



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

Boletín Especial



En ReD

Nº 5—2021

Suscríbete [aquí](#) a nuestros boletines

Entrevista a Quim Casellas — Proyectos de valor añadido — XXIV Reunión Autoridades de Gestión y Redes Nacionales. FARNET — 2022. El Año Internacional de la Pesca y la Acuicultura Artesanales — Tecnología Blockchain. Proyecto FLAGCHAIN — Seminario Transnacional FARNET: Comunidades Costeras Resilientes.



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marítimo y de Pesca

CONTENIDO

Red Española de Grupos de Pesca

Secretaría General de Pesca

Dirección General de Ordenación Pesquera y Acuicultura

redfep@mapa.es

C/ Velázquez, 144

28006 Madrid



[Red Española De Grupos De Pesca](#)



[@redgrupospesca](#)



[REGP MAPA](#)

Las imágenes mostradas en esta publicación son propiedad de la Red Española de Grupos de Pesca, libres de derecho o cedidas por terceros.



Página 3. Entrevista a Quim Casellas



Página 6. Proyectos de valor añadido



Página 8. XXIV Reunión de Autoridades y Redes Nacionales organizada por FARNET



Página 11. Seminario transnacional sobre Comunidades Costeras Resilientes



Página 14. 2022. El Año Internacional de la Pesca y la Acuicultura Artesanales



Página 16. Tecnología Blockchain. Proyecto FLAGCHAIN

Conociéndonos

Tu experiencia



Quim Casellas, pertenece a la generación de jóvenes cocineros que sienten pasión por la cocina y tienen un entusiasmo que da el toque mágico a su trabajo.

Desde muy joven comenzó a trabajar en el hotel familiar, el [Hotel Casamar](#), donde descubrió que lo que le gustaba era cocinar.

A partir de entonces comenzó a trabajar con Joan Piqué, que se convirtió en su maestro y referente, y continuó formándose en cocinas como la de Carles Gaig, Joan Roca y Fermí Puig, de quienes adquirió una visión más amplia de la cocina que le permitió atreverse con nuevas experiencias.

Siempre unido a el Empordà, sus productos entraron rápidamente a formar parte del colectivo de La Cuina de l'Empordanet y posteriormente del movimiento slow food.

Todos estos trabajos dieron sus frutos en noviembre de 2011 cuando la **Guía Michelin le otorgó una estrella**, marcando un punto de inflexión en su carrera.

Desde entonces son muchos los proyectos en los que ha colaborado. Ha viajado como embajador de su cocina a China, Londres, USA, París, Portugal y Alemania y trabajado en diferentes foros gastronómicos, tanto a nivel organizativo como asistencial.

A partir de 2014, a raíz del evento solidario, se despierta en él un compromiso social y decide crear el **proyecto "entablados"** que se celebra en marzo de cada año en Palafrugell. Dicho proyecto trata de acercar el mundo de la cocina y los hábitos saludables a diferentes colectivos como :voluntarios de diferentes asociaciones locales, discapacitados, colegios...

Actualmente colabora con Turismo en diferentes acciones de promoción de Catalunya como Bibliotecas DO, campañas publicitarias, campañas de formación...

1. Recientemente has colaborado en la serie televisiva con gran éxito ["La Mar de Bé"](#) (iniciativa dinamizada por el GALP Costa Brava), y que pretende divulgar y apoyar el consumo de pescado de lonja y reivindicar el oficio de los pescadores. ¿Cómo surgió tu colaboración con el GALP?

La colaboración con el GALP nace de la amistad que tengo con Francesc Galí, el gerente del GALP de Costa Brava. Anteriormente ya habíamos colaborado juntos por un proyecto con las "fesol de l'ull ros", un tipo de judía de la zona de Ampurdà. En este proyecto dábamos a conocer este producto, para que fuera más fácil encontrarlo en las tiendas e incluso se incluyera en las cartas de restaurantes. Con este mismo concepto, pensamos en hacer algo con productos del mar, de la pesca. Queríamos hacer algo diferente, ir a las lonjas, cocinar allí pescados de proximidad con los mismos pescadores... Con las restricciones de la pandemia, no podíamos desplazarnos y por eso, al principio, los programas los hacíamos en Casamar. Intentamos potenciar el consumo de productos del mar y dar a conocer los tipos de pesca, ya fuera de arrastre, trasmallo, palangre... los tipos de pescado de la zona y también la labor de los mismos pescadores.

Esta actividad también pretende potenciar los productos del mar y el pescado, que la gente los valore y reivindicar los productos que tiene cada uno en su zona, pero, a la vez, quisimos hacer un programa divertido. Al principio hacíamos una receta con un pescado elegido, y se publica en redes y medios locales. En 2020 conseguimos una subvención y le propusimos el formato a TV3 para el verano, un programa que fuera fresco, entretenido, en el que pudiéramos subirnos a la barca, pescar con los pescadores a su hora... Esta fue la diferencia entre el primer programa y el segundo. En este proyecto se sigue al pescador, ya sea con buen tiempo o mal tiempo, con olas... Luego se llega a la lonja, se analiza el precio. El pescador, si no ha pescado, no cobra. Hemos contado con especialistas en

lonjas, analizado la gastronomía vinculada a los puertos. La idea era que fuera una aventura, que se conociera el pescado, al pescador, cómo se vende y, finalmente, la receta.

Ahora se está grabando una siguiente edición. Fue un programa innovador y una experiencia, no solo para nosotros, sino también para los pescadores.

2. ¿Qué tipo de vínculo tienes con el sector pesquero?

Mi restaurante se llama Casamar, y está junto al mar, así que, siempre he tenido relación. Sin embargo, es verdad que no he tenido la relación con el pescador hasta ahora. A mí el programa me ha dado conocer al pescador, he podido conocer sus necesidades, ver cómo se puede ayudar a los propios pescadores desde la óptica y de la mano del cocinero. Porque, si hay lubina porque ese día se ha pescado lubina, hay lubina. Si hay dentones, dentones y, si no hay nada, pues a lo mejor no hay nada para ese día. Ver la dureza de la profesión me hace respetarlos mucho más.

3. Son muchas las aventuras que habrás vivido a lo largo de los 11 capítulos de la serie “La Mar de Bé”; descubrir el oficio de pescador, las artes de pesca, las especies más representativas de la Costa Brava ... Sin duda, un combinado de experiencias, anécdotas e historias. No nos gustaría que compartieras con nosotros alguna de esas anécdotas.

Pues, para empezar, una cosa muy importante, que me la imaginaba, pero no sabía que tanto, es que hay que ser puntual. El primer día llegamos tarde y no sabíamos muy bien qué teníamos que hacer. El patrón nos echó la bronca. Nos miramos pensando: “el primer día y ya tenemos una bronca”. Pero claro, ellos salen a una hora y, si llegas tarde, te quedas el caladero que no quiere el resto. Me iba a dormir, ponía la alarma y leía: “te quedan 4 horas y 10 minutos”.

También he de decir que me ha gustado la dureza de las jornadas de arrastre. Salíamos a 4 o 5 millas y pasábamos hasta 10 o 12 horas fuera. Nos contaron alguna situación en la que se han llegado a caer al agua. El capítulo del pescado azul fue muy entretenido y muy curioso. Vimos un pez luna y también me impactó cómo mientras aún estaba oscuro, confundían a algunas especies para poder pescar. Pero también aquí vi la conciencia de los pescadores a la hora de respetar las cuotas, la sostenibilidad y el medioambiente.

Yo creo que para ellos también ha sido divertido ver cómo alguien de fuera se ve en esa situación. Creo que la gente se ha sentido cómoda porque no ha sido todo en un plató, sino que era directamente en el barco.

Y ahora, en mi día a día, ahora puedo contar historias y experiencias como “Esta gamba se ha pescado aquí, se pesca de esta manera, la pesca esta persona”, y esto con muchos tipos de pescado, puedo ser el portavoz del pescador. La gente me felicita a mí, pero hay un señor detrás que ha madrugado para ir a cogerlas.



4. ¿Cuál ha sido el aprendizaje adquirido gracias a esta iniciativa? ¿Con qué te quedas de la experiencia?

Pues sobre todo me he quedado con ganas. Me ha gustado mucho la relación que hemos establecido con los pescadores, se creó un buen ambiente. Y cuando acabamos, teníamos ganas de seguir.

El aprendizaje es que son gente muy luchadora y que los padres y las escuelas tenemos un papel fundamental en el compromiso con el consumo del producto local, especialmente con el pescado, llevándolo a casa, cocinándolo

de forma más habitual. Esto concretamente me afecta como persona y padre de familia. Es un producto sano, y así fomentamos que esta economía siga funcionando.

5. ¿Recomendarías en tu colectivo empresarial formar parte de una iniciativa similar?

¿Por qué?

Por supuesto que lo recomendaría. La experiencia que he podido vivir quiero repetirla. Lo recomiendo porque es una experiencia impresionante. Este trabajo al aire libre de este calibre tiene magia. Es apasionante. Todos sabemos que el pescado sale del mar, pero a veces, se nos olvida un poco. Todos los días sales con la duda de si vas a pescar algo o suficiente, y es un trabajo en el que estás muy expuesto a factores externos que pueden afectar a este. Por eso el pescado no es tan caro para lo que es. Y hay que tener en cuenta lo que se trae a la lonja, fresco, porque al final, tu cliente quiere calidad.



6. ¿Cuál es tu visión sobre la labor que desempeña el GALP Costa Brava en el territorio?

El grupo ha hecho una apuesta muy buena. Se han puesto en el panorama y han tenido más de un millón de espectadores. Es una gran iniciativa. Ojalá sirva para motivar a las nuevas generaciones de pescadores a continuar con esta actividad pesquera. A veces es difícil hacer estos programas porque pasan muchos filtros para llegar a la palestra. Pero se han puesto en el panorama y se han dado conocer, se han sabido dar a conocer. Es un colectivo tímido al principio, pero el discurso y sus vivencias son muy interesantes.

La Mar de Bé

Es un **programa televisivo divulgativo y divertido sobre el pescado de Lonja de la Costa Brava**, dirigido por Lluís Moreno, y producido de manera asociada por la Televisió de Catalunya con el Grup **d'Acció Local Pesquer de la Costa Brava (GALP)** y la productora Arkham Studio. El formato ha tenido una gran acogida con más de 1 millón de visualizaciones hasta el mes de septiembre y sigue estando disponible en el [canal online](#)

El programa, presentado por Quim Casellas, consta de dos partes diferenciadas. En la primera parte, Casellas se embarca junto a los pescadores y vive intensas jornadas de pesca con ellos. A través de su experiencia, los telespectadores pueden conocer con profundidad, y en primera persona, el oficio de pescador: la navegación, los secretos de los peces del mar Mediterráneo, las técnicas de cada sistema de pesca, la llegada a puerto y la emoción de la lonja. Todo amenizado con música de autores locales, animaciones divulgativas, un lenguaje fresco con un tono divertido, vital y espontáneo, y un escenario tan privilegiado como es la Costa Brava.

En la segunda parte, la cocina marinera toma las riendas del programa. Casellas es un gran defensor del producto local y un buen comunicador a la hora de transmitir la importancia y la relevancia del oficio de pescador y del producto de proximidad, fresco y de calidad. En cada capítulo de La Mar de Bé, muestra cómo se debe tratar el pescado y prepara propuestas culinarias originales y diferentes que combinan técnicas tradicionales e innovadoras.

+ Información:

<https://regp.pesca.mapama.es/visibilidad/noticias/la-mar-de-be-acerca-la-realidad-del-sector-pesquero-al-gran-publico-con-mas-de>

En acción

Iniciativas identificadas como buenas prácticas en la categoría de valor añadido e incluidas en el "Catálogo de Buenas Prácticas en DLP del FEMP -Convocatorias 2019-2020" de la REGP.

Hamarratz. Itsas Ondare. Proyecto Integral de Gastronomía, Investigación e Innovación

GALP ITSAS GARAPEN ELKARTEA

Beneficiario: Concello de Cabanas

Convocatoria: 2020

Coste total: 462.026 €

Ayuda pública: 156.810,40 €

Ámbito aplicación: Zumaia



Los impulsores de este proyecto integral son el matrimonio formado por **Andoni Chinchilla Tamayo y Anne Aguirre**

Eguibar, cocineros que trabajan juntos desde hace diez años en el negocio de la restauración. Durante esos años han investigado procesos de elaboración sobre distintos pescados del litoral no comerciales y descartes que ahora por desconocimiento o por no comercializarse la gente no consume ni demanda.

Por otro lado, cabe destacar que la pareja **posee una patente a nivel Internacional de embutidos marinos** a base de descartes de cefalópodos. Además, Andoni estuvo nominado al mejor cocinero revelación por el Tratamiento del Producto Vasco en el año 2019.

El proyecto consiste en la **implantación de un Restaurante con un Laboratorio anexo donde se investigará e innovará sobre distintos productos**, básicamente marinos, por ejemplo, **pescados de descarte y pescados no comerciales**. Con los desarrollos realizados en el Laboratorio se elaborarán platos que se ofrecerán en un menú degustación.

El entorno en el que se ubica el restaurante—laboratorio es el pequeño barrio Artadi del municipio de Zumaia. Se ha elegido esta localización con el objetivo de dar vida al barrio, creando un punto de encuentro como los de antaño en un municipio ligado al mar.

El Proyecto Integral de Gastronomía, Investigación e Innovación tiene entre sus objetivos: la recuperación del patrimonio gastronómico de Zumaia, la utilización de productos no consumidos y desechados en la actualidad, la creación de 2 a 4 puestos de trabajo directos, el impulso de la economía circular utilizando productos autóctonos (apoyándose en la acuicultura sostenible y en la utilización de pescados no comerciales).

Su experiencia con productos de descarte marinos les ha enseñado que si **presentas el producto final de la manera adecuada puedes convertir ese descarte inicial en un producto gourmet**, lo que abre un horizonte muy prometedor dentro de la gastronomía y la restauración del territorio.

+ Información:

<https://regp.pesca.mapama.es/proyectos/destacados/hamarratz-itsas-ondare-proyecto-integral-de-gastronomia-investigacion-e>

<https://regp.pesca.mapama.es/proyectos/femp/hamarratz-itsas-ondare-proyecto-integral-de-gastronomia-investigacion-e-innovacion>

Valorizar al sector pesquero a través de sus productos.

GALP MENORCA

Beneficiario: Institut Menorquí D'Estudis

Convocatoria: 2020

Coste total: 61.212,46 €

Ayuda pública: 55.091,21 €

Ámbito aplicación: Menorca



Agroxerxa es una iniciativa para dar a conocer todos los productos del sector primario de Menorca a través de la web agroxerxa.menorca.es, proporcionando información de sus productores, puntos de venta y restaurantes, incluyendo productos provenientes de la agricultura, la ganadería, la pesca, el marisqueo, la viticultura y la apicultura.

El impulsor de la iniciativa, que está vigente desde 2015, es el [Institut Menorquí d'Estudis \(IME\)](http://www.ime.menorca.es), entidad pública menorquina que ha desarrollado una intensa labor de dinamización cultural, a la vez que ha configurado una red de relaciones institucionales de gran alcance, participado en la inmensa mayoría de actividades de carácter científico e investigador que se han desarrollado en la Isla.

El fin general del proyecto es **impulsar el sector pesquero en el marco de la iniciativa AGROXERXA, dando visibilidad a los recursos pesqueros como producto local y contribuyendo al desarrollo de la actividad pesquera de la isla de una manera sostenible.** Para el buen funcionamiento de la iniciativa es fundamental establecer una comunicación fluida con el sector pesquero y trabajar unidos en la divulgación y comercialización del producto. A su vez, el proyecto quiere potenciar la sostenibilidad del sector, potenciando aquellas especies cuyo stock esté en buena salud frente a aquellas especies que sufran una presión pesquera importante y potenciando la sostenibilidad en la alimentación, informando al consumidor de las alternativas locales disponibles y promoviendo productos tradicionales cuyo consumo se ha perdido haciendo que el recurso no sea aprovechado.

Aunque la previsión es que el proyecto finalice en el año 2022., ya se han obtenido diferentes resultados, entre los que destacan:

- **Reuniones periódicas** con cofradías de pescadores y otros agentes del sector.
- Edición de la **“Guía de consum sostenible de peix y marisc”**
- Realización del **encuentro del sector pesquero**: “La restauración colectiva: nuevos canales de comercialización para los productores del sector primario”,
- **Actividades de intermediación y apoyo** para abrir canales de comunicación entre productores con punto de venta y responsables de comedores públicos para la introducción de pescado local y fresco en los menús.
- Realización de **vídeos de difusión**.



+ Información:

<https://regp.pesca.mapama.es/proyectos/destacados/valorizar-al-sector-pesquero-traves-de-sus-productos>



La Red a Fondo

Europa



XXIV Reunión de Autoridades y Redes Nacionales organizada por FARNET

Telemática, 7-8 octubre 2021



En la **XXIV Reunión de Autoridades y Redes Nacionales** se trataron temas de interés como el intercambio de experiencias entre Autoridades de Gestión sobre el establecimiento de un sistema de implementación del DLP -la selección de GALP, diseño de sistemas de ejecución y la distribución de tareas- y el apoyo de las autoridades a la innovación, con la muestra de algunos proyectos innovadores. Otra de las temáticas tratadas fue cómo facilitar la cooperación y el desarrollo de capacidades de los GALP.

INFORM EU es una **Nueva Red** cuya finalidad es **comunicar las inversiones de UE y de los Estados miembros** en régimen de gestión compartida que abarca varios fondos, entre ellos el FEMP y el FEMPA. A través de esta red se incrementan las herramientas y los canales de comunicación puestos a disposición de los Estados miembros. Los objetivos de INFORM EU (**una gran red de redes, dentro de la cual se enmarcará FARNET**) son: aumentar la visibilidad de la acción de la UE a nivel nacional, regional y local mediante el intercambio de experiencias y buenas prácticas en la aplicación de medidas de información y comunicación; la coordinación de las actividades de comunicación entre los EEMM y la Comisión; y la evaluación y debate de estrategias para aumentar el alcance y el impacto de las actividades de comunicación.

MARCO ESTRATÉGICO PARA EL DLP

EXPERIENCIAS INSPIRADORAS DE OIG

FLAGs and FI Promotion Programme

FLAG participation in the preparation of the promotion program <ul style="list-style-type: none"> Participation in the preparatory working group Active contributions to the consultation phase of the programme 	LDSs 2021-2027 and the Promotion Programme <ul style="list-style-type: none"> Qualitative selection criteria: The LDSs shall support the objectives of the Promotion Program FLAGs promote and fund the implementation at local and regional level. 	National Network 2021-2027 <ul style="list-style-type: none"> The Ministry and FLAG managers Enhancing national, regional and interregional cooperation. Support the implementation of the Promotion Program.
---	---	---

Programa nacional (PO) de Finlandia:

El OIG finlandés mostró su PO enfocado en la **promoción del pescado local** (alineado con el PVE y la Estrategia De la Granja a la Mesa) y cuya visión es lograr duplicar el consumo de pescado local para el año 2030. En la presentación señaló los cambios que se implementarán para alcanzarla, los impactos que tendrá en la sociedad (económicos, climáticos y para la salud) y cómo participarán los GALP en este programa.



EJEMPLOS INSPIRADORES DE INNOVACIÓN

Se expusieron cuatro proyectos innovadores destacados por FARNET en su sección de [Buenas Prácticas Europeas](#), con el objeto de facilitar la innovación en el DLP.



Convirtiendo los subproductos del marisco en metano

Se trata de una [iniciativa francesa](#), destacada en el [flash nº24 de la REGP](#), que consiste en la instalación de una maquinaria en las granjas de mejillones que sirve para convertir los mejillones de tamaño insuficiente en un hidrolizado que se venderá a las plantas locales de producción de metano.

Eco-diversificación de la economía local

La [iniciativa innovadora polaca](#) se centró en la línea del medio-ambiente y la educación ambiental. Un GALP polaco ha abierto un pequeño centro educacional sobre las energías renovables y, además, ha apoyado un proyecto de una instalación de una turbina eólica en una empresa local que ha servido como oportunidad para que otros promotores vieran las posibilidades técnicas de estas operaciones y, asimismo, acogieran visitas escolares y que estos aprendan sobre las energías renovables.



Un plan de gestión costera para los pescadores y acuicultores

Un GALP del norte de Italia compartió con los asistentes este [proyecto](#), en el que, para la creación de un plan de pesca costera a pequeña escala, involucraron a diferentes grupos de interés para solventar una problemática común: la falta de coordinación de la gestión de 3 especies comerciales. Para ello, el GALP organizó varios seminarios con representantes de todo el sector y grupos de trabajo que conectaban a pescadores y acuicultores con expertos e investigadores.

Una campaña de los pescadores de reducir el plástico en los puertos

El objeto del proyecto eslovaco [FISH EKO](#) es la reducción de las basuras marinas y de los plásticos de un solo uso en una zona muy frecuentada por embarcaciones recreativas. Proporcionaron a los pescadores locales formación en comunicación para contratarlos como promotores de campañas de sensibilización contra el plástico de un solo uso. Estos pescadores locales llevaron a cabo visitas de sensibilización a embarcaciones recreativas ancladas para fomentar la sustitución de este tipo de plásticos por





CREACIÓN DE UN SISTEMA PARA LA APLICACIÓN DEL DLP

Importancia de los **plazos**

- ✓ La implantación del DLP es un **proceso a largo plazo** y sus proyectos tardan tiempo en surgir y desarrollarse.
- ✓ **Evitar lagunas entre periodos** es fundamental para el éxito del sistema.
- ✓ Según el art 32.3. del RDC (2021-2027): “las autoridades de gestión disponen de **12 meses** desde la aprobación del Programa Operativo para que los GALP entren en funcionamiento”.

Importancia del **trabajo en paralelo**

- ✓ En la **selección de los GALP** (definición de presupuestos, número de GALP, convocatorias, etc.)
- ✓ En el **diseño del sistema** para la aplicación del DLP (debates entre los GALP y OIG, reglas y procedimientos, soporte informático, informes...).

PLANIFICACIÓN DE LA COOPERACIÓN

Evitar errores del periodo FEMP (2014-2020)

- ✗ Algunos GALP nunca tuvieron acceso a la financiación para cooperación.
- ✗ Diferencias administrativas entre territorios.
- ✗ Diferentes velocidades de implementación.

Apuesta por la cooperación

- ✓ La cooperación ha demostrado ser una herramienta útil.
- ✓ Una buena descripción de sistemas hace más sencilla la cooperación.
- ✓ La cooperación es una motivación adicional para los GALP.

Novedades normativas del Reglamento de Disposiciones Comunes

- La cooperación es responsabilidad exclusiva de los GALP (art. 33).
- La cooperación es considerada como otra operación más (art. 34.1).

¿Cómo pueden las AG y las Redes Nacionales apoyar la cooperación?

Fortalecimiento de capacidades

- Para el desarrollo de Estrategias.
- Impartir formación.
- Difundir buenas prácticas de cooperación.

Soporte específico

- Identificación de socios y proyectos de apoyo.
- Organización de eventos para dar espacios de cooperación.
- Cooperación como elemento transversal.

Desarrollar un sistema de gestión seguro y claro

- Reglas simples y flexibles
- Ayuda preparatoria a proyectos de cooperación.
- Costes de funcionamiento adecuados.

DESARROLLO DE LAS CAPACIDADES DE LOS GALP

La **REGP** continua su andadura sin interrupción entre periodos de programación e incorporando novedades.

Novedades de la REGP

- **Cursos formativos para los GALP.**
- **Mejora de visibilidad.**
- **Apoyo a la cooperación.**

+ Información:

https://webgate.ec.europa.eu/fpfis/cms/farnet2/news-events/events/managing-authorities/managing-authorities-and-national-networks-meeting-7-8_en

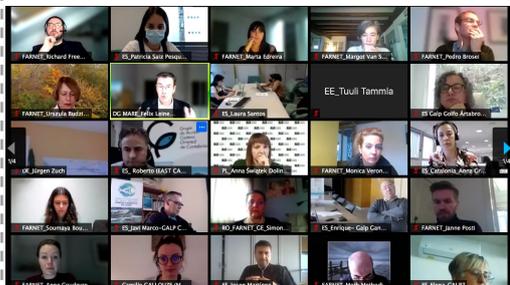


Europa



Seminario transnacional sobre Comunidades Costeras Resilientes.

Telemático, 16, 17 y 18 de noviembre de 2021. FARNET



El **último seminario** de **FARNET** para los GALP europeos se centró en la temática de las **comunidades costeras resilientes** y tuvo dos vertientes: una en la que se mostraron **proyectos innovadores** del periodo FEMP y cómo han contribuido a crear una **resiliencia** económica, social y ambiental en los territorios de los GALP; y otra en la que los GALP tuvieron oportunidad para intercambiar experiencias y preparar el futuro centrándose en la integración del concepto de resiliencia y de los retos y oportunidades vinculados con la **economía azul**.



CARACTERÍSTICAS DE LAS COMUNIDADES RESILIENTES



APERTURA CONECTIVIDAD DIVERSIDAD PARTICIPACIÓN APRENDIZAJE FLEXIBILIDAD

Resiliencia económica

Existencia, el desarrollo y el compromiso de los recursos comunitarios a prosperar en un entorno marcado por el cambio, la incertidumbre, la imprevisibilidad y la sorpresa.

Resiliencia ambiental

Capacidad del medioambiente de recuperarse de las presiones del ser humano y capacidad del ser humano para adaptarse a actividades más sostenibles.

Resiliencia social

Capacidad, aptitud, acción, estrategia, inversión y previsión, que ayude a las personas, los hogares y las comunidades a anticiparse, acomodarse o recuperarse de los impactos de un determinado acontecimiento adverso.

Asimismo se mostraron ejemplos de varios proyectos, dinamizados por los GALP, relacionados con la resiliencia destacando la iniciativa del [GALP del País Vasco](#) para [mantener la pesca activa y segura durante la crisis sanitaria](#) y el proyecto de [GALPEMUR](#) para la [protección de las Zonas Marinas Protegidas por parte de los pescadores](#).

CONSEJOS PARA CREAR GALPS MÁS RESILIENTES

- * ESTAR SIEMPRE PREPARADO
- * TENER UN PLAN B
- * APOYAR LA ECONOMÍA LOCAL
- * APROVECHAR EL TALENTO DISPONIBLE

RESILIENCIA ECONÓMICA

Algunos **aspectos necesarios** para realizar una **transición** hacia la resiliencia económica: la innovación en las regiones rurales, la educación y la formación para las comunidades y el compromiso de los más afectados.

Ejemplos de iniciativas:

 Un GALP polaco mostró a los asistentes su iniciativa de [desarrollo del Valle de la Carpa basado en los productos locales y la creación de una marca territorial](#), que abarcó 15 entidades, 17 productos (pescado local, miel, panes...) y 13 servicios y consiguió aumentar la autosuficiencia de productos alimentarios en la zona, reforzar la identidad del territorio y crear nuevos empleos.



 [Stonefish](#) es el nombre de otra de las iniciativas presentadas, dinamizada en este caso por un GALP estonio, que apoyó la creación de una tienda/cafetería de un pescador local y la diversificación de los productos existentes, lanzando al mercado el **chocolate de pescado** o los snacks de pescado seco.



RESILIENCIA AMBIENTAL

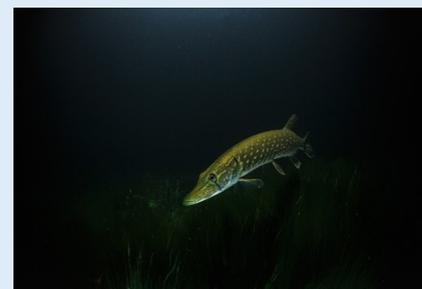
Cuando hablamos de resiliencia ambiental, es posible mencionar también la resiliencia del propio ser humano, que adapta sus costumbres para que estas sean prácticas más sostenibles.

Proyectos innovadores:

 Un GALP de Finandia del Este ha decidido enfocar su estrategia en la promoción del [turismo pesquero y su diversificación](#). Su prioridad fue **restaurar el hábitat** del salmón, minimizando las capturas incluso por debajo de los ratios de sostenibilidad. En cuanto a la foca anillada de Saimaa, la captura secundaria de esta especie se ha reducido, pero han creado **restricciones orientadas a su no captura**.



 En Suecia, uno de sus grupos ha promovido un proyecto para [restablecer humedales y zonas de desove de lucios](#) en el archipiélago de Estocolmo, especie esencial para **mantener la biodiversidad y las aguas saludables en la zona**. Este consiste en desarrollar un nuevo sistema de humedales artificiales que reproduzca las zonas de desove naturales del lucio y así aumentar las poblaciones de lucio, reduciendo los efectos negativos de la eutrofización.





RESILIENCIA SOCIAL

Es necesario comprender los factores que permiten a las comunidades hacer frente a los choques y la adversidad.

Ejemplos de iniciativas:

■ El proyecto [Aquasolidaire](#), dinamizado por un GALP francés, surgió para ayudar a **mantener la actividad económica durante la crisis sanitaria**, apoyar a los profesionales marinos, restauradores y personal particularmente movilizado en el contexto de la crisis sanitaria y fomentar los oficios artesanales. El grupo financió la **compra de neveras portátiles** y bolsas isotérmicas para no romper la cadena de frío de los platos preparados por los restauradores con los productos de los profesionales del sector pesquero local.



■ En [Dinamarca](#), uno de sus grupos utilizó una antigua fábrica de motores de barcos para convertirlo en un centro multiusos, **paliando** así la **despoblación** y **evitando** la **pérdida** del valioso **patrimonio marítimo** de la isla. Los emprendedores que acuden a éste pueden beneficiarse de una zona de coworking, un taller de fabricación digital y una exposición permanente de motores antiguos.



El pasado **20 de noviembre, en Ferrara, Italia**, FARNET organizó un [evento sobre comunidades costeras resilientes](#),

tras el seminario. En este evento, se llevaron a cabo intercambios de experiencias entre asistentes y representantes de los GALP. Se presentaron 16 proyectos creativos e inspiradores, en los que se podía destacar, desde la capacidad de adaptarse al cambio climático, a la crisis sanitaria; y todos ellos mostraron cómo innovar para construir juntos un futuro nuevo y sostenible en cada comunidad.



+ Información:

https://webgate.ec.europa.eu/fpfis/cms/farnet2/news-events/events/transnational-seminars/resilient-coastal-communities-transnational-flag-seminar_en



Otros temas de interés

2022. El Año Internacional de la Pesca y la Acuicultura Artesanales



La FAO realizó el 21 de noviembre el acto virtual de lanzamiento del Año Internacional de la Pesca y la Acuicultura Artesanales 2022.

La Asamblea General de las Naciones Unidas ha declarado que el año **2022** será el **“Año Internacional de la Pesca y la Acuicultura Artesanales;” (AIPAA 2022)**. La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) será la organización líder para la celebración del año, junto con otras entidades.

La FAO reconoce la importancia de la pesca en la seguridad alimentaria y la nutrición, en el crecimiento económico y el comercio o en la mitigación de la pobreza, y desempeña un papel de liderazgo en la política pesquera internacional a través del Comité de pesca y otros organismos nacionales, regionales y locales para reducir los impactos negativos de la pesca en el medio ambiente mediante soluciones tecnológicas y de gestión comunitaria o para mejorar la comprensión de los aspectos socioeconómicos de la pesca, teniendo en cuenta la dinámica de la cadena de valor y el acceso al mercado, el estado de los recursos pesqueros, entre otras.

Por todo esto, el Año Internacional de la Pesca y la Acuicultura Artesanales (AIPAA 2022) **es un importante reconocimiento de los millones de pequeños pescadores, acuicultores y trabajadores del pescado**, que proporcionan alimentos sanos y nutritivos a miles de millones de personas y contribuyen a lograr el Hambre Cero. De hecho, su principal **objetivo** es doble, y es, por un lado, **dirigir la atención del mundo a las funciones que realizan los pescadores, acuicultores y trabajadores del sector**, erradicar la pobreza y el uso sostenible de los recursos naturales. Por otro lado, celebrar el AIPAA 2022 resulta una **oportunidad para mejorar el diálogo entre los participantes**, fortalecer la asociación de los pequeños productores entre sí y para que estos pequeños productores sean escuchados en la formulación de las políticas.

La celebración de este Año también pretende estimular la acción para lograr los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) para 2030, en particular el ODS 14.b.

Pesca costera artesanal

No hay una definición universal del tipo de pesca o acuicultura que cuente como “artesanal” o “en pequeña escala”. Comúnmente se utilizan estos términos para describir **la pesca y la acuicultura que utilizan unidades de producción relativamente pequeñas**, con pocos insumos y producción, y niveles bajos de tecnología o inversión de capital. Se excluyen la pesca deportiva o recreativa.



¡YA ES HORA DE PREPARARSE!

El AIPAA 2022 será una oportunidad de exhibir el potencial de la pesca y la acuicultura artesanal, e indicar los beneficios que se pueden obtener de fortalecer estos sectores en pequeña escala. La FAO tiene la intención de dialogar con los responsables de elaborar las políticas, los asociados en el desarrollo, el entorno académico, el sector privado, las organizaciones de pequeños pescadores y acuicultores, y el público en general.

Para sacar el máximo provecho de esta oportunidad es hora de pensar con creatividad, tomarnos de las manos

y comenzar a planificar la forma de hacer el AIPAA 2022 un año memorable. **Demos a los pequeños pescadores, piscicultores y trabajadores de la pesca la atención que merecen.**



CIFRAS; PESCA EN PEQUEÑA ESCALA

- **40 millones de personas se dedican directamente a la pesca de captura** en todo el mundo (FAO, 2018). Esto sube a **120 millones** si también se tiene en cuenta la **participación indirecta** de otras personas (Banco Mundial, 2012).
- **El 90%** del total de la fuerza de trabajo **son pescadores y trabajadores de la pesca en pequeña escala**, y casi el **50% son mujeres** (Banco Mundial, 2012).

CIFRAS; ACUICULTURA

- **20 millones de personas se dedican directamente a la acuicultura** en todo el mundo (FAO, 2018). Esto sube hasta **50 millones** si también se tiene en cuenta la **participación indirecta** de otras personas (FAO y WorldFish 2016).
- El **80% de la producción mundial de acuicultura** procede de **países en desarrollo** (FAO y WorldFish 2016)

+ Información:

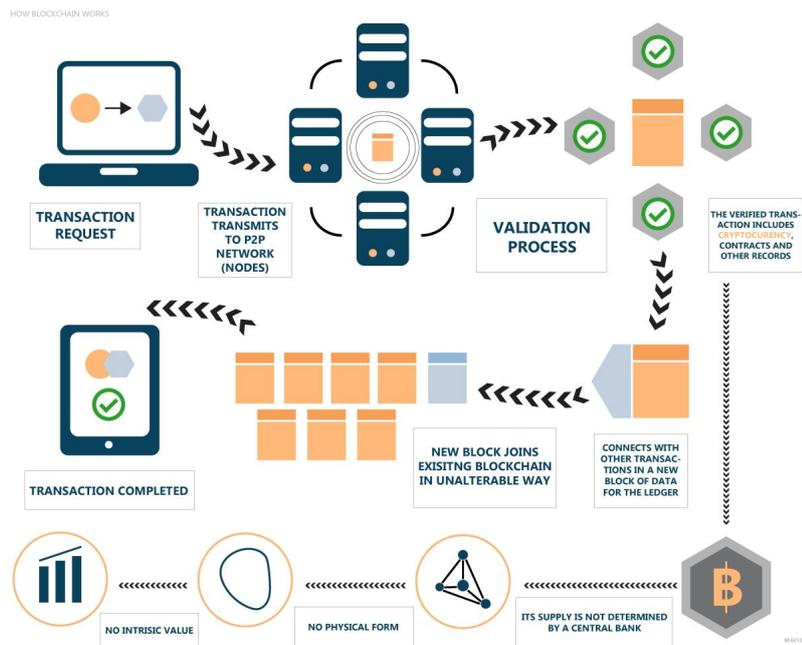
<https://www.fao.org/3/ca6973es/CA6973ES.pdf>

<https://www.fao.org/publications/card/es/c/CA6973ES/>

<https://www.fao.org/fisheries/es/>



Tecnología Blockchain. Proyecto FLAGCHAIN.



Fuente: <https://www.akademus.es/blog/emprendedores/creacion-empresas/que-es-blockchain/>

BLOCKCHAIN

Es una tecnología **creada para lograr una total transparencia y trazabilidad en toda la cadena de suministro de cualquier producto.** En lugar de requerir un registro central para administrar el flujo de datos, el principio de blockchain permite que, un conjunto de organizaciones verifiquen, ejecuten y registren de manera segura las transacciones entre ellas, **creando una red de igual a igual sin depender de un intermediario.**

En cuanto al proceso, en primer lugar, existe la solicitud de la transacción. Esta se pasa a la red de bloques que llevarán a cabo una labor de verificación y validación de lo solicitado. El contenido de la transacción puede variar. Estos datos conectan con el resto y se crean nuevos bloques de información, completando así el proceso.

Esta tecnología dio a **tres GALP italianos de Campania** la idea de poner en marcha **FLAGCHAIN** (palabra que surge con el juego de palabras de FLAG, que son las iniciales de GALP en inglés, y Blockchain).

Los **tres grupos ya habían identificado debilidades** debido a la escasa digitalización, la densa burocracia necesaria para cumplir con las regulaciones de comercialización, la falta de trazabilidad de las capturas de barcos de pesca artesanal, los problemas con las capturas locales y sus temporadas, y la pérdida de los hábitos tradicionales de alimentación local. Por todo esto, decidieron crear un proyecto que facilitara la transmisión de información en relación a las capturas de los barcos y su verificación.

En este caso, los datos que los pescadores ingresan en esta base de datos abierta son la ubicación, la especie, la cantidad y la identidad del pescador, entre otros.

Para poder desarrollar esta tecnología, no solo se creó una aplicación, sino que se programaron capacitaciones para pescadores que carecían de habilidades digitales. Todos los pescadores que participaban, ingresaron sus datos en el sistema a través de la aplicación. Y durante el segundo semestre de 2021, se llevó a cabo una campaña que destacaba los beneficios de la trazabilidad para los pescadores artesanales y promover el uso de la aplicación.



En cuanto a los resultados, el uso de esta tecnología moderniza la cadena de valor de la pesca en sí, y **hace avanzar al sector en el proceso de digitalización**. Permite a los pescadores de barcos de pesca artesanal, mejorar su posición respecto de la competencia, dar respuesta a la demanda de transparencia en los procesos y destacar y poner en valor las fortalezas del sector, la calidad de los productos y sus procesos.



Actualmente, seis barcos de pesca artesanal han introducido sus datos en el sistema, dos barcos en cada GALP. No obstante, se espera que el número de participantes aumente hasta el 50% de la flota hasta 2023. Además, se van a añadir nuevos datos como

es la geolocalización, la fecha, el momento concreto en el que se efectúa la captura, el diario de pesca y la calidad del agua en las piscifactorías. Será posible tener un apartado de venta directa y otro de promoción de productos locales, con información sobre patrimonio pesquero, costumbres, recetas locales y valores nutricionales.

El **objetivo principal está relacionado con la trazabilidad**. Se pretende tener una plataforma común donde se pueda registrar la información necesaria para garantizar la trazabilidad de los peces de pesca artesanal desde cualquier lugar.

La tecnología de Blockchain se basa en la falta de terceros involucrados, es decir, en **la falta de control por parte de una organización central**. En concreto, la aplicación creada, FLAGCHAIN, se ha construido en un protocolo de código abierto, de bajo coste. La plataforma se puede personalizar para satisfacer las necesidades de otras áreas, y cuantos más pescadores utilicen la aplicación, más detallada será la trazabilidad.

En cuanto a los **objetivos sobre desarrollo local participativo**, este proyecto los cumple, ya que muestra que la participación de todas las partes interesadas (pescadores, autoridades portuarias, cooperativas) desde el principio es vital para garantizar la transparencia y la trazabilidad en la cadena de valor de los productos. También demuestra que el sistema Blockchain se puede aplicar con éxito en el segmento de la pesca artesanal, incluso teniendo en cuenta el bajo nivel de digitalización actual.

Se pretende evitar la necesidad de cobrar a los pescadores una cuota de afiliación en el futuro, así que los GALP están buscando formas alternativas para cubrir los costes de mantenimiento de la aplicación, ya sea mediante patrocinadores u otras agentes de la cadena de suministro.

+ Información:

https://webgate.ec.europa.eu/fpfis/cms/farnet2/blockchain-improves-traceability-small-scale-fishers_en

<https://www.bbva.com/es/claves-para-entender-la-tecnologia-blockchain/>



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Marítimo y de Pesca



Red Española de Grupos de Pesca

Publica: Red Español de Grupos de Pesca

Coordina: SG. de Sostenibilidad Económica y Asuntos Sociales
D.G de Ordenación Pesquera y Acuicultura. Secretaría General de Pesca.

Edita: © Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Secretaría General Técnica

Centro de Publicaciones

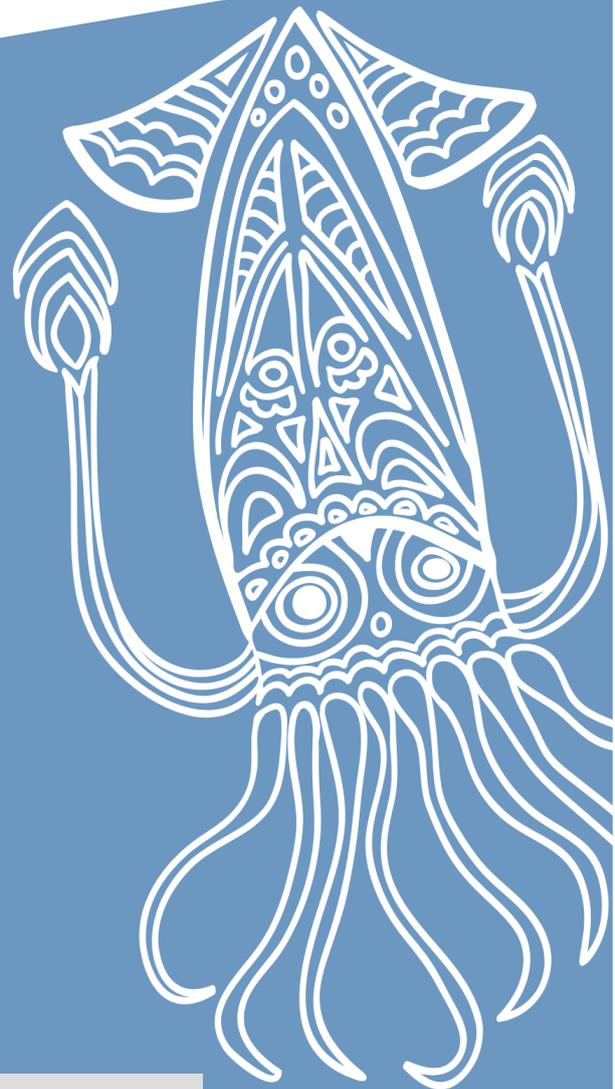
Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado

<https://cpage.mpr.gob.es/>

NIPO: 003200900

Aviso legal: los contenidos de esta publicación podrán ser reutilizados citando la fuente y la fecha, en su caso, de la última actualización.

La revista no se hace responsable de los artículos firmados ni comparte necesariamente la opinión de los colaboradores. Se limita a ofrecer sus páginas con respeto a la libertad de expresión.



En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, y en el RGPD (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, para el ejercicio de sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición al tratamiento de sus datos personales, contenidos en nuestras condiciones de protección de datos, solamente tiene que enviarnos un e-mail a redfep@mapa.es, indicando que quiere dejar de recibir esta publicación.