3-dones-de-la-mar-Adomar-400486083783212/



instagram.com/asociaciondonesdelamar?igshid=1sw6cqt7dtho



twitter.com/dones_mar



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

La Associació Dones de la Mar Grau de Gandia (ADOMAR), constituida en enero 2018, es una asociación sin ánimo de lucro formada por mujeres que trabajan en el sector pequero artesanal de diferentes ciudades portuarias de la Comunidad Valenciana. La asociación se crea con la finalidad de visibilizar ante la sociedad el día a día del trabajo que realizan las mujeres de la mar. Asimismo, pretende conseguir el reconocimiento profesional de las *poseres* (mujeres que cuando llegan los barcos a puerto ayudan a poner el pescado en cajas y llevarlo a la subasta), similar al que ya existe en otras comunidades autónomas (como en el País Vasco con el reconocimiento a la profesión de las *neskatillas*).

Desde su puesta en marcha, la asociación trabaja por la puesta en valor y dignificación del trabajo de las mujeres del sector pesquero en el Mediterráneo, siendo la asociación sectorial femenina pionera en este territorio. Para ello lleva a cabo diferentes iniciativas, entre las que destaca la exposición de pintura y fotogra-

fía itinerante "Dones, entre Aigües i Fils", que han promovido y organizado en colaboración con otras 17 asociaciones de mujeres de la pesca, 5 asociaciones de artistas plásticos y 3 fotógrafos/as. La muestra, que ha recorrido distintos puntos de España, reproduce los oficios de las mujeres del sector con más de 50 cuadros y 80 fotografías, que hasta marzo de 2020 ya habían disfrutado más de 12.000 visitantes.

Asimismo, ADOMAR ha colaborado con más de una decena de eventos de instituciones y entidades. Un ejemplo es la organización, junto con el Centro Tecnológico del Mar CETMAR, de una jornada en el puerto de Gandia para participar en un estudio encargado por la Comisión Europea sobre el papel de la mujer en la pesca en el Mediterráneo y en el Mar Negro. Además de visibilizar esta labor femenina, la asociación también colabora en proyectos para promover la concienciación ciudadana sobre la importancia de preservar el medio ambiente marino como fuente de recursos y sustento para miles de personas.

OBJETIVOS:

- › Inculcar una cultura de entidad inclusiva, abierta y beneficiosas para las mujeres.
- › Invertir en diversidad y formación, especialmente en cursos para obtener la cualificación profesional.
- › Dar voz y visibilidad a las mujeres del sector, reforzando su empoderamiento, contribuyendo al aumento del reconocimiento y conciencia social sobre el importante papel que desempeñan y su aportación al sector.
- › Servir de inspiración y motivación para crear a las líderes del futuro.
- › Ser agente defensor del cambio a través de la promoción y defensa de los valores y acciones necesarias para el reconocimiento y defensa de los derechos de las socias como trabajadoras del mar en todos sus ámbitos.

Integrantes de la asociación en Inauguración de la feria del Arte en Gandia.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

ADOMAR ha sido distinguida con diferentes premios en reconocimiento a su labor en favor del sector y del movimiento asociativo femenino. Entre ellos destaca el reconocimiento a "Iniciativas innovadoras promovidas por mujeres del sector", concedido por la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero (REMSP), en su 6º Congreso celebrado en Gijón en noviembre de 2019, por su contribución a los avances en asociacionismo.

Por otra parte, también ha sido galardonada con el reconocimiento especial a la Pesca Sostenible 2018, otorgado por Xaloc, Paradores Nacionales y la Generalitat Valenciana, con motivo de la III Gala de los Premios de Pesca Sostenible, en la que distinguió su implicación en la visibilización de las mujeres de la mar y la dignificación de su trabajo en las cofradías.

Del mismo modo han recibido el reconocimiento y apoyo institucional de los Ayuntamientos de Burriana y Gandia.

ADOMAR también ha aportado su experiencia en seminarios y talleres como el organizado por la Cátedra Ciudadana, "Acercando la Pesca Artesanal a la Ciudad de Valencia", en febrero de 2020 o la jornada para el relanzamiento de la Red Europea de Mujeres de la Pesca AKTEA, celebrada en Bruselas ese mismo mes. Colaboran con la ONG Xaloc en un proyecto para la recuperación de tortugas marinas y han estado presentes con un stand en la Feria de las Artes de Gandia 2019. Además, para impulsar la implicación femenina en la toma de decisiones sectoriales han solicitado la participación en el Consejo Asesor de Pesca y Acuicultura de la Comunidad Valenciana.



Aprobación declaración institucional de apoyo a ADOMAR por parte del ayuntamiento de Gandia (Foto: Alex Oltra).



Exposición organizada por la asociación en la Fira de l'art Gandia.

LECCIONES APRENDIDAS:

ADOMAR demuestra con su ejemplo que el asociacionismo es un paso clave en la lucha por la igualdad, pues por medio de su unión estas mujeres del sector pesquero del Mediterráneo han logrado una visibilidad y representatividad en el sector de la que durante muchos años no han disfrutado. De esta manera, el asociacionismo constituye como la base para alcanzar objetivos comunes.

En la consecución de dichos objetivos, la experiencia asociativa de ADOMAR también revela la importancia de establecer sinergias de colaboración con agentes sociales, sectoriales y poderes públicos.



Asociación Andaluza de Mujeres del Sector Pesquero **ANDMUPES**



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Cooperación / Trabajo en red
- ✓ Emprendimiento femenino o autoempleo
- ✓ Igualdad de género.
- ✓ Diversificación de actividades

LUGAR:

Andalucía. Sede social en Almería.



PROMOTOR/ES:

Asociación Andaluza de Mujeres del Sector Pesquero (AndMuPes).

FINANCIACIÓN:

Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía.



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

AndMuPes es una organización asociativa sin ánimo de lucro, compuesta por mujeres del sector pesquero y acuícola andaluz, que se constituyó en abril de 2018 para dar visibilidad a la mujer en el sector, impulsar su participación en los órganos consultivos de la pesca, lograr la igualdad de oportunidades y conseguir que la formación tenga en cuenta a la mujer como un activo dentro del sector.

Antes de su creación las profesionales del mar venían asociándose en torno a objetivos locales, pero a inicios de 2018 la Consejería de Pesca de la Junta de Andalucía convocó a distintas mujeres del sector y a sus asociaciones para poner de manifiesto la importancia de crear una asociación de ámbito autonómico. A partir de ahí, la Asociación de Mujeres de la Pesca Galatea de Almería toma la iniciativa y contacta con otras profesionales y asociaciones de las provincias pesqueras con los mismos intereses y necesidades de organización y trabajo conjunto entorno a la defensa del sector. De esta manera, nace AndMuPes.

En la actualidad, la asociación está constituida por más de 200 mujeres andaluzas, de todos los ámbitos de actividad (extractivo, comercializador, transformador, administración, gestión e investigación), personas pertenecientes a 8 Asociaciones de mujeres del sector pesquero, mujeres con cargo en entidades públicas, así como en cofradías, OPPs, APPs, asociaciones de armadores de Andalucía, empresarias del sector y pertenecientes a empresas compuestas por mujeres vinculadas al mar.

Todas las provincias de Andalucía están representadas en su Junta Directiva, que está formada por una presidenta (en Almería), dos vicepresidentas (una de la zona mediterránea, en Estepona, Málaga; y la otra de la zona atlántica, en Barbate, Cádiz), una secretaria-tesorera (en Motril, Granada) y 2 vocales (una en Caleta de Vélez, Málaga y la otra en Ayamonte, Huelva). En el futuro tiene previsto renovar los cargos, siempre con la premisa de que sigan representadas todas las provincias que cuenten con sector pesquero.

OBJETIVOS:

- › Defender los intereses económicos y profesionales de todas las mujeres que trabajan en el sector pesquero y acuícola de Andalucía.
- › Representar al sector de la pesca profesional en Andalucía, dado que la mayoría de sus integrantes se dedican profesionalmente a esta actividad.
- › Promover la igualdad de oportunidades entre hombre y mujeres en el sector.
- › Fomentar la participación y presencia de la mujer en la vida política, económica, cultural y social, aportando visibilidad y refuerzo a labor de promoción de la igualdad.
- › Fomentar la capacitación profesional y empresarial de las mujeres que trabajan en el sector pesquero y acuícola de Andalucía.



Miembros de la asociación en las Jornadas de Mujeres del Sector Pesquero y Acuícola Andaluz, celebrada en septiem-

OTROS DATOS DE INTERÉS:

Durante la primera fase de este proyecto asociativo se llevaron a cabo actuaciones de difusión y divulgación para dar a conocer AndMuPes al resto de asociaciones de mujeres de la pesca existentes, ofreciendo también asesoramiento para incentivar la constitución de nuevas asociaciones que están fortaleciendo, a su vez, a la propia asociación andaluza.

Desde su creación, las mujeres de AndMuPes han conseguido incrementar su liderazgo gracias a su participación efectiva en los órganos representativos y decisorios del sector de esta comunidad autónoma. Como ejemplo de ello, la asociación participa en el órgano consultivo del Consejo Asesor de Pesca, donde tiene asignada dos vocalías. Asimismo, AndMuPes tiene representación en otras organizaciones a nivel estatal, formando parte

tanto de la Asociación Nacional de Mujeres de la Pesca ANMUPESCA (en la que cuenta con dos vocalías por Andalucía) y de la Red de Mujeres en el Sector Pesquero.

Actualmente la organización sigue avanzando en las líneas de trabajo establecidas en sus estatutos, con un programa innovador de apoyo y fomento al sector pesquero y de formación, sensibilización y asesoramiento, en el que la figura de la mujer está alcanzando progresivamente la posición que le corresponde.

Gracias al apoyo de la administración pesquera andaluza, la asociación ha consolidado su funcionamiento y gestión. Como prueba de ello en diciembre de 2019 recibió, por parte de la Consejería de Pesca de la Junta de Andalucía, el XIV Premio Andalucía de Agricultura y Pesca, en la categoría "Iniciativa Mujeres".



LECCIONES APRENDIDAS:

Las actividades, jornadas y encuentros organizados por AndMuPes —y celebrados no solo en Andalucía, sino también en otras zonas— están permitiendo difundir la asociación, facilitar la integración de más socias y recabar información sobre las necesidades y problemas de las mujeres de la pesca. Asimismo, están favoreciendo la creación de una red de mujeres de la pesca que facilita la transferencia de conocimientos y la replicación y evaluación de aquellas acciones de éxito llevadas a cabo en otros puertos pesqueros.

En definitiva, se están realizando actividades que posibilitan el diálogo, la puesta en común y el avance hacia líneas estratégicas en política de igualdad para las mujeres del sector pesquero.

Asoc. Nacional de Mujeres de la Pesca

Ámbito: Asociacionismo y liderazgo femenino



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Cooperación / Trabajo en red
- ✓ Impacto / Eficacia en los resultados
- ✓ Igualdad de género
- ✓ Pertinencia a las necesidades

LUGAR:

Domicilio social en Malpica de Bergantiños, A Coruña (Galicia).



PROMOTOR/ES:

Asociación Nacional de Mujeres de la Pesca (ANMUPESCA).

FINANCIACIÓN:

Cuotas de las socias y ayudas públicas y privadas.



www.anmupesca.org



facebook.com/Anmupesca/

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

La Asociación Nacional de Mujeres de la Pesca (ANMUPESCA) se creó en mayo de 2016 —como organización de mujeres profesionales del mar pionera a nivel nacional— con la finalidad esencial de hacer visible el papel femenino en las distintas actividades pesqueras y acuícolas, defender los intereses laborales y profesionales de los distintos colectivos, e incrementar su liderazgo en el sector a través de una mayor voz y representatividad.

Desde su origen, ANMUPESCA ha trabajado en varios ejes: la búsqueda de entidades asociadas para fortalecer la organización y ganar capacidad de influencia en los procesos de toma de decisiones que afectan al sector primario de la pesca, la difusión de la asociación a nivel institucional, programando reuniones con responsables de administraciones autonómicas, nacionales y europeas para ocupar un lugar propio en la adopción de políticas y líneas estratégicas que afecten a ese colectivo, y la colaboración institucional para la elaboración de un estudio estratégico del sector.

Actualmente, ANMUPESCA está compuesta por más de una treintena de organizaciones de mujeres del sector de diferentes territorios y subsectores de actividad (mariscadoras, rederas, pescadoras, trabajadoras de la industria de la transformación y la comercialización...), que aglutinan a más de 15.000 profesionales (en torno al 34% del total de las mujeres que se estima que desarrollan su labor en el sector pesquero). A nivel consultivo, la entidad también forma parte del Consejo Gallego de Pesca, dependiente de la Consellería do Mar de la Xunta de Galicia, y está realizando gestiones para formar parte de estos órganos en todas las autonomías en las que tiene representación; actualmente, Galicia, Asturias, Cantabria, Comunidad Valenciana, Andalucía y Madrid. Asimismo, ANMUPESCA fue designada en mayo de 2019 como miembro del Comité de Seguimiento del Programa Operativo del FEMP en calidad de interlocutor social para la evaluación de la integración del principio de igualdad de género en dicho programa.

OBJETIVOS:

- › Defender los intereses económicos y profesionales de las asociadas y de las mujeres que trabajan en las actividades pesqueras y acuícolas.
- › Visibilizar a las profesionales del mar, reforzando su empoderamiento y aumentando la conciencia social sobre su papel en el sector.
- › Incrementar el liderazgo femenino y la participación efectiva de las mujeres del mar en los órganos representativos, consultivos o decisorios del sector u otros sectores afines.
- › Ser instrumento y plataforma para el diálogo social con las diferentes instituciones y organizaciones sindicales, con el fin de concertar políticas que puedan favorecer a las mujeres del mar y a los colectivos formados por estas.
- › Promoción, defensa, estudio y reconocimiento profesional de las ocupaciones vinculadas al mar.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

A lo largo de su trayectoria, ANMUPESCA ha llevado a cabo diferentes proyectos y actuaciones centradas, principalmente, en los siguientes ámbitos: laboral, para promover mejoras de las condiciones laborales y sociales de las mujeres del sector (como es el caso de las enfermedades profesionales, los coeficientes reductores de la edad de jubilación o el fomento del empleo femenino); económico, con planteamientos de mercado para incentivar el consumo de pescado, el respecto al medio ambiente y su transferencia al sector productivo, y formativo, para profesionalizar las tareas desarrolladas por las mujeres del sector a través de itinerarios reglados de cualificación y cursos en diferentes competencias.

Entre las últimas actividades emprendidas por la asociación se encuentra la intervención

en todo tipo de jornadas y eventos sectoriales, la concertación de visitas a asociaciones de otros territorios costeros para su adhesión; la celebración de una jornada de Convivencia de Mujeres de la Pesca en el Camino de Santiago (celebrada en septiembre de 2019 y con una nueva edición prevista para 2020), la colaboración en la exposición "Dones, entre Aigües i entre Fils" de la Asociación ADOMAR; la participación en el programa de formación promovido por la Secretaría General de Pesca, a través del Buque Intermares, en Marruecos, o la organización de una muestra de los oficios femeninos de la pesca en Madrid. Por toda esta labor, ANMUPESCA ha sido galardonada por la Red Española de Mujeres en el Sector Pesquero (REMSP) con motivo del Día de la Mujer en 2017 y en el marco de su 6º congreso en 2019.

Muestra de los oficios de la mujer en la pesca, organizada en Madrid en 2020.



Galardón otorgado por la REMSP a ANMUPESCA en su 6º Congreso en Gijón.

Fundadoras de ANMUPESCA en el acto de constitución de la asociación en 2016.



LECCIONES APRENDIDAS:

La creación de ANMUPESCA fue un hito para el movimiento asociativo femenino en el sector pesquero, pues supuso un paso decisivo en favor de la igualdad de oportunidades en este ámbito de actividad. Esta asociación nacional es una muestra clara del compromiso, liderazgo e iniciativa de las profesionales del mar por poner en valor su trabajo y defender el lugar que les corresponde en el sector. De hecho, desde su constitución, las mujeres del sector están muy presentes como interlocutoras de pleno derecho en las jornadas y foros donde se deciden las cuestiones que preocupan y afectan al sector. Igualmente, han ganado notoriedad mediática, así como capacidad para defender sus intereses ante las instituciones y otros agentes sectoriales y sociales.

Ámbito: Asociacionismo y liderazgo femenino



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Cooperación / Trabajo en red
- ✓ Emprendimiento femenino o autoempleo
- ✓ Diversificación de actividades
- ✓ Igualdad de género.

LUGAR:

A Coruña y Pontevedra (Galicia).



PROMOTOR/ES:

El GALP Ría de Pontevedra fue el Grupo impulsor de este proyecto de cooperación en el que también participaron los GALP Golfo Ártabro Norte, Costa da Morte, Costa Sostible, Ría de Arousa y Ría de Vigo – A Guarda.

FINANCIACIÓN:

El proyecto fue financiado como proyecto de cooperación entre GALPs al amparo de la Orden de ayudas de cooperación para GALPs.



Candieira.net



instagram.com/candieirarede

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Candieira surge como una red colaborativa para la promoción de la igualdad de las mujeres del mar en el ámbito gallego, mediante el impulso y motivación de su organización y el apoyo a su emprendimiento. El proyecto se inició en 2017 y finalizó el 20 de octubre de 2018 con un encuentro final de las mujeres participantes. Durante ese tiempo se llevaron a cabo las siguientes fases: fase inicial de divulgación, fase intermedia de innovación social para el emprendimiento y fase final de exposición de resultados y constitución de la red.

Candieira se basó en dos líneas de trabajo, una centrada en el emprendimiento económico y desarrollo de actividades vinculadas al mar (programa *Embarca*) y otra de tipo social (programa *Aliadas*) orientada a reforzar las capacidades personales de las mujeres y su asociacionismo; ambas con la finalidad última de impulsar la gobernanza, empoderamiento y liderazgo de las profesionales del sector.

Por tanto, como parte del proyecto se han llevado a cabo las siguientes actividades:

- › Encuentros locales para la dinamización y activación del emprendimiento y la creación de la red de apoyo y promoción de las mujeres del mar de Galicia.
- › Laboratorios de emprendimiento para el diseño de iniciativas innovadoras.
- › Programa de acompañamiento a emprendedores para el desarrollo de los proyectos de carácter social o empresarial surgidos en los laboratorios.
- › Programa de formación-acción para promover el asociacionismo femenino en el sector.
- › Encuentro final y constitución de la red de apoyo a las mujeres del mar de Galicia.
- › Comunicación en web y redes sociales.

En definitiva, Candieira ha permitido generar una dinámica de trabajo en red entre los GALP que ha integrado también a los centros de formación y de investigación científica existentes en los territorios, poniéndolos al alcance de las profesionales del mar, las cuales han recibido formación y apoyo para poner en marcha sus iniciativas empresariales y asociativas.

OBJETIVOS:

- › Promover el trabajo en red y el emprendimiento, especialmente en el ámbito de la transformación de productos pesqueros o el turismo marino.
- › Conocer la realidad social de las mujeres del sector a través de reuniones y talleres para abordar sus problemáticas y definir los programas.
- › Reforzar el empoderamiento femenino y dotarle de una mayor visibilidad en el sector.
- › Impulsar el movimiento asociativo en el sector.
- › Establecer la base para el desarrollo de actividades de diversificación como complemento para aumentar los ingresos locales.
- › Mejorar las condiciones laborales y la salud de las trabajadoras del mar.
- › Favorecer la capacitación de las profesionales del sector y su desarrollo profesional.
- › Facilitar el intercambio de experiencias y conocimientos entre mujeres de distintas zonas costeras.

Participantes en el taller de transformación celebrado en el marco del programa EMBARCA de Candieira.



OTROS DATOS DE INTERÉS:

Candieira ha tenido como finalidad fortalecer la gobernanza y el empoderamiento de los trabajadores del mar, por medio de programas de capacitación y dinamización participativos que han contribuido a mejorar las capacidades de las mujeres en diferentes ámbitos (personal, laboral, organizativo...).

El proyecto ha reforzado la profesionalización de las actividades relacionadas con el programa *Embarca*, impulsando el desarrollo y consolidación de propuestas de turismo marino. Asimismo, las actuaciones realizadas han contribuido a la visibilidad de las mujeres del sector, favoreciendo el trabajo colaborativo. En este sentido, el proyecto sentó las bases para la creación de la Red Candieira orientada a la promoción de iniciativas para reforzar el papel de las mujeres en las comunidades costeras.

Gracias a esta red se han afianzado las relaciones entre mujeres de distintos territorios, cofradías, agrupaciones... que, aunque se conocían previamente, no tenían lazos de amistad y vínculos de cooperación tan estrechos como los alcanzados al final del proyecto.

Participantes en el primer encuentro de mujeres Candieira en torno al turismo marino.



Participación en la visita guiada creada por AMARCARRIL en el marco del programa EMBARCA.



Foto de familia del encuentro final celebrado el 20 de octubre de 2018 en el Museo do Pobo Galego de Santiago.



LECCIONES APRENDIDAS:

El proyecto ha favorecido el intercambio de experiencias y conocimientos entre mujeres de diferentes zonas costeras. Además, esta puesta en común ha dado lugar a la constitución de varias asociaciones de mujeres del sector pesquero como las que se han creado en la Ría de Muros – Noia y en la Ría de Arousa.

Los Grupos de Acción Local del Sector Pesquero han seguido desarrollando iniciativas conjuntas para atender las necesidades de las mujeres del sector y está previsto que se realice un nuevo encuentro con todas ellas para valorar la posibilidad de dar continuidad al proyecto definiendo nuevas metas.

Además, en el marco de Candieira, las iniciativas que se iniciaron en materia de turismo marino se han consolidado en varios territorios como es el caso de Amarcarril en la Ría de Arousa.

Acciones formativas y/o divulgativas



Conectando mares a través del conocimiento

Ámbito: Acciones formativas y/o divulgativas



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Cooperación / Trabajo en red
- ✓ Impacto / Eficacia en los resultados
- ✓ Igualdad de género
- ✓ Pertinencia a las necesidades

LUGAR:

Nador (Marruecos).

PROMOTOR/ES:

Fundación Mujeres por África (FMxA).

FINANCIACIÓN:

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de España y Ministerio de Agricultura, Pesca Marítima, Desarrollo Rural, Aguas y Bosques de Marruecos.



www.mujeresporafrica.es



facebook.com/FundacionMujeresPorAfrica



instagram.com/mujeresxafrica/



twitter.com/MujeresxAfrica



youtube.com/user/mujeresporafrica

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Conectando mares a través del conocimiento es un proyecto concebido y puesto en marcha por la Fundación Mujeres por África junto con la Secretaría General de Pesca del Gobierno de España, por medio del cual se envió a Nador el buque escuela Intermares para la impartición de diferentes actividades formativas; todo ello en estrecha cooperación bilateral con las autoridades marroquíes, tanto a nivel central como regional y local.

Durante cinco semanas consecutivas (desde el 21 octubre al 22 noviembre 2019) se ofreció a bordo del barco un ambicioso programa de cursos, talleres, congresos, jornadas y proyectos científicos en materias relacionadas con el sector marítimo-pesquero; una propuesta formativa totalmente interdisciplinaria e intersectorial, concebida para poder incluir a un amplio espectro de participantes de todos los niveles educativos y sensibilidades sociales.

La Fundación Mujeres por África, en colaboración con otras organizaciones, institu-

ciones y entidades locales, seleccionó cuidadosamente a las participantes, más de 2.000 mujeres, que accedieron a los cursos.

Según sus promotores, desde el momento en que se apostó por Nador como puerto de atraque del buque Intermares y destino de la formación, el entusiasmo generalizado superó todas las expectativas. Asimismo, la labor de la Fundación MxA de proponer, inspirar, concebir y coordinar el programa docente para las mujeres de Nador, se vio enriquecida con la colaboración de la Universidad y numerosas instituciones gubernamentales que se fueron sumando al proyecto.

A lo largo de casi un año y medio de preparación, el número de potenciales alumnas y docentes de diversas disciplinas y áreas profesionales no dejó de crecer y, a la amplia movilización local institucional y asociativa que el proyecto conllevaba, se sumaron también más de doscientas personas, profesores y voluntarios, que quisieron generosamente ofrecer su tiempo a título personal.

OBJETIVOS:

- › Crear puentes entre países, áreas de trabajo, especialidades de investigación científica, hombres y mujeres, profesorado y alumnado, mujeres de diferentes sectores sociales y niveles educativos...
- › Inspirar nuevas salidas profesionales en ámbitos en auge como la acuicultura o la algaicultura, que estimulasen la creación de pequeñas empresas y cooperativas directa o indirectamente relacionadas con el sector marítimo-pesquero, el turismo o la artesanía.
- › Favorecer el acceso al empleo y a los oficios de la industria pesquera, como el procesado de productos del mar o la confección y reparación de redes de pesca, donde en la actualidad existe gran demanda a nivel regional.
- › Favorecer el intercambio de conocimientos en campos científicos relacionados con la preservación de la biodiversidad y la sostenibilidad.



Alumnas en una acción formativa.

OTROS DATOS DE INTERÉS:

Este proyecto ha estado dirigido a despertar el interés de las mujeres por continuar su formación y su profesionalización en diversos ámbitos muy nuevos para ellas como la electrónica, la mecánica y la hidráulica, el derecho marítimo, la microbiología marina o el estudio de las algas, entre otras áreas de conocimiento.

Siguiendo este enfoque, en octubre de 2019 la representante de la Asociación de rederas O Fieital de Malpica y secretaria de la Asociación Nacional de Mujeres de la Pesca (ANMUPESCA), Ángeles Mille, impartió a bordo del INTERMARES un curso de artes y aparejos en el que un buen número de mujeres de la provincia de Nador aprendieron las bases del oficio para la confección y reparación de redes de pesca.

Las actividades incluidas en el proyecto se han desarrollado dentro de un programa elaborado junto a la Universidad Mohamed I de Oujda, la Facultad Pluridisciplinar de Nador, el Instituto Nacional de Investigación de Pesca Marítima, la Organización de Formación Profesional para el Trabajo (OFPPT), los Ayuntamientos de Nador y Beni Enzar, la Agencia Marchica, la Cámara de Artesanía, la Cámara de Comercio, la Cámara de Pesca, la Agencia Nacional de Puertos, diversas delegaciones del Gobierno y más de 30 asociaciones y centros de la mujer locales. En definitiva, esta iniciativa responde a una visión y sentimiento compartidos: las mujeres son un motor esencial del progreso de un país y merecen desarrollar sus capacidades y poder aumentar así el bienestar propio y el de sus comunidades.



Participantes en actividades de formación.



Ángeles Mille (en el centro) con sus alumnas del curso de artes y aparejos de pesca.

LECCIONES APRENDIDAS:

Los objetivos del proyecto se han cumplido ampliamente y las instituciones colaboradoras —en particular, la Fundación MxA como coordinadora— están satisfechas por haber capacitado a un alto número de mujeres para integrarse en áreas profesionales relacionadas, directa o indirectamente, con el sector marítimo-pesquero en la provincia de Nador. Prueba de este éxito son las numerosas acciones de seguimiento que, una vez terminado el proyecto, se están forjando en colaboración con entidades locales para realizar —a corto, medio y largo plazo— nuevos talleres y cursos para el empleo en base a demandas concretas, propuestas de creación de cooperativas de mujeres y pequeñas iniciativas empresariales, investigaciones y cursos universitarios, proyectos de acuicultura y alguicultura, etc.

Ámbito: Acciones formativas y/o divulgativas



CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Igualdad de género
- ✓ Innovación
- ✓ Sostenibilidad
- ✓ Tranferibilidad / replicabilidad

LUGAR:

Pontevedra (Galicia).

PROMOTOR/ES:

María M. Álvarez Lires, directora académica del proyecto.

FINANCIACIÓN:

Diputación de Pontevedra y Unidad de Igualdad de la Universidad de Vigo - Campus do Mar.



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Los proyectos “Achegas das mulleres á sustentabilidade do mar” (Contribución de las mujeres a la sostenibilidad del mar) y “O mar das mulleres: sustentable e productivo” (El mar de las mujeres: sostenible y productivo) surgen motivados por el interés de su promotora, María Lires (profesora de Didáctica de las Ciencias de la Facultad de Ciencias de la Educación y del Deporte de la Universidad de Vigo) y del equipo que la acompaña en la realización del trabajo (la doctora María Lorenzo Rial y el doctor F. Javier Álvarez Lires), que investigan en Ciencia, Género y Sustentabilidad, en particular, en sustentabilidad oceánica. Ambas iniciativas fueron posibles gracias a los auspicios de las instituciones y a la generosidad de asociaciones, particulares y museos.

“Achegas das mulleres á sustentabilidade do mar” se ocupa de recuperar la memoria de mujeres dedicadas a los oficios del mar, en el pasado, y de darle voz a aquellas que los desempeñan en la actualidad. No falta en el proyecto una representación de investigado-

ras en ciencias marinas o en educación para la sustentabilidad oceánica, así como de artífices de la pervivencia de dicha memoria en museos y asociaciones.

“O mar das mulleres: sustentable e productivo” surge como continuidad del proyecto anterior, dada la buena acogida por parte de asociaciones, ayuntamientos y centros educativos y en respuesta a las demandas de creación de Recursos Educativos Abiertos (REA), de libre acceso, destinados a la educación formal, informal y no formal, en los que se integran los contenidos de la exposición y de la web. El proyecto se inserta los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 de la ONU y en las prioridades de la UNESCO.

A través de paneles, infografías, jornadas, vídeos, etc. ambas iniciativas profundizan en el papel protagonista, y a menudo invisible, de las mujeres en la sostenibilidad del mar y el uso responsable de los recursos marinos. Todos los materiales producidos está disponibles en la web: marenfeminino.campusdomar.gal.

OBJETIVOS:

- › Diseñar actividades que muestren la importancia de los mares en la sostenibilidad.
- › Mostrar el papel de las mujeres en la sustentabilidad de los océanos, amenazados hoy por el cambio ambiental global, a través del conocimiento de sus oficios seculares y la aproximación a figuras de investigadoras notables en oceanografía y en la conservación de los océanos.
- › Contribuir a la elección de estudios de Ciencia, Tecnología, Ingeniería y Matemáticas (STEM) entre las alumnas.
- › Proporcionar recursos educativos de acceso libre a públicos diversos.
- › Participar en la divulgación de la Educación para la Sustentabilidad Oceánica, con perspectiva de género.



Algunos paneles de la exposición 'Sustentabilidade en feminino: achegas das mulleres á sustentabilidade do mar'.

OTROS DATOS DE INTERÉS:

A través del Servicio de Igualdad de la Diputación Provincial de Pontevedra se distribuyen los paneles de la exposición y se imparten charlas y talleres en ayuntamientos, asociaciones y aquellos centros educativos que lo soliciten (con un elevado número de peticiones), los cuales se apoyan en dicha exposición y en los diversos materiales presentes en la web.

En la actualidad, se están editando en formato papel los recursos didácticos publicados en la web, en forma de maletas viajeras, que se distribuirán gratuitamente en centros educativos.

Según su promotora, las perspectivas de futuro son halagüeñas y el proyecto seguirá creciendo, atendiendo nuevas solicitudes de centros educativos, ayuntamientos, etc.

Ejemplos de recursos educativos disponibles en la web.



Las investigadoras María Lorenzo, María Lires y Ana Morillas en la V Jornada sobre el buen uso y mal uso del mar, celebrada en abril de 2019 en la Facultad de Educación de la Universidad de Vigo.



María Lires (en el centro), guiando una visita a la exposición O mar das mulleres.



LECCIONES APRENDIDAS:

Se ha constatado que las mujeres del mar y sus descendientes, principalmente, han visto aumentada su autoestima.

La prensa local ha reseñado los eventos celebrados en el marco de los proyectos y el Diario de la Universidad de Vigo ha glosado la exposición en los Campus de Pontevedra, Vigo y Ourense.

Ambas iniciativas han contribuido a concienciar sobre la importancia de la sustentabilidad y los graves problemas que afectan al planeta en el contexto del cambio ambiental global.

Se han defendido una tesis de doctorado y diversos Trabajos Fin de Grado y Fin de Master.

Todo lo anterior ha sido posible gracias a las sinergias entre la educación científica para la sustentabilidad, las Ciencias del Mar y la perspectiva de género.



UNIÓN EUROPEA

FONDO EUROPEO MARÍTIMO
Y DE PESCA (FEMP)



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

