



“El Zarpe de la Patrona”



GALP Ría de Arousa



Promotor: **Algas La Patrona**



Convocatoria: **2019** Estado: **Proyecto ejecutado**



Coste del proyecto: **98.494 €**



Ayuda pública: **35.600 €**



Ámbito de aplicación: **Internacional**



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

EL PROMOTOR

El paso de la promotora por la empresa privada y pública, le llevaron a lanzarse a la aventura de emprender su propia empresa bajo la marca "Algas La Patrona", como productora de algas marinas para la alimentación humana. Es en este negocio donde, Cristina García, pone toda su experiencia profesional y personal a fin de ofrecer al consumidor verduras del mar sabrosas y nutritivas, que tanto pueden aportar a la cocina y la salud.

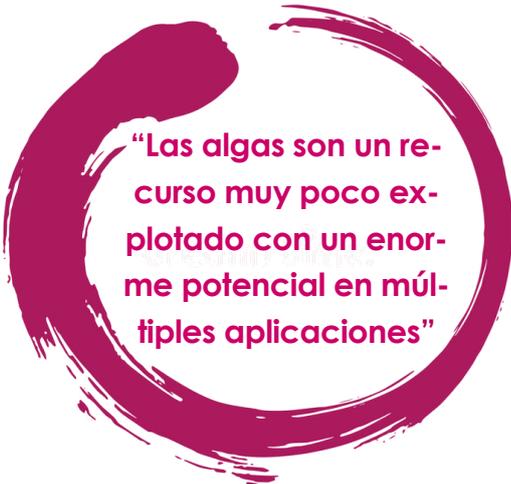
PROYECTO

El proyecto surge de la necesidad y la demanda creciente de productos sanos, de proximidad y no procesados. Cada vez es más común que las algas se introduzcan en nuestra cocina, gracias a los restaurantes asiáticos, pero,

este tipo de alimento también se puede encontrar en las costas españolas. Además, no solo se pueden usar en sushi o sopas de miso al estilo asiático, sino que, si se parte de la consideración de que las algas son verduras del mar, se pueden introducir en cualquiera de nuestros platos tradicionales ya sea una tortilla de patatas, guiso de legumbres o croquetas.

Las algas son un recurso muy poco explotado, que cuenta con un enorme potencial en múltiples aplicaciones:

fertilizante natural, alimentación animal y humana, cosmética, materia prima para elaborar envases, textiles o como bio-fuel y un sinfín de aplicaciones aún por descubrir. Por tanto, su extracción contribuye a diversificar el sector pesquero en nuestras costas, y tras él, otros sectores como el gastronómico, muy extendido en España.



“Las algas son un recurso muy poco explotado con un enorme potencial en múltiples aplicaciones”

Asimismo, hay que tener presente que las algas consumen CO2 para su respiración, por tanto, su cultivo o recolección contribuyen a mitigar el cambio climático a la vez que fomenta el crecimiento de la economía azul en la UE.

En concreto, la iniciativa consiste en la puesta en marcha y acondicionamiento de una empresa de nueva creación para recolectar, procesar, transformar y comercializar algas.

OBJETIVOS

El proyecto lo desarrollan mujeres del sector acuícola y pesquero que pretenden:

- Revalorizar un recurso marisquero poco explotado.
- Ayudará a crear nuevos puestos de trabajo.
- Diversificar el sector pesquero en la Ría de Arousa, empoderando a su vez a la mujer trabajadora del mar.

"El proyecto está formado por mujeres del sector acuícola y pesquero"

CONTRIBUCIÓN AL DLP

El Zarpe de la Patrona valoriza las algas como recurso marisquero, diversificando los recursos explotables de la Ría de Arousa y genera empleo a través de su constitución en el municipio de Cambados.

Asimismo, mediante labores promocionales (redes sociales, web, posters, folletos) difunde el origen y calidad de las algas formando a clientes y proveedores en los beneficios saludables de este nuevo recurso, así como dispondrá de certificaciones de origen y calidad (ecológico y vegano).

En otra vertiente, se desarrolla I+D culinaria buscando nuevos productos elaborados a base de algas para introducir en el mercado.

Además de apertura de nuevos mercados, talleres gastronómicos, degusta-



ciones y asistencia a ferias, llevando siempre la marca de origen y calidad de la Ría de Arousa.

LECCIONES APRENDIDAS

La importancia de la constancia, el empeño y de tener las cosas claras desde el principio son clave, según la promotora, para el éxito. Para lograrlo es imprescindible comenzar por un plan de negocio, estudiar bien el sector, la competencia y el mercado, con el fin de encontrar un nicho de mercado. Todo esto es imprescindible para el arranque inicial y para prepararse para afrontar todas las vicisitudes, buenas y malas, que implica el emprendimiento, y conseguir no decaer y desanimarse.

El aspecto económico es, según cuenta la promotora, el segundo aspecto a tener en cuenta antes de comenzar un negocio. La financiación más allá de las ayudas es esencial y se deben buscar alianzas, créditos, o cualquier fuente de financiación adicional, ya que siempre será necesaria dado que la estimación del plan de negocio no suele ser real al cien por cien y una vez comienzas la inversión hay que realizar nuevas inversiones que son imprescindibles para valorizar la empresa.

Asimismo, la promotora destaca que es muy importante, por costoso que pueda resultar en un principio, tener presencia y visibilidad en los medios de comunicación, ferias, redes socia-

les.... Ésta es la manera de dar a conocer el negocio a muchos clientes potenciales. También, el networking es fundamental, si se ven los productos y no participas en ferias no existes. La promotora, además advierte que, hay que estudiar bien donde se enfoca el esfuerzo económico ya que, si no se dirige correctamente o se orienta hacia el target equivocado de nada sirve, siendo por ello, de nuevo, fundamental el plan de negocio correcto y conocer a quién te diriges.

Asimismo, la promotora recuerda que actualmente el mercado avanza y cambia muy rápido, y por tanto, hay que adaptarse y tener flexibilidad para ello, es primordial,

RESULTADOS OBTENIDOS

- Creación y puesta en marcha de una nueva empresa en la Ría de Arousa, primer negocio de la Ría exclusivo de algas.
- Generación de un puesto de trabajo femenino, el propio de la promotora como autónoma y otros temporales según producción.
- Valorización de un recurso marisquero innovador y muy poco explotado (las algas), contribuyendo a la diversificación del sector pesquero en la Ría de Arousa.
- Apoyo a la visión del papel de la mujer en la economía, gracias al nombre y filosofía de la empresa.