



“MASTERPEIX. Formación ocupacional de pescadores en el sector de la gastronomía”



GALP Costa Brava



Promotor: **Fundación Promediterránea**



Convocatoria: **2019** Estado: **Proyecto en curso**



Coste del proyecto: **34.302,70 €**



Ayuda pública: **34.302,70 €**



Ámbito de aplicación: **Catalunya – Costa Brava - Palamós**



**GRUP D'ACCIÓ
LOCAL PESQUER**
COSTA BRAVA



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- ✓ Exitoso/ impacto positivo
- ✓ Sostenible, desde el punto de vista ambiental, económico y social.
- ✓ Sensible a colectivos desfavorecidos (mujeres, jóvenes, discapacitados, etc).
- ✓ Transferible
- ✓ Innovador
- ✓ Emprendimiento
- ✓ Resultado de un proceso participativo
- ✓ Durabilidad
- Creación de empleo

EI PROMOTOR

La Fundació Promediterrània es una entidad promovida por el Ayuntamiento de Palamós, que cuenta en su patronato con la "Confraria de Pescadors de Palamós", con representantes de administraciones autonómicas como la "Direcció General de Pesca i Afers Marítims", con "Ports de la Generalitat" o con la "Universitat de Girona", entre otros.

La fundación se creó en 2004 para gestionar el Museo de la Pesca y sus proyectos afines. Tiene como misión investigar, adquirir, salvaguardar, conservar, velar y difundir la herencia cultural de la gente del litoral catalán. También gestiona: la Cátedra de Estudios Marítimos (Universidad de Girona), el centro de Documentación de la Pesca y el Mar "Documare" y el "Espai del Peix", el centro de interpretación del pescado. Con ellos desarro-

lla un programa anual de actuaciones y actividades que usan más de 40.000 personas. Según el programa se desarrollan visitas guiadas, rutas, talleres y show-cookings de cocina marinera, ediciones de libros especializados, exposiciones temporales, charlas y conferencias.... Todo ello dirigido a diferentes segmentos de público que van desde los especialistas hasta los escolares, familias o turistas.

Esta Entidad, a través del Museo de Pesca y el resto de proyectos, ha trabajado codo con codo con el sector pesquero para acompañarlos en temas como el Plan de Gestión de la Gamba de Palamós, por ejemplo. El proyecto Masterpeix es un ejemplo más de trabajo colaborativo, de ayudar a la formación del sector para poder presentarse mejor ante la ciudadanía y explicar con su propia voz el valor del pescado fresco



"El proyecto Masterpeix es un ejemplo más de trabajo colaborativo"



desembarcado en sus puertos, de la herencia cultural que significa, del saber pescar, de la sostenibilidad de cómo se pesca, el valor social y económico que aporta a la comunidad y a su cadena de valor.

PROYECTO

En Palamós, el Museo de la Pesca dispone de un espacio interpretativo sobre el pescado fresco, que cuenta con un aula gastronómica, llamado "Espai del Peix". En él, con pescadores y cocineros profesionales, se realiza la difusión al público general (familias, escolares, turistas, profesionales, etc) del pescado fresco desembarcado en el puerto y de sus propiedades gastronómicas y nutricionales.

En un momento dado, surgió la oportunidad que un grupo de pescadores profesionales pudiera formarse en el ámbito de la gastronomía, además de en el de la gestión y la comunicación, para poder desarrollar habilidades suficientes para ser embajadores de sus

propios productos pesqueros. Al mismo tiempo, estos conocimientos los convertirían en más eficaces a la hora de poder asesorar a empresas de restauración, distribución, etc sobre la gran variedad de especies con las que tratar más allá de las consumidas generalmente.

Finalmente, se apuntaron a la iniciativa 15 pescadores profesionales en 2018 y 7 en 2019, este año la formación también se amplió a un grupo de mujeres, buscando abrir el sector pesquero a la ciudadanía, pero también al género, provocando un espacio de aprendizaje y de diálogo.

OBJETIVOS

- Fomentar la comprensión del mundo marino y de la gente del mar a través del aprendizaje.
- Sensibilizar la sociedad hacia la preservación del medio marítimo.
- Dar la llaves de interpretación de la realidad económica, social y

cultural del sector marítimo y plantear los problemas actuales y los retos que el sector tiene que afrontar.

- Inspirar a los participantes en nuevos horizontes de futuro personal y profesional.
- Que en el proyecto puedan participar un grupo de mujeres vinculadas o no con el sector pesquero.
- Ofrecer al público una experiencia satisfactoria en clave lúdica a partir de su visita en el Museo de la Pesca.
- Que el Museo de la pesca sea un espacio de dialogo entre la gente de mar y el resto de la sociedad.

CONTRIBUCIÓN AL DLP

El proyecto MasterPeix tiene claros vínculos con el GALP – Costa Brava:

- Es un plan de formación para el sector pesquero pero también para la sostenibilidad del mismo sector y para el fomento de la diversificación económica.
- Es una actividad formativa que puede ayudar a los emprendedores.
- Es un proyecto de fomento y divulgación de la cultura del pescado y del mundo pesquero.
- Ofrecen contenidos sobre los aspectos de gestión pesquera y sostenibilidad.



MASTERPEIX. Formación ocupacional de pescadores en el sector de la

gastronomía

GALP Costa Brava

LECCIONES APRENDIDAS

Masterpeix ha contribuido a la creación de conciencia de grupo, de reconocimiento de su propio trabajo diario y de cómo este trabajo no finaliza al dejar las cajas de pescado en la subasta.

Cómo el pescado tiene un recorrido largo hasta llegar al consumidor, también ha ayudado a entender que se debe reconocer toda la cadena de valor para valorizar el producto que con tanto esfuerzo se pesca diariamente.

Además, han tomado conciencia de que la promoción del producto por parte del mismo sector pesquero tiene que ser constante, porque significa que éste también le otorga el valor que él reclama.

Por último, han asumido que los cambios tecnológicos y de sostenibilidad son básicos para el futuro del sector pesquero pero que es igual de importante darlos a conocer a los consumidores para dotar de valor al producto.

En definitiva, La Fundació Promediterrànnia con el proyecto Masterpeix ha formado, pero sobretodo ha aprendido durante el proceso de formación del valor de las personas y de su experiencia en el sector pesquero.

RESULTADOS OBTENIDOS

- Han creado un grupo de pescadores, motivados y capacitados para hablar delante de diferentes audiencias sobre el recurso pesquero desde diferentes ámbitos: tecnología, biología, economía, gastronomía, consumo, etc. Éstos pueden ejercer de embajadores de su cofradía y de su comunidad en actividades turísticas y de promoción, también para audiencias más especializadas tanto en un entorno formal como informal.
- El grupo de personas que integran "Masterpeix" también se han conocido entre ellas, reconociendo capacidades que desconocían que poseían y ayudándose en un ámbito diferente al del día a día de la pesca, creando un nuevo sentimiento de grupo y de comunidad, al participar conjuntamente en la promoción de todo el producto pesquero de su puerto (tanto del que ellos pescan, como del que no pescan).
- Los participantes se han realizado a nivel personal, superando retos como hablar en público, desarrollar un discurso, organizar propuestas de platos para actividades específicas, etc.

"se debe reconocer toda la cadena de valor para dar valor al producto"